



Le Guide de
L'Espresso
@GuideEspresso

Home

Informazioni

Foto

Video

Post

Community

Crea una Pagina



Le Guide de L'Espresso

17 h · 🌐

Gente di Lago e di Fiume protagonista a Lugano

Sodalizio tra Verbano e Canton Ticino in nome del pesce e dei sapori d'acqua dolce. Marco Sacco firma la cena di gala di S. Pellegrino Sapori Ticino, domani sera al Metamorphosis

La rete dell'Associazione di Gente di Lago e di Fiume si allarga, diventa internazionale e sbarca sulle rive del lago di Lugano grazie a un sodalizio che ha l'obiettivo di valorizzare la cultura e l'ambiente dell'acqua dolce. Domani sera, 21 maggio, in occasione della manifestazione S. Pellegrino Sapori Ticino, Marco Sacco, ideatore e promotore dell'associazione, sarà ospite di Luca Bellanca patron del ristorante Metamorphosis di Lugano per una cena di gala dedicata ai sapori lacustri più ricercati e gourmet.

L'iniziativa rientra all'interno della tredicesima edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino che quest'anno ha inteso celebrare i migliori chef della gastronomia elvetica, ospiti di un calendario di eventi all'insegna di una cucina oggi tra le più vivaci e poliedriche del panorama europeo. Unica eccezione proprio Marco Sacco, patron del ristorante Il Piccolo Lago di Verbania e presidente, appunto, dell'Associazione Gente di lago e di Fiume, da cui sono nate numerose iniziative culminate lo scorso ottobre in uno straordinario evento all'Isola dei Pescatori, nel cuore del lago Maggiore. Marco Sacco presenterà un menu gourmet che ben rappresenta la filosofia dell'Associazione, fatto di ricerca e valorizzazione di quelle materie prime che uniscono, proprio attraverso le acque del Ticino e del Lago Maggiore, i territori del Verbano e della Svizzera, per poi allungarsi, come fanno i fiumi e i corsi d'acqua, in direzioni spesso impreviste e imprevedibili.

"La cucina ci permette di fare rete e immaginare un futuro ricco di connessioni e contaminazioni, spiega Marco Sacco, ma anche di andare indietro nel tempo riscoprendo, ad esempio, pesci che erano nel patrimonio dei nostri nonni e che nel tempo, complici le mode e le omologazioni, abbiamo dimenticato o svilito".

Non a caso chef Sacco, domani sera proporrà, tra le altre cose, la sua interpretazione della trota, un piatto che ha chiamato il Lingotto del Mergozzo, proprio a significare la preziosità di un pesce che è patrimonio comune di un territorio che, anche nel rispetto e nella valorizzazione dei suoi laghi e dei suoi fiumi, deve riscoprire e puntare sulla sua identità.

Il sodalizio tra Verbano e Ticino sotto l'egida dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume culminerà quest'anno nella prossima edizione della due giorni all'Isola dei Pescatori, domenica 6 e lunedì 7 ottobre. Evento che sarà preceduto da una imperdibile tappa di avvicinamento sulle sponde del lago.



<https://www.facebook.com/GuideEspresso/>