Cucina «Affascinato dai ticinesi che vivono la montagna come se fossero in piazza a Milano»

Lo chef 2 stelle Michelin Marco Sacco: «Il mondo cambia: tanto vale adeguarci e… assaggiarlo»

MATTIA SACCHI
08.10.2023 17:47

Un'isola, tre giorni, 20 stelle. Sono solo alcuni dei numeri dell'edizione 2023 di Gente di Lago e di Fiume, che si svolgerà il 15 e 16 ottobre all'Isola dei Pescatori e il 17 al teatro Maggiore di Verbania. Una sesta edizione ricca di novità e di consolidate certezze, come la presenza di alcuni dei più grandi chef italiani e internazionali che proporranno domenica 15 creazioni a base di pesce di lago. Tra i più attesi i tristellati Paolo Casagrande (Lasarte di Barcellona) e Chicco Cerea (Da Vittorio a Brusaporto), il quale ha già annunciato una paccherata da record.

Ne abbiamo parlato con Marco Sacco, chef del Piccolo Lago di Verbania (due stelle Michelin) nonché deus ex machina di Gente di Lago e di Fiume

Marco Sacco, quando una persona viene chiamata lo «chef d'acqua dolce» è evidente che il lago deve averlo dentro…
Io sono nato sul lago. I miei genitori avevano una pizzeria a Pallanza e tra i primi ricordi ho mio padre che ogni tanto ci portava in barca sulle isole. Per me erano viaggi avventurosi, che sapevano di libertà e di scoperta. E sempre sul lago ho continuato a crescere, conoscendo nuovi amici da tutto il mondo durante l'estate o cominciando a praticare windsurf, arrivando pure in nazionale. Questo legame indissolubile che si era creato è stato poi sublimato quando sono entrato nella cucina di mio padre per lavorare. Lui faceva cozze e branzino, io però dentro di me ho sentito di avere l'acqua dolce e decisi che avrei dovuto sviluppare questa logica: in fondo un milanese che viene a mangiare qui è giusto che si trovi sul piatto un lavarello. Nella mia professione racconto la mia storia e la cultura della terra, e dell'acqua, che mi ha cresciuto.

Una storia e una cultura che racconta anche con l'associazione Gente di Lago e di Fiume, che proporrà il prossimo 15-16-17 ottobre una tre giorni tra gastronomia, cultura e divulgazione scientifica.
È la sesta edizione: siamo partiti quasi scherzando, con qualche ristorante sull'isola dei Pescatori e qualche amico arrivato per cucinare. Mentre oggi siamo arrivati al punto dove alcuni dei più importanti chef italiani ed europei ci chiamano per passare qualche giorno con noi. Questo è indicativo non solo della qualità e dello spirito con cui viviamo questi tre giorni, ma anche di come il tema della valorizzazione e della preservazione del nostro patrimonio naturale sia di grande attualità, sia dal punto di vista turistico che scientifico. E la risposta del pubblico è impressionante: già adesso abbiamo chiuso le prevendite. Per un risultato così straordinario non posso far altro che ringraziare tutti quelli che lavorano dietro l'organizzazione della manifestazione, che richiede una grandissimo impegno durante tutto l'anno.

Questa edizione ha un tema molto particolare: «Coltivare l'acqua dolce».
È un gioco di parole, visto che l'acqua non si coltiva, con un concetto volutamente ampio. «Coltivare» infatti significa tutto: prendersi cura, formare i giovani, creare curiosità, educare a una mentalità di rispetto e consapevolezza. Ma «coltivare» è anche curare un terreno per renderlo capace di portare un frutto con impegno, dedizione e fatica. Per questo siamo convinti che il futuro dell'acqua dolce sia nell'agricoltura, di cui si prende in prestito le componenti per rapportarle all'acqua anziché alla terra. Così come è il sapere del contadino a garantire un buon raccolto, è avere cura oggi dell'ecosistema che può garantirgli lunga vita.

