

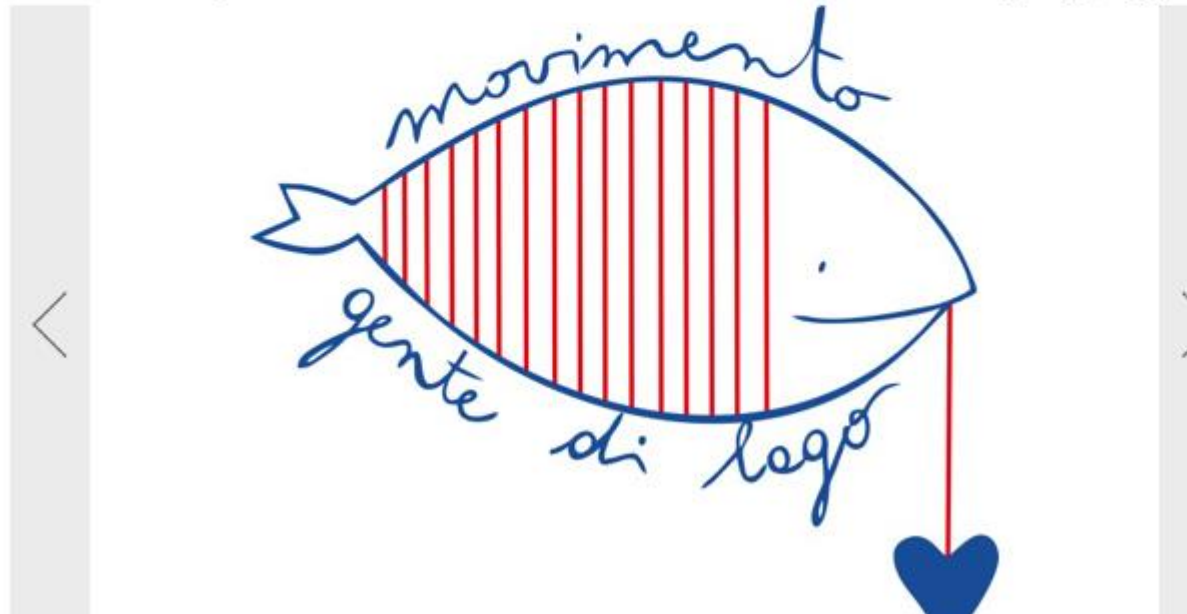
The screenshot displays the homepage layout of Lacucinaitaliana.it, featuring a grid of article cards. The central card, highlighted with a red border, is titled "Sapore di lago: il movimento per il pesce d'acqua dolce" by Margo Schachler. It features a hand-drawn illustration of a fish with vertical stripes and the text "movimento gente di lago". Other visible cards include "30 piatti che non sapevi fossero gluten free", "Ieri e oggi: La festa della mamma", "Tartufi per la festa della mamma con Bimby", "Chi è Pellegrino Artusi, l'inventore della cucina italiana", and "Spaghetti burro e alici: tradizione vs innovazione". The page is framed by vertical banners on the left and right sides, showing a chef and various pasta products.

Home | Storie | Luoghi, Piatti tipici

Sapore di lago: il movimento per il pesce d'acqua dolce

12/05/2017 Margo Schachter

SHARE



Chef, ricercatori e pescatori d'acqua dolce scendono in campo per valorizzare l'ecosistema lago e i suoi protagonisti. Prima serata delicata alla trota, giovedì 18 maggio presso il Ristorante Piccolo Lago di Mergozzo.

Anguilla, carpa, cavedano, pesce persico, lavarello, luccio, pesce gatto... sono tutti pesci d'acqua dolce. Quando è l'ultima volta che ne hai mangiato uno? Fra branzini, orate e tonno rosso, una parte del nostro patrimonio enogastronomico rischia di andare perduta.

