

Marco Sacco e un pesce di nome gardon

Il cuoco lacustre, fondatore del movimento Gente di Lago, spiega come addomesticare l'esemplare alieno. A tavola

04-06-2018



Ognuno si dedica alla propria rivoluzione. Quella di **Marco Sacco** passa rigorosamente dalle acque del lago di Mergozzo, il [Piccolo Lago](#) dal quale è mutuato il nome del ristorante. Ed è una rivoluzione non solo di gusto, ma anche culturale cominciata con l'osservazione e la presa di coscienza del cambiamento dell'ecosistema delle acque interne che ha portato alla nascita del movimento [Gente di Lago](#).

RIVOLUZIONE. In tavola la rivoluzione di **Sacco** è celata (anche se non più di tanto) tra le portate del nuovo menu "Un Sacco innovativo: 10 piatti avanti". Lo chef non si è limitato a proporre salmerino e storione, ma ha inserito anche il gardon. Introdotto come pesce da gara, il gardon ha colonizzato il lago Maggiore a danno dell'alborella e del persico. «Per questo rientra tra i pesci alieni», spiega **Sacco** che ne ha lavorato il filetto aromatizzandolo con peperoncino, zenzero e lemongrass e, dopo averlo unito a riso cotto al vapore, ne ha fatto delle sfere servite con panatura di farina di riso nero e brodo di lago.

«Negli ultimi tre anni nelle peschierie trovo sempre meno alborella e persico, pesci che erano sempre stati distintivi della mia cucina. I pescatori non riuscivano a darmi una spiegazione che non fosse che di quei pesci nelle reti non ne finivano più», racconta lo chef. La risposta è arrivata da **Pierpaolo Gibertoni**, attualmente ittiologo di *Gente di Lago*. «Gibertoni mi ha spiegato che l'ecosistema lacustre si sta modificando perché ci sono alcune specie invasive che stanno prendendo possesso del lago andandosi a sostituire al pesce autoctono. Il problema, se così vogliamo chiamarlo, non è solo di Mergozzo o del lago Maggiore, ma di tutto il sistema delle acque interne», continua lo chef lacustre che il problema l'ha trasformato in opportunità.



Marco Sacco, classe 1965

Capire il lago ai giorni nostri è la strada percorsa da Sacco: «Se oggi nelle acque del Lago Maggiore c'è il gardon, diffusosi nelle nostre acque dopo l'introduzione nei laghetti di pesca sportiva, metteremo in tavola il gardon». Detto, fatto. Con tutte le conseguenze del caso. «È un pesce ricchissimo di spine, la pezzatura di pesca a venti metri di profondità è di 20/25 centimetri, per questo – continua – ho deciso di trasformarlo in polpettine». Così il gardon è entrato di diritto nel menu stellato. «Il messaggio che lancio è far fare alla natura il suo corso, a noi tocca lavorare con quello che ci dà, in questo caso il gardon».

LA LAVORAZIONE. «Abbiamo cominciato a conoscere il pesce: la carne abbastanza magra, la consistenza, la sfilettatura che è facile nonostante le tante spine», spiega analizzando il processo di lavorazione. «Abbiamo poi fatto un fumetto con testa e pelle che abbiamo scoperto corposo e abbastanza saporito, che la carne passata in padella non dava alcuna sensazione al palato. Per questo ho rinforzato la polpetta con il riso e il limone nero. Per la cottura dopo aver fatto bollire, friggere e planciare le polpette ho deciso di presentarle con il brodo di lago ottenendo un piatto italiano che guarda a Oriente con il fritto in brodo molto diffuso in quelle cucine».



Il paesaggio lacustre davanti al ristorante

<http://www.identitagolose.it/sito/it/167/167/19746/ricette-dautore/marco-sacco-e-un-pesce-di-nome-gardon.html>

Gardon

Ricetta per 10 persone

500 g brodo thai
400 g polpette di Gardon
1 kg olio di semi di girasole
50 g albume d'uovo
100 g polvere di riso Artemide

Ingredienti per il brodo thai

4 kg brodo di pesce di lago
1 g foglie di kafir disidratate
0.2 g aglio rosa disidratato
3 g peperoncini disidratati
0.3 g zenzero disidratato
1 g lemongrass disidratato
8 g sale fino
2 g miso di riso

Ingredienti per le polpette

6.4 g sale speziato thai
240 g riso Carnaroli al vapore
2 g olio vergine di colza
16 g aceto per sushi
160 g gardon

Ingredienti per il sale speziato

16 g sale grosso
0.26 g peperoncini disidratati
0.16 g foglie di kafir disidratate
0.16 g lemongrass disidratato
0.16 g aglio rosa disidratato

Ingredienti per il riso delle polpette:

360 g riso Carnaroli
360 kg acqua
1 limone nero dell'Oman
2.25 g sale fino

Ingredienti per il brodo di pesce:

2.5 kg lische di pesce di lago
130 g Finocchi
8 kg acqua
130 g Sedano verde
130 g Carote
133 g cipolla bionda
0.2 lt vino bianco
1 g alloro fresco



Preparazioni

Per le polpette

Mescolare tutto insieme e fare polpette da 2 cm di diametro.

Per il brodo thai

Ridurre il brodo lentamente fino a ottenere metà del liquido. In una etamina mettere il miso di riso e versarci poi passare il brodo ridotto attraverso. Far riprendere bollire 1 minuto al brodo passato. Togliere dal fuoco e aggiungere in infusione per 15 minuti gli aromi, correggere di sale. Togliere gli aromi e abbattere a congelatore per chiarificare a freddo.

Per il sale speziato

Polverizzare gli aromi disidratati. Aggiungere il sale e macinare tutto insieme sino a ottenere sale fino. Per le farce di pesce usare 16 gr/kg

Per il riso delle polpette

Lavare prima il riso con acqua sino a ottenere acqua pressoché limpida (3 o 4 lavaggi) in una pentola mettere il riso lavato, pari peso di acqua, aggiungere il sale. Il riso deve rimanere coperto e in piano. Aggiungere 1 limone nero dell'Oman e coprire bene con pellicola. Portare velocemente a ebollizione e poi abbassare al minimo, cuocendo per 30 minuti. Far raffreddare prima di proseguire con altre preparazioni.

Per il brodo di pesce di lago

Lavare bene le lische e poi lasciarle nel ghiaccio per una notte in frigorifero con meta finocchio; scolarle, rosolarle leggermente in pentola con le verdure, sfumare col vino, farlo evaporare e coprire con abbondante ghiaccio e acqua, cucinare per 1 ora, togliere dal fuoco e lasciare infondere per 30 minuti passare allo chinoise e abbattere di temperatura.

Finitura e presentazione

1. Impanare le polpette prima con albume e poi nella polvere di riso Artemide. Friggere a 170°C. Servire a parte il brodo ben caldo.