I «braccianti» che lei ha deciso di invitare per «Gente di Lago» sono però chef stellati…
Per approcciarci nel modo giusto al futuro bisogna partire dal passato. Cultura è anche raccontare com'eravamo sotto tutti gli aspetti, senza raccontare bugie. E questo inevitabilmente passa anche dalla cucina, da come i nostri avi sfruttavano le loro risorse per sopravvivere e, pragmaticamente, riempirsi la pancia. Quindi molte nostre tradizioni culinarie, dai metodi di cottura ai sistemi di conservazione, nascono dalle esigenze di nutrimeno dei nostri nonni. Se capiamo quindi il motivo che c'è dietro un missoltino essicato o un carpione si possono fare dei ragionamenti e trasformarli da piatto di sostentamento a prelibatezza gourmet. E chi meglio di grandi chef per proporre, e assaggiare, idee che raccontano quindi non solo di cibo, ma anche del nostro mondo? Ecco, questa è per me cultura.

© Giuseppe Di Mauro

Un mondo che tuttavia sta cambiando, non solo dal punto di vista climatico ma dalle nuove specie che stanno «colonizzando» anche l'acqua dei laghi.
Quello del Verbano è un microclima già di per sé molto particolare e delicato: basti vedere cosa succede dopo tre giorni di piogge intense, quando scende dalla montagna la classica buzza, come la chiamiamo in dialetto, e il livello di un lago sale di un metro. Figuratevi cosa può succedere con il cambiamento climatico e le specie invasive. Abbiamo già visto il gardon che si è mangiato le nostre alborelle ed è ormai diventato nostro. O l'arrivo in questi mesi dell'Elodea nuttallii, un'alga infestante che sta colonizzando il Toce e che sta richiedendo un investimento davvero importante per evitare che estingua le piante autoctone.

Fanno paura questi cambiamenti?
È la parte scientifica che ci dirà quanto questi cambiamenti siano pericolosi e che misure eventualmente prendere. Ci sono infinite riflessioni da fare sul tema, l'importante è avere la consapevolezza di quello che succede intorno a noi e cercare di adeguarci nella maniera più positiva possibile. Non sempre i cambiamenti sono drammatici, a volte rappresentano opportunità.

Per lei, da chef, anche di proporre qualche idea nuova in cucina. In fondo in questi mesi si parla dell'avvento del granchio blu in Italia e di come poter contrastare la sua invasione… mangiandolo.
Da chef scatta subito il mio istinto cannibale e curioso… A proposito del granchio blu, ho proposto una creazione chiamata «Invasione» dove è il protagonista assieme al gambero che ha colonizzato i nostri fiumi. Due contaminazioni che ho nascosto dentro a una finta ricotta: quando arriva il piatto uno vede quindi un prodotto della tradizione, di un mondo che non cambierà mai. La certezza viene però dissolta quando con un brodo la ricotta svanisce e compaiono gli invasori. Una cosa che fa paura, ma quando li mangi scopri che sono talmente buoni che capisci che non bisogna avere necessariamente paura del futuro e del cambiamento. Mi piace che la cucina sia anche un modo per stimolare queste idee, proponendo nuovi punti di vista.

© Giuseppe Di Mauro

Idee che, come l'acqua, non hanno confini.
Se imparassimo a ragionare come la natura ci mostra in ogni suo aspetto forse non avremmo quelle gelosie e chiusure mentali che ci limitano. Il Lago Maggiore unisce Piemonte, Lombardia e Ticino: di fatto i pesci che lo popolano sono dei grandi frontalieri… A parte gli scherzi, ad esempio sono trementamente affascinato da come i ticinesi vivano la montagna come se fossero in Piazza Duomo a Milano. E per questo penso che condividere con loro le problematiche e le visioni, trovando soluzioni comuni, possa essere un arricchimento incredibile. Ancora sogno di vedere gli amici dal Ticino venirci a trovare all'Isola dei Pescatori per Gente di Lago sui battelli che partono dal Locarnese.

