

IVG

Lo “Chef di Lago” Marco Sacco chiude la prima edizione delle Cene Stellate

di **Elisa e Stefano Pezzini**

22 Marzo 2019 - 9:21



Marco Sacco, chef del ristorante Piccolo Lago, due stelle Michelin confermate dalla Guida 2019, chiude la prima edizione delle Cene stellate all’Enoteca Regionale di Ortovero. Giovedì 28 e venerdì 29 marzo lo “chef di lago” sarà protagonista dell’evento voluto da Vite in Riviera e proporrà la sua cucina utilizzando i prodotti della Riviera, non solo vini, ma anche eccellenze, alcune Presidio Slow Food.

“Anche questa serata, in realtà, ha raddoppiato, a dimostrazione del successo dell’iniziativa. Siamo molto soddisfatti, siamo riusciti a valorizzare i nostri vini, i nostri prodotti, con chef di grande capacità che, a loro volta, promuoveranno i nostri prodotti in altre zone. Il menù preparato da Sacco, oltretutto, valorizza al massimo la stagionalità delle nostre eccellenze, dall’asparago violetto alle zucchine trombetta”, commenta Massimo Enrico, presidente di Vite in Riviera. A conferma di quanto detto il fatto che lo chef Gian Piero Vivalda, protagonista della cena dello scorso mese, ha chiesto di essere rifornito, per il suo ristorante bistellato di Cervere, l’Antica Corona Reale, di carciofi spinosi e asparagi violetti. da alcuni produttori di Albenga.

Il menù preparato dallo chef Marco Sacco è particolarmente goloso:

Aperitivo

Preparato dagli chef Mario De Marchi e Antonio Setaro con le ricette di chef Fabrizio Piri Barontini con farine di lenticchie, ceci, cereali e legumi.

Antipasto

La zuccina trombetta cotta a freddo, gel della sua acqua e caviale di trota in abbinamento con Vermentino RLP DOC

Primo

Bottoni di zuccina trombetta e spuma di Bettelmatt
in abbinamento con Pigato RLP DOC

Secondo

La trota, salsa di ribes e prato d'asparago violetto d'Albenga
in abbinamento con Pigato RLP DOC e Vermentino RLP DOC Dessert

L'asparago violetto d'Albenga*... diventa dolce

in abbinamento con Moscatello di Taggia Passito RLP DOC

Costo: 85 euro, Per prenotazioni 366 872 66 43

I vini saranno serviti e spiegati dai sommelier Ais.

LO CHEF

La famiglia Sacco è da più di quattro decenni alla guida del Piccolo Lago, magnifico ristorante costituito da una moderna palafitta sospesa sul tranquillo specchio d'acqua di Mergozzo, vicino al Lago Maggiore, in provincia di Verbania. Pochi sanno che proprio il lago di Mergozzo è il più incontaminato d'Europa, grazie a un peculiare ecosistema chiuso che garantisce acque pulitissime in ogni periodo dell'anno. Per questa sua caratteristica unica, ricercatori da tutto il mondo lo raggiungono per ottenere analisi chimiche delle precipitazioni quasi perfette.

Cresciuto nel ristorante dei genitori, la passione per la cucina è esplosa in Marco quando, all'età di 9 anni, il papà Gastone lo fa salire su una cassa d'acqua e gli mostra le pentole, gli fa sentire i profumi: in quel momento ha scoperto un mondo magico, che non ha più abbandonato. «Riprendere il passato, modellarlo nel presente, proiettarlo nel futuro», il suo motto. Nel 2004 conquista la prima Stella Michelin e nel 2007, grazie allo scrupoloso lavoro di ricerca ed evoluzione continua, la seconda. Nel corso degli anni, Marco Sacco si è guadagnato il titolo di "Chef d'acqua dolce" per il profondo legame che intrattiene col suo territorio d'origine, in diversi sensi e frangenti. È presidente di CHIC, Charming Italian Chef, associazione nata nel 2009 che riunisce un centinaio di grandi professionisti (con più di cinquanta stelle Michelin in totale) tra cuochi, ristoratori, pasticceri e pizzaioli gourmet che si impegnano per promuovere una cucina creativa nel rispetto delle materie prime di cui è ricco il nostro Paese in ogni suo territorio specifico. Il forte legame col territorio si riflette nella sua filosofia di cucina: la ricerca di cibi locali, spesso sconosciuti ai più, gli piace farla in moto, la bicicletta o in auto, girando alla ricerca di un formaggio, un salume, una verdura particolare prodotta da piccoli artigiani di zona.

Ma il suo omaggio al territorio lo esprime soprattutto attraverso l'uso frequente dei frutti del lago nelle sue ricette, a partire dal pesce d'acqua dolce che ama e rispetta molto. In quest'ottica, lo chef ha fondato Gente di Lago e di Fiume, associazione che ha l'obiettivo di riunire la passione e le conoscenze di pescatori, esperti, ristoratori e aziende locali per valorizzare gli ecosistemi delle acque interne e in particolare proprio il pesce di lago.

Infine Marco Sacco dimostra il suo amore per l'acqua dolce anche negli hobby: negli anni '80, prima di diventare chef, è infatti stato un vero talento del wind surf, come giovanissimo istruttore agli inizi, e poi come atleta della Nazionale Italiana, con la quale ha sostenuto ben 13 Campionati italiani, 4 europei e 1 Campionato del mondo.

"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo

personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).