



07 luglio 2017

Pesca il dessert!

Per il secondo appuntamento con le cene del Movimento Gente di Lago il pasticcere Andrea Valle ha proposto un dessert "galleggiante". Ed ogni ospite ha potuto pescare personalmente il suo!

(a cura di Claudio Colombo)

Sfera Galleggiante di nome e di fatto! La **cena** organizzata giovedì 6 luglio al ristorante **Piccolo Lago** di Verbania ha avuto una piacevole dolce conclusione che ha stupito tutti gli invitati. A luci spente, al momento del dessert, la piscina del giardino del ristorante è stata riempita da centinaia di sfere trasparenti galleggianti e ogni ospite è stato invitato a pescarne una con un retino da pesca appositamente distribuito e fornito. Cosa conteneva la sfera? Il dessert realizzato dal giovane pastry chef del Piccolo Lago, **Andrea Valle**. Il pasticcere, nella brigata di Marco Sacco da due stagioni, ha proposto il dolce che ha chiamato **Sfera Galleggiante**: cremoso al cioccolato bianco salato con sfere di anguria marinata alla menta, crumble di lattuga di mare e bottarga di trota. Un dolce in linea con il tema della serata che è stata dedicata a celebrare il mondo dell'acqua dolce attraverso piatti gourmet preparati da **cinque** grandi chef. Il **terzo**, e ultimo appuntamento, con le cene del **Movimento Gente di Lago**, sarà il 12 ottobre.

PhotoGallery



http://www.grandecucina.com/attualita/2017/07/07/news/pesca_il_tuo_dessert-153250/