Raccomandati per te

L'analisi L'oligarca non vola (quasi) più: le sanzioni colpiscono anche i jet privati

Dal Boeing 737 legato a Vladimir Yevtushenkov agli altri, sono tantissimi gli aerei reimmatricolati nella Federazione Russa per sfuggire alle restrizioni occidentali – Ma le possibilità di volo, va da sé, si sono ridotte e pure di molto

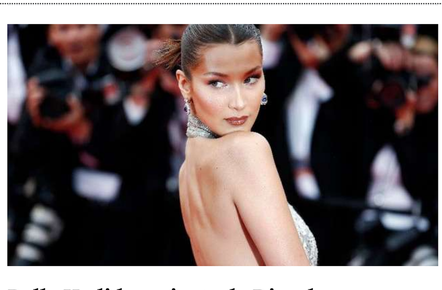
Il caso La sconfitta di Victoria's Secret

Il marchio intende «tornare alle origini», puntando nuovamente sul sexy sia a livello di testimonial sia di comunicazione — Ma che cosa è successo?

Lutto È morto Evan Ellingson, ex attore prodigio in CSI Miami

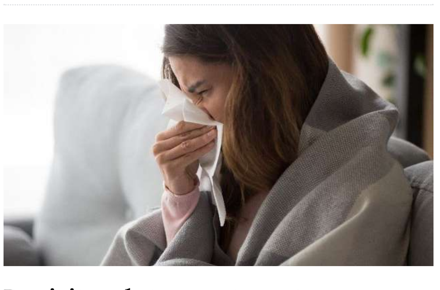
Il 35.enne è stato trovato privo di vita nella sua abitazione a Fontana, in California

Ultime Notizie



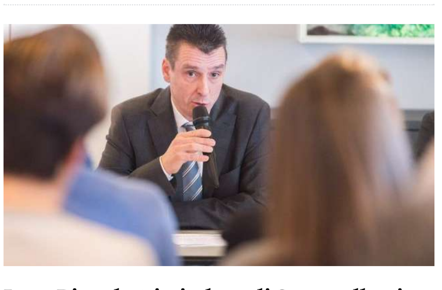
Bella Hadid scaricata da Dior dopo un commento filo-palestinese? È falso

Sui social si diffonde la teoria secondo cui la supermodella sarebbe stata sostituita dalla israeliana May Tager in seguito a un messaggio di sostegno alla popolazione di Gaza



Precipitano le temperature e torna l'influenza in Ticino

In questi giorni sono molti i ticinesi a letto con mal di testa, tosse secca e una grande stanchezza: in circolazione c'è pure la COVID-19



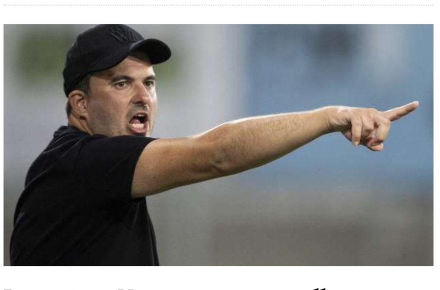
Luca Bianchetti, sindaco di Serravalle, si dimette

Il 15 novembre Bianchetti lascerà il ruolo – Il subentrante in seno al Municipio è Stefano Geninasca-Menegalli (PLR)

Sport

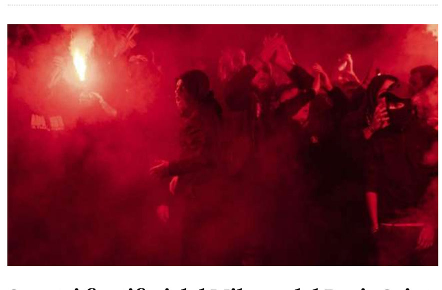
Pecco vede il bis all'orizzonte, «ma se perdo non è un fiasco»

