

CLUB MILANO

N. 38

*Dall'alto cambia tutto: le prospettive, le forme e si vede più lontano. Questo è il lavoro di Luca Rizzi Brignoli
A Milano esiste una libreria per ogni interesse: mare, montagna, arte, fotografia e viaggi. A ognuno la sua
Michela Murgia: «Se non vanno via da me, le storie è possibile che non vadano via nemmeno dalla pagina»
Estate tempo di festival: viaggio nella Penisola, da nord a sud, alla scoperta dei palchi più interessanti e belli*

MAGGIO - GIUGNO 2017



Stefano Boeri - «Come architetto
ho utilizzato le mie risorse anche
in politica e in Università»
- pagina 16

Poste Italiane s.p.a. - Spediziona in Abbonamento Postale - 20% - L.0111 - J.0111

FOOD



MARCO SACCO

Un'elegante costruzione a palafitta sul piccolo lago di Mergozzo è il regno di Marco Sacco, cuoco con lo spirito avventuroso e una cucina sospesa tra Oriente e Occidente. Il ragazzo che ama la tavola a vela, ora ha lo sguardo aperto sul mondo. La sua ultima sfida è il recupero della tradizione del pesce d'acqua dolce, spesso snobbato. Sacco sa sedurre per il carattere franco, l'amore per la terra che lo circonda, i prodotti e i suoi produttori ruvidi ma grandi artigiani

di Roberto Perrone

Marco Sacco ha vissuto e vive su un'onda, nella vita e in cucina. Quando i suoi genitori cominciarono l'avventura del Piccolo Lago il ristorante faceva i grandi numeri. «Mega abbuffate di una volta: antipasti a pioggia, griglie che andavano a pieno regime. Mio padre aveva un allevamento di maiali, le porchette erano in bella vista».

E lei, nel frattempo, che faceva?

Di tutto. Ma soprattutto seguivo la mia passione: windsurf, mare e regate. Allora eravamo agli inizi, la tavola a vela era uno sport povero. Giravi l'Italia, dalla Sicilia in su, non è che ti dicevano: «Andiamo alle Hawaii».

Poi cosa è accaduto?

Dopo il militare, mio padre mi chiese: che vuoi fare? Il cuoco, risposi. Da allora basta tavola, solo tavole.

Il passaggio da un ristorante da grandi numeri a uno con tante stelle non è facile.

A 22 anni ho detto: pa', voglio fare la mia cucina. Mi sono dato tre anni. Il primo ho fatto stage in Francia, il secondo ho cominciato a proporre i miei piatti, il terzo ad avere i miei clienti. Nel 1991 però è mancato mio padre Gastone. Così ho perso i miei punti di riferimento e ho impiegato qualche anno a ritrovarli. A fine millennio ho ripreso la mia strada, nel 2003 è arrivata la prima stella e nel 2007 la seconda.

Il Piccolo Lago è un grande ristorante con un cuore gourmet.

La presenza di mio padre la porto avanti nel catering, negli eventi, nella banchettistica.

A proposito di scuole, ama l'Oriente...

Ogni due mesi vado a Hong Kong, faccio consulenze, ho una piccola società di prodotti italiani. Mi affascina una cultura del cibo diversa dalla nostra, mi intrigano i sapori diversi dai nostri. Vivo di contaminazioni.

La sua cucina, riflessioni e visioni.

Ho la visione di un ritorno alle origini. Penso a vivere il lago sopra e sotto, quest'anno ci sarà bel movimento d'acqua dolce, lo racconteremo con tutti quelli ci che ruotano attorno: pescatori, biologi, chef. Problematiche e prospettive delle acque interne. Mi definisco uno chef d'acqua dolce.

E la cucina italiana?

Nell'esposizione mediatica vedo due aspetti. Ha fatto portare le giacche bianche a un pubblico più ampio, il lato negativo è che tutto quello che dice la Tv non è giusto. Bisogna raccontare la cucina con più sostanza.

Il piatto che chiedeva a sua madre da bambino?

Sono amante dei risotti. Non avevo mai tempo di fermarmi a casa e quindi con poco tempo e funghi porcini dell'Ossola si faceva un gran piatto.

Ecco, lei ama e promuove i prodotti del territorio.

