

Verbania, giovedì 18 la serata dedicata alla trota

“Ecco il valore dell’acqua dolce”

Con Gente di Lago parte il nuovo progetto dedicato a storia e gastronomia

Evento

CRISTINA PASTORE
VERBANIA

Tutto parte dal sandulin: la barella militare in legno che nonno Aurelio a Pallanza gli aveva verniciato e messo in acqua. «La barchetta su cui ho imparato a remare» ricorda Marco Sacco, chef bi-stellato. La chiave del suo lavoro in fondo sta lì, nell'identità di uomo di lago. La lignola è un altro fermo immagine dell'infanzia. Bambino, al «Piccolo Lago», albergo di famiglia tra Fondotoce e Mergozzo, con attorno fratello, cugino, amici e piccoli vacanzieri tedeschi: sul pontile trattengono il fiato mentre tirano su la lenza dai tanti ami. «Ad abboccare erano soprattutto le anguille, che poi lasciavamo andare. Non le portavo in cucina: erano tempi in cui un menu che voleva farsi notare optava per qualcosa di più ricercato» ammette Sacco.

Adesso è tutta un'altra tendenza che premia chi sa valorizzare ciò che non è

Protagonisti

Il movimento Gente di Lago è stato promosso da Marco Sacco (foto) che ospiterà l'evento del debutto, giovedì 18, dedicato alla trota



DANILO DONADIO

scontato. E il territorio d'acqua dolce in questo senso ha ancora tanto da dire. Per farlo «parlare» Sacco ha lanciato il movimento «Gente di Lago», per raccogliere le voci di coloro che credono che i laghi Maggiore, d'Orta e Mergozzo possano dare molto di più in termini di sviluppo sostenibile e soprattutto per mantenere vivo un patrimonio di tradizioni e cultura.

Il debutto del nuovo progetto è giovedì, nel suo ristorante, dove con colleghi, ai quali è unito per affinità d'intenti, dimostrerà come la semplice trota possa essere protagonista di un ventaglio di emozioni gastronomiche.

L'iniziativa non si esaurisce nell'evento del 18 (costo 100 euro, info 0323.586792): ne seguiranno altri due a luglio e ottobre con protagonisti la carpa

e lo storione. C'è tutto un mondo a cui attingere che Sacco - come tanta altra gente di lago - porta dentro. Le ragioni stanno nell'imprinting dell'infanzia, che crescendo sfocia in altre passioni.

Dalla vela alla cucina

Finita l'epoca della lenza, si è fatta largo quella del windsurf. «Erano gli Anni 80 e le prime vele montate sulla tavola in zona si sono viste da noi. Avevo 16 anni, ho frequentato un corso accelerato sul Lago di Garda, ho preso il brevetto e poi sono arrivato a vestire i colori della nazionale di vela, gareggiando in dodici campionati italiani» ricorda Sacco che il lago l'ha lasciato solo per l'apprendistato in giro per il mondo. Prima tappa il ristorante in Costa Azzurra di Roger Vergé, guru della nouvelle cuisine.

«Avevo 20 anni e mio padre mi aveva spinto fuori casa perché mi facessi le ossa - racconta -. Sono entrato nel ristorante di Vergé con il sotterfugio, un po' sfrontato e tanto testardo, ma gli ero andato a genio e mi aveva acconsentito di restare. Alla fine del primo giorno avevo le mani sanguinanti per le decine di casse di scampi che avevo pulito». Al ritorno a casa «papà mi diede fiducia».