



Sacco protagonista a Lugano nel sodalizio culinario tra Verbano e Ticino



VERBANIA - 22.05.2019 - Chef Sacco a Lugano.

La rete dell'associazione 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. Ieri sera, in occasione della manifestazione S. Pellegrino Sapori Ticino, Marco Sacco (nella foto di Adriano Mauri), ideatore e promotore dell'associazione, è stato 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 rientrava all'interno della 13ª 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.

Non a caso chef Sacco, ha proposto, 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.

<http://www.ticino24.it/index.php/4894-chef-sacco-protagonista-a-lugano-nel-sodalizio-tra-verbano-e-canton-ticino-nel-nome-del-pesce>