

**CORRIERE DEL TICINO**

ENOGASTRONOMIA

# Quando i piatti raccontano storie di lago

Marco Sacco per la prima volta a S.Pellegrino Sapori Ticino per portare la sua cucina lacustre e anti-spreco al Metamorphosis di Lugano - FOTO



Da sinistra Luca Bellanca, chef del Metamorphosis di Lugano e Marco Sacco, chef bistellato del Piccolo Lago di Verbania.

**1/17**

LUGANO - Quando parla, Marco Sacco incanta. E' un vero e proprio cantastorie, uno di quei professionisti capaci di raccontare il proprio mondo attraverso le emozioni e i ricordi legati al senso del gusto. Due stelle Michelin nel suo Ristorante Piccolo Lago di Verbania, affacciato sul Lago di Mergozzo, il cuoco piemontese è stato ospite del Metamorphosis di Lugano, martedì 21 maggio.

La serata è iniziata con i finger food eleganti e ricercati del padrone di casa, Luca Bellanca, che ha voluto presentare al pubblico la sua idea di cucina: ricca di ispirazioni internazionali, con un occhio attento ai sapori locali, ecco apparire tra i commensali delle perle di bollito ricoperte di salsa verde, oppure dei bao (panini cinesi al vapore) con ripieno di puntine di maiale.

La serata è proseguita a tavola, quando Marco Sacco ha dato inizio al suo menu: sei piatti per un percorso interamente a base di pesce di lago hanno saputo svelare la grande passione dello chef per il suo territorio. Un luogo che il cuoco rappresenta al suo meglio attraverso i sapori di casa, portando in scena storie e sapori di una piccola parte del Piemonte. Trota, lavarello, gardon, agone, anguilla: partendo dalla tradizione di ricette storiche come il carpione, Sacco reinterpreta in maniera contemporanea i sapori delle nonne piemontesi, molto simili a quelli delle famiglie luganesi. “Ticino e Piemonte sono così vicini, così simili che ovviamente condividono anche usi e costumi culinari”, ha raccontato Sacco al pubblico della kermesse gastronomica.

I piatti hanno saputo raccontare anche l’approccio anti-spreco del cuoco: “del pesce non si butta via niente - spiega Sacco - per questo noi utilizziamo anche lisce e pelle del lavarello, le friggiamo e le rendiamo golose chips.”

E’ anche per questo che S.Pellegrino Sapori Ticino ha scelto proprio il “cuoco lacustre” per una delle sue serate. Fondatore e ispiratore dell’associazione “Gente di Lago e di fiume”, oggi è diventato una delle figure più autorevoli nell’ambito della cultura dei nostri laghi, partendo dai sapori e dalle tradizioni, fino ad arrivare a coinvolgere nei suoi progetti anche ittiologi, pescatori e hotelier.