

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Ferragosto gourmet in riva al lago con Marco Sacco

Redazione VcoNews · Friday, August 14th, 2020

Un giardino che si affaccia su uno dei laghi più puliti d'Europa e da cui contemplare, in lontananza, la cima delle montagne; uno chef due stelle Michelin in vena di improvvisazioni; un menu di piatti estivi rielaborati con amore per la festa più attesa dell'estate; una griglia in pieno stile agostano e una pentola da Guinness dei primati, **la mitica Guendalina**, creata appositamente per **Marco Sacco**. Infine, per chiudere in bellezza, una vera **Gin Tonic Experience**.

Quest'anno il Ferragosto è rigorosamente in riva al lago, in compagnia dello chef che al ristorante due stelle Michelin. **Il Piccolo Lago a Mergozzo** mette in scena, assieme ai suoi ragazzi e alla capo squadra **Raffaella**, moglie di Marco, un vero e proprio sogno gourmet di mezza estate. L'ideale per fuggire dalla pazza folla agostana e godersi la bellezza di un piccolo angolo di paradiso a pochi chilometri da casa.

“Proseguiamo anche a Ferragosto la filosofia che ci ha guidato in questi mesi, spiega lo chef due stelle Michelin: un ambiente informale, la medesima cura per i dettagli e la qualità, e soprattutto il desiderio di condividere con i nostri clienti il giardino di casa nostra, un luogo splendido a contatto con la natura. Il tutto nella massima sicurezza”.

Insomma, la formula Bistrot, che sta avendo tanto successo in queste settimane estive, diventa la cornice per **un Ferragosto decisamente originale**, ideale per le coppie, le famiglie, e quelle compagnie di amici in cerca di un'oasi di relax ed eleganza.

Che si voglia passeggiare serenamente a piedi nudi sull'erba (o con le infradito), o aver l'occasione per indossare il più bell'abito della stagione; che si voglia far vivere ai bambini una giornata spensierata in un vero e proprio secret garden a bordo lago, o che si desideri ritagliarsi un'oasi di tranquillità dove passare un Ferragosto lontano dalla pazza folla, non c'è che da prenotare, anche perché i posti disponibili sono appena un centinaio.

Partendo dalla “Piola in riva al lago”, piatto servito al tavolo dedicato agli antipasti, con i “classici di casa Sacco” – dal “Carpione di lavarello” al “Lingotto del Mergozzo” all'insalata russa e altri “imperdibili”. Il giardino del ristorante sarà poi allestito con delle vere e proprie isole gourmet. Nell'isola deputata alla Griglia saranno in azione quattro bracieri, due dedicati alla carne (con “Filetto di manzo affumicato su brace di faggio” e “Salsiccia nostrana”, Bianco di pollo varietà “collo nudo”, “Prosciutto di maiale laccato”, etc.), due al pesce (Ventresca di tonno “pinna blu” del Mar di Sardegna, “Polpo del Mediterraneo”, “La Regina” del lago, “Calamaro”); infine una vera e propria selezione delle più sfiziose verdure grigliate (zucchine trombetta, melanzane perlina, peperone corno, pomodoro “Rosamilla” in insalata, patate alla vinaigrette, etc.).

Ma la più scenografica sarà la postazione della mitica Guendalina, pentola dalle dimensioni XXL (140 centimetri di diametro), che servirà a cuocere e a spadellare i mezzi paccheri risottati da mantecare a piacere con preparazioni a scelta tra “Funghi trifolati, fondo di vitello, polvere di liquirizia”, “Ragù di lago”, “Cacio e pepe”, solo per citarne alcune. Per il dessert, lo chef ha pensato a un dolce che vale da solo il viaggio a Mergozzo: parliamo del Gineprozzo, maritozzo aromatizzato al genepy con gelato al fior di latte e frutta di stagione.

A proposito di ginepro e derivati, dalle 15.00 alle 16.00 per chi lo desidera apre la Gin Tonic Experience, a base di Gin Gilbach, gin di montagna rigorosamente italiano, perfetto per rendere ancora più buono “il re dei cocktail”. Infine, per oltrepassare i confini del piacere, su prenotazione c’è la Barchetta Gourmet per godersi il “piccolo lago” di Mergozzo nel modo più esclusivo. Last but not least, se il tempo dicesse male, Il Ferragosto sul Lago sarà organizzato nelle sale del ristorante Piccolo Lago.

Informazioni

Ferragosto sul Lago, 15 agosto 2020

12.30 – 15.00 (dalle 15.00 alle 16.00 station con Gin Tonic).

Prezzo: 75 euro a persona comprensivo di acqua, caffè e Gin Tonic.

Per i bambini, menu free fino ai 4 anni, 30 euro fino ai 10 anni.

Vino: Carta dei vini dedicata, disponibile sia al calice che in bottiglia.

Posti disponibili: 100 coperti in giardino. In caso di maltempo, il Ferragosto sul Lago sarà organizzato nelle sale del ristorante Piccolo Lago.

Prenotazione: è possibile prenotare fino a esaurimento posti. Pagamento anticipato all’atto della prenotazione tramite bonifico e/o carta di credito.

This entry was posted on Friday, August 14th, 2020 at 11:10 am and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.