



03 luglio 2017

Carpa diem! Una cena gourmet con cinque chef

Giovedì 6 luglio nuovo evento al Piccolo Lago per il "Movimento Gente di Lago" fondato dallo chef Marco Sacco. Ai fornelli anche i Fratelli Serva, Alessandro Gilmozzi, Matteo Maenza e il pasticciere Andrea Valle. Insieme firmano uno straordinario menu tutto dedicato alla carpa

(a cura di Claudio Colombo)

Sarà la carpa a sfilare sul red carpet del ristorante **Piccolo Lago** di Verbania (VB) la sera del 6 luglio, in occasione del secondo appuntamento del Movimento Gente di Lago, fondato dallo chef due stelle Michelin **Marco Sacco**. Dopo il successo del primo evento dedicato alla trota, i riflettori del lago di Mergozzo saranno puntati su un altro pesce d'acqua dolce, raccontato da chef, ittiologi e pescatori.

Questo evento - dedicato alla carpa - rappresenta un ulteriore passo avanti per il **Movimento Gente di Lago**, il progetto che Sacco ha ideato per promuovere la cultura delle acque interne. Il padrone di casa, Marco Sacco accoglierà i suoi ospiti con Riso "crusco", persico del Maggiore e Capperi di Pantelleria, a cui seguirà un ricco excursus gourmet sulla carpa.

Nel corso della serata l'interpretazione gastronomica del pesce di lago sarà curata da chef prestigiosi, protagonisti dell'alta cucina nazionale e internazionale. In ogni piatto si potrà cogliere una sfumatura inedita di questo pesce, a cominciare dalla Carpa in crosta di semi di papavero con maionese cotta di patate e rape rosse preparata con maestria dai **Fratelli Serva** del ristorante La Trota**. Si proseguirà con abbinamenti insoliti quanto intriganti come quello della Carpa marinata in lardo bordolese, grigia alpina e gelato alle sarde di lago di **Alessandro Gilmozzi**, timoniere del ristorante El Molin*. Porta invece i profumi del Lago di Garda la Carpa in conserva, proposta da **Matteo Maenza** de La Grande Limonaia. Infine, a stupire gli ospiti arriverà la Mozzarella di Lago di **Renato Bosco**, maestro della panificazione e della lievitazione, mentre sul dessert regnerà la Sfera galleggiante del pastry chef del Piccolo Lago **Andrea Valle**. Il brindisi sulle rive del lago sarà curato dall'eleganza di **Bellavista**, che fa conoscere le bollicine italiane in tutto il mondo e da Cinzia Ferro, pluripremiata barlady

che creerà due cocktail per l'occasione. Tutto scorrerà sulle grintose note della band dei BrokenCircle, gruppo country che attinge al rigoglioso patrimonio folk degli anni '70 e alla sua esaltazione di un legame autentico con la terra.

Il prossimo appuntamento sarà il 12 ottobre con una serata tutta dedicata allo storione. Costo della serata: 100€.

http://www.grandecucina.com/attualita/2017/07/03/news/carpa_diem_una_cena_gourmet_con_cinq