

ECOrisveglio**Progetto** Giovedì 18 maggio a Mergozzo nel noto ristorante, lo chef di casa **Marco Sacco** ha dato il via a "Movimento Gente di Lago"**La trota star della serata al "Piccolo lago"***Alla riscoperta
del pesce
lacustre*

MERGOZZO - "Gente di lago che se ne va, dove gli pare, dove non sa...": il canto si è alzato dolce nel cielo di Mergozzo al termine di un forte temporale. Il ritmo della canzone di Umberto Tozzi e Raf ha fatto calare il sipario su una serata intensa e ricca di emozioni, una vera e propria festa per le papille gustative.

Il "Piccolo Lago", infatti, si è trasformato giovedì 18 maggio in un punto di ritrovo straordinario di chef stellati, tutti vogliosi di promuovere i sapori del pesce di lago.

Il padrone di casa **Marco Sacco** ha organizzato insieme ad amici e colleghi la prima tappa dedicata ad un nuovo ambi-

zioso progetto. Il "Movimento Gente di Lago", difatti, si è costituito nelle scorse settimane e ha mosso il primo passo ufficiale proprio giovedì scorso. La prima serata è stata dedicata alla trota, poi il 6 luglio al centro della scena ci sarà la carpa e infine il 12 ottobre toc-

cherà allo storione.

Il progetto è stato promosso dallo stesso Sacco in collaborazione con **Laura Gobbi**.

«Sono uno chef d'acqua dolce - ha spiegato Sacco, due stelle Michelin - anche perché ho vissuto il lago fin da bambino. Poi, quando mi sono messo dietro ai fornelli ho iniziato a cucinarlo. È indubbio che per tanti anni il prodotto non sia stato valorizzato, ma adesso il trend sta cambiando.

L'obiettivo del nostro Movimento è far capire alla gente che il pesce di lago non è inferiore a quello di mare».

Immersi in un'atmosfera magica, che nemmeno un forte acquazzone è riuscito a rovinare, sono stati presentati diversi piatti sfiziosi e delicati da meravigliosi professionisti del mestiere.

Marco Sacco ha dovuto far gli onori di casa, preparando la trota cotta a bassa temperatura ed accompagnata da un prato di crescione con ribes, piselli ed asparagi crudi.

«La trota ha la pelle color argenteo, la carne rosa - ha spiegato Sacco - Fa parte della famiglia dei salmonidi. Le sue molecole non sono unite verticalmente, ma a grappolo d'uva. Per non farla sfaldare è necessario non cuocerla a tempe-

rature superiori ai 45/50 gradi».

La famiglia Cerea del ristorante "Da Vittorio" di Bergamo si è presentata sulle sponde del lago di Mergozzo con un risotto Carnaroli al ragù di lago, con crema di agrumi ed erbe.

In un gigantesco pentolone sono stati cucinati ben 10 chilogrammi di riso, ma naturalmente non n'è rimasto nemmeno un chicco.

L'anguilla al barbecue è stata l'opera di **Federico Beretta** del locale "Feel" di Como. **Leandro Luppi** del ristorante "Vecchia Malcesine" è riuscito ad inventare un piatto in cui la trota marinata convive con una zuppetta di cioccolato e cren. Il risultato? Semplicemente eccezionale, un virtuosismo tutto da gustare.

Mauro Elli de "Il Cantuccio" ha realizzato cannoli croccanti al lavarello, zucca, aglio orsino e cipolla ripiena, mentre i fratelli Trentin hanno regalato un cartoccio con una focaccina farcita di gardon al carpione. E allora dopo questa carrellata di eccellenze, tanta vita al pesce d'acqua dolce, tanta vita alla "Gente di lago che se ne va, dove gli pare, dove non sa..."

Andrea Calderoni