Questo weekend va in scena il GP della Malesia, la prima tappa del trittico finale della stagione - La lotta è tra il campione del mondo in carica Francesco Bagnaia e Jorge Martín, che ha un conto aperto con Sepang



Iacopetta: «Non programmo nulla, a guidarmi è la passione»

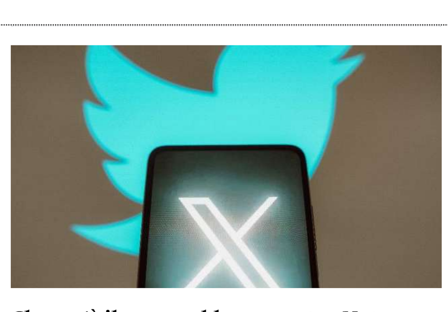
L'allenatore del Wil - uno dei tecnici emergenti del panorama elvetico - si racconta, dagli esordi all'amicizia con Croci-Torti - Stasera i sangallesi ospitano il Bellinzona



Scontri fra tifosi del Milan e del Paris Saint Germain, un ferito

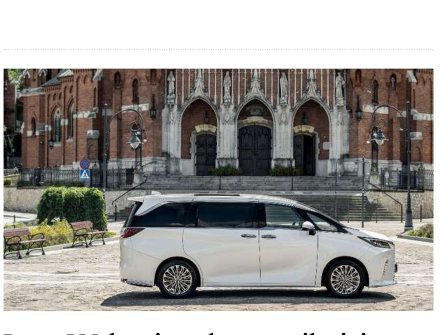
La ruggine dell'ottobre scorso, quando a Parigi, nel match di andata dei gironi di Champions League, le due tifoserie cercarono di entrare in contatto, si è concretizzata in una folle violenza alla vigilia del ritorno

Cultura & Società



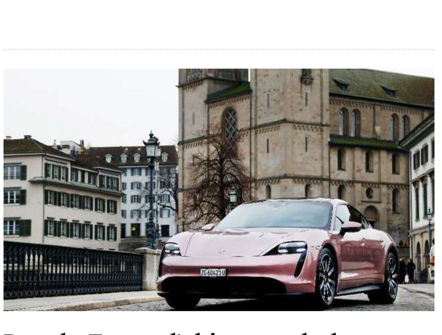
Che cos'è il nuovo abbonamento «Not a Bot» di Musk su X?

Attivo, al momento, solo in Nuova Zelanda e nelle Filippine, il nuovo programma prevede di far pagare poco meno di un dollaro all'anno ai nuovi utenti per utilizzare funzioni base della piattaforma



Lexus LM da prima classe con il minivan esclusivo

Presentate le versioni a quattro e a sette posti della lussuosa limousine ibrida: abbiamo a che fare con un vero salotto viaggiante



Porsche Taycan, l'ultima nata ha la trazione posteriore

Abbiamo provato la versione di base che completa l'offerta della berlina sportiva elettrica di successo della casa tedesca

I più letti

- Lugano **Incidente tra più auto nella Vedeggio-Cassarate, grave un'ottantenne**
- Processo **Quella cattiva compagnia che la ributta nel mondo della droga**
- Lugano **Sotto inchiesta il direttore di una scuola privata**
- Salute **Precipitano le temperature e torna l'influenza in Ticino**
- La diretta **«Possibile vertice di pace globale per l'Ucraina a febbraio»**
- Il caso **Il Giappone, oggi, ha un'isola in più**
- Il punto **Che cos'è la nave-ospedale Vulcano**
- Spagna **Attentato all'ex presidente del PP catalano: gli sparano in pieno centro a Madrid**
- Montagna **Sempre più donne sul Bar**

@CdT.ch - Riproduzione riservata | Via Industria 6933 Muzzano (Lugano) - Tel 091 960 31 31
Privacy Policy | Cookie Policy | Le tue preferenze relative alla privacy