

Lungo Lago

PIATTO LOMBARDO



Siediti, ti racconto *una storia*.

Tra Franciacorta e Lago d'Iseo

Delicato pesce d'acqua dolce impreziosito da una nota di zafferano, omaggio al Lago d'Iseo e alle colline lombarde.

Lungo Lago è pensato per far vivere a chi lo assaggia l'esperienza o il ricordo della Franciacorta e del Lago d'Iseo, quando le mogli dei pescatori preparavano questo ragù di pesce utilizzando ciò che si pescava quel giorno e le verdure dell'orto.

La nota personale dello Chef Marco Acquaroli è quella profumata e colorata dello Zafferano che si fonde con gli ingredienti e ne valorizza l'aromaticità.



MARCO ACQUAROLI

Un grande interprete del territorio

Marco Acquaroli, si avvicina al mondo della cucina iniziando fin da piccolo ad apprendere la panificazione dal padre, titolare di un forno. Dopo gli studi alberghieri, entra nelle cucine di grandi ristoranti in Lombardia. Arriva poi da Dispensa Pani e Vini e cucina per tre anni sotto la guida di Vittorio Fusari.

Successivamente parte per fare esperienze all'estero e lavora per i ristoranti Four Seasons a Ginevra e in Egitto. Nel 2016 vince il prestigioso concorso Bocuse d'Or Italia.

Nel 2017 torna nella sua Franciacorta da Dispensa Pani e Vini, di cui diventa capo chef e che trasforma in un brand con varie attività ristorative.

La Franciacorta è un territorio splendido: dalle montagne della Val Camonica al Lago d'Iseo, dai vigneti ai borghi medievali.

Un territorio ricco di materie prime: Olio d'oliva, formaggi, carne, pesce di lago, vino.

Un territorio pieno di storie, tradizioni, eccellenze che vanno oltre il vino.

Marco
Acquaroli



INGREDIENTI

Pesce persico 26%, **trota** 25%, pomodoro (Italia), **panna**, olio extra vergine d'oliva, cipolla, **sedano**, carota, sale, zafferano (UE e non UE) 0,1%, correttore di acidità: acido lattico.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Valore energetico	653 kj / 157 kcal
Grassi	19 g
di cui saturi	2,7 g
Carboidrati	3,3 g
di cui zuccheri.....	2,6 g
Proteine	6,9 g
Sale.....	0,9 g

PESO NETTO 280g

PREPARAZIONE

4 
porzioni

3 minuti 
700W

5 minuti
FUOCO BASSO
in padella

CONSIGLIO:
ANTIPASTO!
con pane
abbrustolito



CONSIGLI DI UTILIZZO

Piatto

scaldato a microonde e abbinato a polenta morbida o abbrustolita

Abbinamento creativo

ingrediente perfetto per realizzare Quiche o torte salate

Street food

come ripieno di polpette o arancini di riso dal gusto inedito di pesce di lago

