

Al Piccolo Lago il primo Live Show sul Caviale Sostenibile.

Posted on 6 ottobre 2017 by Italy Food 24



Il 12 ottobre terzo appuntamento del Movimento Gente di Lago, fondato dallo chef Marco Sacco. Estrazione in diretta delle uova di storione per servire caviale freschissimo alla cena di gala.



Chi non ama il caviale? Audrey Hepburn lo acquistava in scatolette da portare in viaggio, mai una mattina senza. Marilyn Monroe lo gradiva a qualsiasi ora del giorno (e della notte), James Bond lo affiancava sempre a un bicchiere di Vodka Martini. Marco Sacco, invece lo lavorerà dal vivo e lo servirà freschissimo.

Dalle stelle di Hollywood alle **stelle Michelin** del Piccolo Lago il passo è breve: il miglior caviale russo, firmato Volzhenka, arriva il 12 ottobre a Mergozzo per la serata di gala che conclude il ciclo di **eventi** promossi dal Movimento Gente di Lago. Il progetto, lanciato da Marco Sacco lo scorso maggio per valorizzare il mondo delle acque interne, dopo il successo di "La Trota" e "La carpa", torna con il terzo appuntamento dedicato a "Lo Storione", tra i più pregiati pesci d'acqua dolce.

Per l'occasione Il Piccolo Lago diventa un esclusivo palcoscenico dove assistere a tutte le fasi di preparazione del caviale. La dimostrazione live si svolgerà a inizio serata davanti agli ospiti chiamati a essere i testimoni privilegiati di un innovativo metodo di estrazione inedito perché cruelty-free, rispettoso dell'animale e dell'**ambiente**, ma anche della **qualità** del prodotto finale. Dalla pesca dello storione all'estrazione delle uova di caviale, dalla preparazione fino alla presentazione in **tavola**, Marco Sacco accompagnerà i presenti in un viaggio **gourmet** mai visto, che parte dalla materia prima, mostrando come un approccio etico e sostenibile renda ciò che mangiamo ancora più buono.

"L'adozione di un metodo non invasivo nella produzione del caviale, rientra nel novero delle iniziative intraprese dal Movimento, spiega Marco Sacco, volte a migliorare la vita di questi bellissimi pesci e l'ecosistema lago attraverso un approccio all'insegna della **sostenibilità** e del rispetto ambientale. È il giusto modo per godere di un alimento così prezioso, pensando anche a come è stato prodotto".

Sì perché il caviale servito nel terzo appuntamento dedicato al mondo dell'acqua dolce sarà non fresco, ma freschissimo e darà il via alla serata di gala. Non solo: sarà l'unico ingrediente a essere svelato. Il patto è questo: affidarsi allo chef per vivere una vera esperienza creativa e gourmet, imparando a conoscere davvero ciò che mangiamo. Il brindisi sulle rive del lago sarà invece curato dall'eleganza di Bellavista, per le sue bollicine italiane conosciute in tutto il mondo.

Nello specifico, la preparazione del caviale cui assisteremo prevede di indurre l'animale al rilascio spontaneo di uova. In tal modo, si evitano i tradizionali metodi aggressivi di produzione e viene garantita la salvaguardia dello storione, una specie dichiarata in via di estinzione.

Marco Sacco ha appreso questa tecnica ad Astrakhan, città bagnata dal fiume Volga, proprio dai tecnici esperti di Volschenka, tra i primi produttori di caviale sul **mercato**, presenti durante l'evento del 12 ottobre sia in collegamento video dalla Russia sia a fianco dello chef per un live show, mai avvenuto prima in **Italia**. E perfettamente in sintonia con gli obiettivi del Movimento Gente di Lago.

A partire dall'evento di debutto dedicato alla trota, il Movimento ha dato vita a un laboratorio di idee in grado di riunire competenze di chef di prestigio nazionale e internazionale, ittiologi, acquacoltori, pescatori e produttori in difesa di un ecosistema complesso e poco conosciuto. Contributi diversi per valorizzare il patrimonio ittico, paesaggistico e gastronomico delle acque interne e per far conoscere a tutti l'ecosistema lago, la sua ricchezza e la sua storia.

<http://www.italyfood24.it/2017/10/06/al-piccolo-lago-il-primi-live-show-sul-caviale-sostenibile/>