È un lavoro di anni, vai a parlare con piccoli produttori, che hanno una cer-

ta età, non hanno il telefono in mano, sono diffidenti, devi conquistarli, entrare in sintonia e così arrivi a prodotti straordinari».

Lei ha inventato tanti piatti come la carbonara au koque, leggendario piatto da street food di classe. L'ultima creazione?

Il Dumplin. Raviolo cinese con un ripieno piemontese, il "plin" appunto.

Un piatto a cui è affezionato?

Luccio e Lasagna. Alla fine è un piatto sbagliato: facevo il luccio mantecato e me lo sono dimenticato in forno così si è formata quella crosta con profumo di gratinato, insomma un luccio al sapore di lasagna.

Dove va a mangiare all'estero?

Al ristorante Isola di Hong Kong, ci sono i miei piatti.

Il piatto che si prepara quando è solo?

La carbonara. Ricordate: non è un piatto facile.

Che vino ci beve su?

Timorasso di Walter Massa a bancali.

Dove va in vacanza?

La mia vacanza è zaino in spalla a scoprire un Paese. Sono reduce da Cuba, ci siamo immersi nel mondo del tabacco. La vacanza del resort mi annoia, sarà che il Piccolo Lago è un resort e se voglio una cosa del genere la trovo qua.

Ancora in windsurf, qualche volta?

Mai. Ho quel ricordo là: voglio tenere ferma l'immagine di quel balordo con i capelli lunghi che ero.

Luccio e lasagna



Ingredienti per cinque persone: 1 kg di luccio, 100 g di burro, 1 l di latte, 130 g di patate gialle, ½ rapa bianca, 1 rapa viola, 1 g di granella di pistacchi, 25 g di scalogno, 2 g di peperoncino, 25 g di olio evo, 2,5 g di agar, sale q.b.

Per il luccio mantecato: cuocere i ritagli del luccio a 100° a vapore in forno per 10 minuti, spolare la carne dalle spine. In una casseruola, stufare scalogno e peperoncino tritato e aggiungere la polpa di luccio, le patate tagliate sottili e cuocere. Mantecare in planetaria con gancio foglia. Versare olio a filo fino a consistenza desiderata. Versare sulla teglia e congelare. Per il roll di luccio: squamare, eviscerare e sfilettare il luccio. Ricavare dei filetti puliti senza pelle e spine. Stendere un foglio di pellicola, adagiare il filetto e aggiungere filo di olio e coprire con altro strato di pellicola. Battere delicatamente con batticarne, inserire al centro la striscia di luccio mantecato e avvolgere se-

condo la tecnica del sushi, inserire in sacco sottovuoto e sigillarlo. Cuocere nel roner o in una pentola d'acqua a 61° per 30 minuti. Abbattere in acqua e ghiaccio. Per la rapa: pulire le rape e tagliare a *concassé*, bruciare con cannello fino a colorare ogni lato, condire sale e olio. Per la crema: in una teglia fonda versare il latte e burro, cuocere a forno secco a 135° per un'ora. Creare crosta dorata e rimuoverla delicatamente e conservare in cilindro per pacojet. Abbattere a -18° e mantecare per 4-5 volte. Finitura e presentazione: adagiare sul piatto il roll di luccio, coprire a metà con crema di lasagna, adagiare i cubetti di rapa e spolverare con granella di pistacchio.

UN APPRODO CON VISTA

Il Piccolo Lago di Marco Sacco ha una storia fantastica che va raccontata. Nel 1974 papà Gastone e mamma Bruna arrivano sul lago di Mergozzo, famoso perché sulla riva opposta rispetto al ristorante un tempo arrivavano i barconi a caricare dalle cave le pietre per il Duomo di Milano. Dunque c'era un grande locale gestito da svizzeri. Gastone Sacco, imprenditore già avviato nel campo del commercio e della ristorazione, lo vuole rilevare, ma gli svizzeri lo guardano con sospetto. Pensano che non sia solvente. Sacco fa spallucce al razzismo e manda il direttore della sua banca (con le banche gli svizzeri sono a loro agio) a garantire per lui. Così comincia l'avventura. Ristorante Piccolo Lago
via Filippo Turati 87 - Verbania
www.piccololago.it

