

# newsfoòd.com

Nutrimento e Nutri-Mente

## Movimento Gente del Lago: Marco Sacco, due stelle Michelin, "Piccolo Lago" di Verbania

*Un progetto, un laboratorio di idee con chef di prestigio, ittiologi, acquacoltori, pescatori e produttori in difesa di un ecosistema complesso e poco conosciuto*



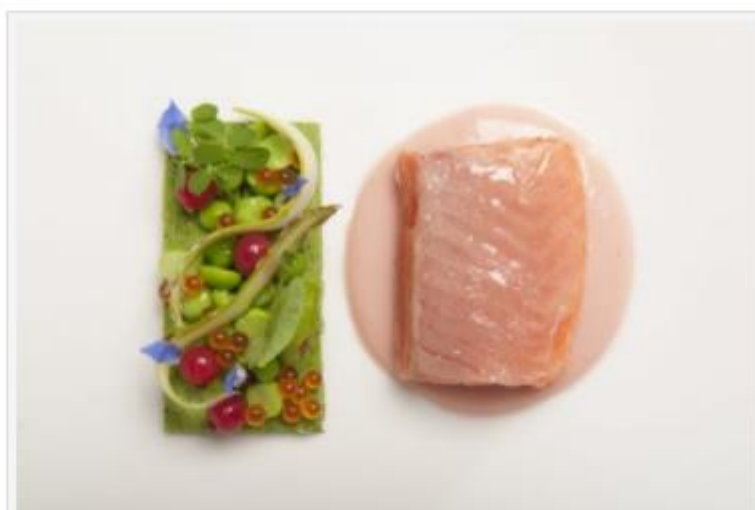
Il 18 maggio, la trota; il 6 luglio, la carpa; il 12 ottobre lo storione.

Milano, 2 luglio 2017

Chi ha qualcosa da dire, da mostrare, da insegnare diventa "grande personaggio" solo se si mette al servizio del territorio dove vive e aiuta anche gli altri. Potrebbe essere una bella rubrica: aiutare gli altri. Senza fare elemosina. Solo mettendo a disposizione del territorio e di chi ci vive, la propria professionalità, la propria creatività, il proprio nome e, volendo, guadagnarci pure.

Lo facciamo un nome?

Sì, perché è uno di quegli esempi che va fatto conoscere, nella speranza che altri ne seguano l'esempio. Parliamo di Marco Sacco, due stelle Michelin per il suo "Piccolo Lago" di Verbania: una location unica che si affaccia come la prua di una nave sulle acque trasparenti del lago di Mergozzo, un piccolo e limpidissimo specchio d'acqua che una volta era il lembo più occidentale del Lago Maggiore.



La trota di Marco Sacco



Cosa fa di eccezionale Marco Sacco? Una grande ristorazione che mette al servizio della gente del lago. Tanto da creare il Movimento Gente del Lago, un progetto finalizzato a raccontare il mondo delle acque dolci, ridare dignità e valore a un territorio e a una materia prima quasi sempre sottovalutata. Con questo Movimento, lo chef piemontese vuole dare vita ad un laboratorio di idee

che metta assieme le competenze di chef di prestigio nazionale e internazionale, ittiologi, acquacoltori, pescatori e produttori in difesa di un ecosistema complesso e poco conosciuto. Persone che conoscono e vivono il patrimonio inestimabile di laghi e fiumi, che ne hanno a cuore la salute e che vogliono trasmettere la vita, la bellezza e i valori della gente di lago. E, perché no?, offrire occasioni di crescita economica a tutto il territorio.



"Con questo nuovo progetto, che parte dal Piccolo Lago, – spiega Sacco –, darò semplicemente voce a ciò che abbiamo sempre avuto, ma che è stato dimenticato, il sapore del lago. La ricchezza delle acque interne è tanto immensa quanto poco conosciuta. I fiumi e i laghi sono una grande metafora della connessione che oggi ci lega tutti. Oggi, un approccio all'insegna della sostenibilità e del rispetto ambientale ci può permettere di conoscere e far conoscere a tutti l'ecosistema lago, la sua ricchezza e le sue storie".

Il debutto del Movimento Gente di Lago è avvenuto il 18 maggio scorso, con una serata dedicata alla trota, nel magico scenario del garden del ristorante affacciato sulle sponde del Lago di Mergozzo appositamente allestito e preparato da Laura Gobbi, direttore creativo dell'evento e del Movimento Gente di Lago, firma di importanti progetti di promozione sul territorio. Alla serata parteciparono un ittiologo del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Pietro Volta e Marco Zacchera, Commissario della Commissione Italiana Convenzione italo-svizzera sulla Pesca. Per parlare di rispetto, di coscienza, di impegno civile.

Insomma, un progetto impegnativo, perché "in gioco non c'è il punto di cottura di una trota, qui c'è qualcosa di più importante: aprire la mente delle persone, accompagnare il loro sguardo verso un altro orizzonte, rieducare il palato a sapori che erano già presenti nella nostra tradizione. Ci vorrà tempo, ne ho coscienza, ma il movimento, come la pesca, per sua natura è speranza, come quella dei pescatori, loro gettano l'esca e sperano che il pesce abbocchi.", dice Sacco, che ha la fortuna di vivere in una realtà, il lago di Mergozzo, all'avanguardia per sistema di depurazione e controllo dell'inquinamento. "Da quando ero bambino molto è cambiato, il lago ha smesso di essere vissuto come un tempo, io voglio riscoprirlo in prospettiva futura. Coniugando la mia esperienza di vita con la professione di chef – aggiunge -

Il primo ostacolo da superare? Tenere alta l'attenzione perché abbiamo laghi puliti, ma statici. Per cui il movimento avrà il compito di discutere di eco-sostenibilità e ripopolamento, ma il coinvolgimento degli chef farà da traino al progetto, tanto in fase di ricerca e sperimentazione sulla lavorazione del pesce di lago che per l'organizzazione di appuntamenti in chiave gastrotainment, aperti al pubblico, che andranno a finanziare le iniziative del Movimento.

Tutto nel nome di una cucina, come quella di Sacco, che attinge dal territorio lacustre affondando le proprie radici nella tradizione piemontese e che, negli anni, si è contaminata con quanto ha portato a casa dai suoi innumerevoli viaggi in giro per il mondo.

In quest'ottica, il prossimo appuntamento, il 6 luglio, è dedicato alla carpa. Il padrone di casa, accoglierà gli ospiti con "riso "crusco", persico del Maggiore e capperi di Pantelleria", a cui seguirà un ricco excursus gourmet sulla carpa. L'interpretazione gastronomica del pesce di lago sarà curata da chef prestigiosi, protagonisti dell'alta cucina nazionale e internazionale. In ogni piatto si potrà cogliere una sfumatura inedita di questo pesce, come quella dei fratelli Serva del ristorante La Trota\*\*. E, ancora quella di Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin\*. Per proseguire con Matteo Maenza de La Grande Limonaia. E, infine, Renato Bosco, maestro della panificazione e della lievitazione e il pastry chef Andrea Valle. Mentre Cinzia Ferro, pluripremiata barlady, creerà due cocktail.



Vita Guida Pizzillo

<http://www.newsfood.com/movimento-gente-del-lago-marco-sacco-due-stelle-michelin-piccolo-lago-di-verbania/>