Il **Movimento Gente di Lago**, creato da **Marco Sacco**, chef due stelle Michelin e Laura Gobbi, firma di importanti progetti di promozione del territorio, vuole raccontare il mondo delle acque dolci, ridare dignità e valore a un territorio e a una materia prima. Riunire esperti che raccontino, ognuno con il proprio linguaggio, il **mondo delle acque interne**. Dar vita a un laboratorio di idee che metta assieme le competenze di **chef di prestigio nazionale e internazionale, esperti ricercatori, ma anche pescatori e gente comune**. Persone che conoscono e vivono il patrimonio inestimabile di laghi e fiumi, che ne hanno a cuore la salute e che vogliono trasmettere la vita, la bellezza e i valori della gente di lago. "Con questo nuovo progetto, che parte dal Piccolo Lago di Mergozzo, spiega Marco Sacco, darò semplicemente **voce a ciò che abbiamo sempre avuto, ma che è stato dimenticato, il sapore del lago**."

La ricchezza delle acque interne è tanto immensa quanto poco conosciuta. I fiumi e i laghi sono una grande metafora della connessione che oggi ci lega tutti. Oggi, un approccio all'insegna della sostenibilità e del rispetto ambientale ci può permettere di conoscere e far conoscere a tutti l'ecosistema lago, la sua ricchezza e le sue storie".

Il **Movimento gente di lago** ha come obiettivo quello di fare scuola, costruire un pensiero, dar vita, a conclusione delle tre serate, a un vero e proprio **manifesto** con un compito chiaro: renderci più responsabili nel quotidiano, essere consapevoli di noi stessi e dell'ambiente in cui viviamo. Proprio per questo, accanto agli chef, ci saranno esperti che cureranno la parte scientifica, ma ci sarà anche e soprattutto la gente di lago, quella vera, pescatori, le persone che costituiscono il codice genetico delle acque interne.

I piatti della serata **La trota il 18 maggio**

Il Movimento debutta con una serata inaugurale dedicata a "**La trota**" il **prossimo 18 maggio** proprio sulle rive del lago di Mergozzo, nella suggestiva cornice del Ristorante Piccolo Lago. **Marco Sacco**, in qualità di padrone di casa, preparerà La Trota cotta a bassa temperatura e accompagnata da un prato di crescita con ribes, piselli ed asparagi crudi. La **famiglia Cerea**, proprietari del ristorante tre stelle Michelin Da Vittorio, **cucinerà per**

L'occasione con la Guendalina, lo spettacolare tegame di 140 cm di diametro, il risotto Carnaroli al ragù di lago, con crema di agrumi ed erbe. Anche le profonde e ricche acque del lago di Como saranno presenti a Mergozzo con Federico Beretta, patron del ristorante Feel Como, e che cucinerà la sua **Anguilla BBQ**. Altra presenza importante quella di Mauro Elli, direttamente dal ristorante **Il Cantuccio**, una stella Michelin, sempre in provincia di Como, che cucinerà una Cipolla ripiena di lavarello e aglio orsino. Ancora, **Leandro Luppi**, del ristorante Vecchia Malcesine, una stella Michelin, con vista sul Lago di Garda, porterà la sua trota marinata cioccolato e cren, mentre il pane avrà il profumo, la fragranza e la firma dello storico panificio dei Fratelli Trentin nel virtuosismo di **"Yo-yo e carpione di gardon"**.

Carpa e Storione: le serate del 6 luglio e 12 ottobre

Dopo quella del 18 maggio dedicato alla trota, il secondo appuntamento sarà interamente dedicato alla **carpa (6 luglio)**, mentre il **12 ottobre** Gente di Lago punta i riflettori sullo **Storione**: tutto quello che c'è da sapere sulle prelibatezze della sua carne e delle uova e sui nuovi metodi di allevamento, sempre più sostenibili e meno invasivi. "Il futuro del pesce di lago –

commenta chef Sacco – è nel raccontare il suo territorio, il mondo in cui nasce e si riproduce, le più moderne tecniche di allevamento, nonché i meravigliosi sapori che può regalare". L'obiettivo è offrire agli ospiti un viaggio unico, ricco di gusto, emozioni, profumi. Unito alle storie dei pescatori, agli approfondimenti di ricercatori e ittiologi e a momenti in chiave gastrotainment.

<http://www.lacucinaitaliana.it/storie/luoghi/sapore-di-lago-il-movimento-per-il-pesce-dacqua-dolce/>