

## **CORRIERE DEL TICINO**

# Con i pesci di lago lucevan le stelle

(o Hedypateia). Per esplorare la nuova frontiera del pesce dolce basta concedersi una piccola gita in barca da Locarno a Verbania per andare al Piccolo Lago e accomodarsi alla tavola di Marco Sacco (due stelle Michelin). Marco vive di lago e per il lago tant'è che ha raddoppiato, oggi ha portato la sua cucina anche sull'Isola dei Pescatori dove ha ridato vita al Verbano, una casa hotel col fascino e la tradizione della comunità di chi gettava le reti nel Maggiore. Ha fondato il movimento «Gente di Lago» spinge per l'allevamento degli storioni, ha una sua scuola di chef di acqua dolce. Tra le ricette innovative la carpa in salsa all'alchermes e la trota bianca in crema di tiglio; tra quelle storiche il lingotto di trota marmorata affumicata al faggio e gel di aceto di lamponi.