



## Chef Marco Sacco – Tre stelle Michelin

**Incontro con lo chef di Verbania che ha conquistato tre stelle Michelin. Le prime due per il Piccolo Lago. La terza ottenuta dal Piano 35 in piena pandemia.**

Tre stelle Michelin e un grande amore per il 'suo' lago, quello di Mergozzo. Marco Sacco, chef patron del Piccolo Lago di Verbania, è una delle anime creative dell'alta cucina italiana. Nella sua cucina valorizza i prodotti della Val d'Ossola, come il Bettelmatt, formaggio d'alpeggio dal gusto deciso e il pesce di lago. Molto legato al territorio in cui vive, ha fondato l'Associazione di Lago e di Fiume per proteggere le acque interne.

*Entriamo virtualmente nella sua cucina e la prima domanda è d'obbligo: cosa sta facendo di buono?*

Con i miei ragazzi stiamo cambiando alcuni piatti del percorso gastronomico. Fare i piatti è un momento fantastico e tra poco si accendono i fornelli.

*Lei è stato un esempio di come ci si può rigenerare nonostante la pandemia. In un periodo che, senza esagerazioni si può definire tragico, è successo di tutto: il paradosso vuole che lei iniziasse la gestione al Piano 35 nel grattacielo Intesa Sanpaolo a Torino, l'apertura di Castellana Restaurant ad Hong Kong e in questo frangente è arrivato il Covid. Come ha reagito?*

Non è stato facile per niente. Non eravamo in un momento di consolidamento come quando ci occupavamo solo del Piccolo Lago ma ci trovavamo in balzo con l'internazionalizzazione del brand in Cina e con lo sforzo e l'impegno che richiede la gestione del ristorante nel grattacielo. Non essendo un grande colosso abbiamo messo in campo molta forza umana e di famiglia, oltre ad un immenso sforzo imprenditoriale e il contraccolpo a livello mentale non è stato da poco. Dopo il primo lockdown in estate siamo ripartiti, poi in inverno altre chiusure ma è arrivata anche la notizia della stella Michelin per Piano 35: nell'anno della pandemia in cui i ristoranti nel mondo erano tutti in difficoltà noi abbiamo ottenuto questa soddisfazione che ci ha dato la forza di ripartire.



*E siete ripartiti alla grande con novità originali come il giardino trasformato in un bistro e l'idea del box per il pic nic sul lago.*

Stando a casa e non essendo 'sul fronte', perché come si dice anche la cucina è un po' come un campo di battaglia, ecco non avere il fucile puntato che offusca la mente, ci ha permesso di liberare la fantasia spesso soffocata dalla quotidianità della produzione e dallo stress del continuo confrontarsi su business plan e fatturati. Senza tutto questo si diventa più creativi e, così, al Piccolo Lago abbiamo preparato dei piatti che prima non avremmo mai pensato di fare. Abbiamo dato sfogo alla spontaneità pur ragionando molto ed è stato molto positivo.

*Nel 2019 avete festeggiato i 45 anni del Piccolo Lago. Un grande amore...*

Nel Piccolo Lago di oggi si respira una nuova consapevolezza: viviamo la nostra professionalità con leggerezza. Una convinzione che prima non avevo. Dopo tutto quello che abbiamo passato viviamo il lavoro con il giusto distacco ma con la voglia di andare al cuore del prodotto, della materia. Dopo la pandemia abbiamo acquisito un inconsueto coraggio di esprimerci che prima tenevamo forse nascosto. Non saprei dare una spiegazione a quanto è successo ma abbiamo riscoperto una nuova intraprendenza.

*Ogni anno con la sua Associazione organizzate eventi a Verbania e questa volta la formula sarà diffusa con incontri fino ad ottobre. Perché difendere i pesci da lago?*

Il mio pensiero è che se un territorio ti ha portato al successo, qualcosa a questo territorio devi restituire. Il mio

dare di oggi è analizzare da dove siamo partiti per programmarne il futuro. Quest'anno abbiamo pensato di sviluppare non il grande evento, perché non me la sento di avere 1500 persone tutte insieme, ma abbiamo programmato diverse giornate. Avvicinare il pubblico al lago e al fiume per degustare pesci di acqua dolce funziona anche con i miei nipoti: li porto a vedere i pesci in bacini piccoli, da vicino, e hanno subito voglia di assaggiarli!