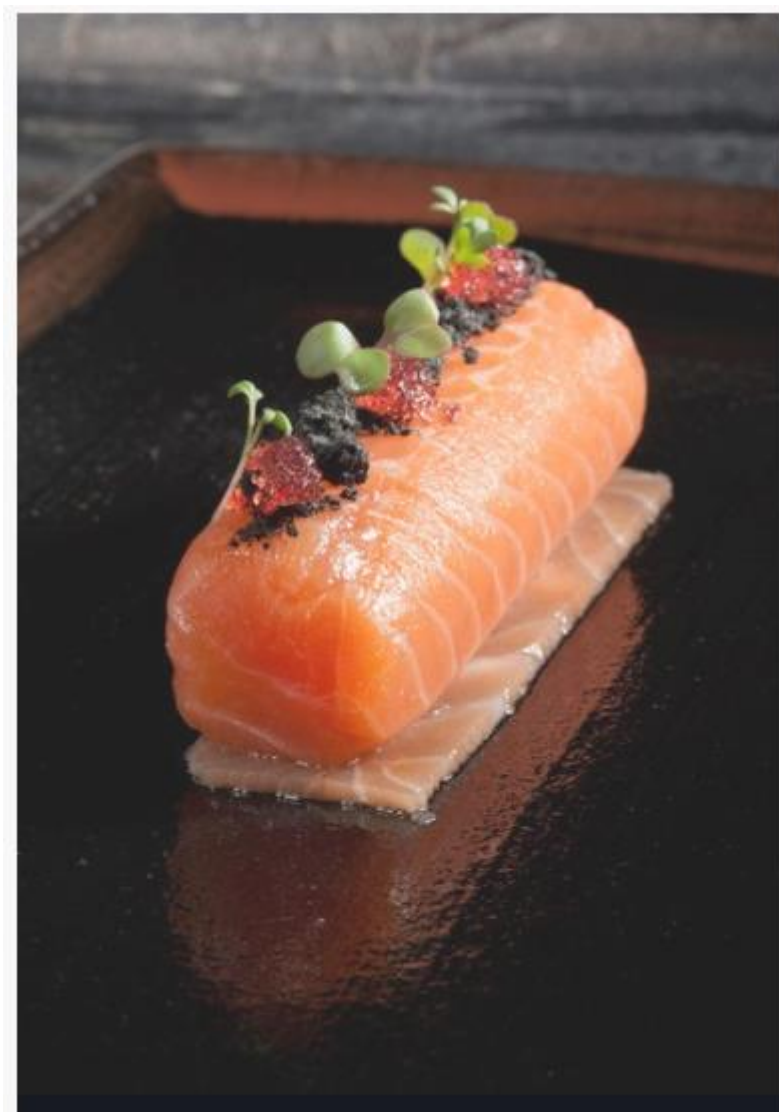


TOP FOOD  
STORIE DI CIBO

*Marco Sacco porta il suo lingotto a Lugano*



*Gente di Lago e di Fiume protagonista a Lugano*

*Sodalizio tra Verbano e Canton Ticino in nome del pesce e dei sapori d'acqua dolce. Marco Sacco firma la cena di gala di S. Pellegrino Sapori Ticino, domani sera 21 maggio al Metamorphosis.*



La rete dell'**Associazione di Gente di Lago e di Fiume** si allarga, diventa internazionale e sbarca sulle rive del lago di Lugano grazie a un sodalizio che ha l'obiettivo di valorizzare la cultura e l'ambiente dell'acqua dolce.

Domani sera, **21 maggio**, in occasione della manifestazione **S. Pellegrino Sapori Ticino**, **Marco Sacco**, ideatore e promotore dell'associazione, sarà ospite di **Luca Bellanca** patron del ristorante **Metamorphosis** di Lugano per una cena di gala dedicata ai sapori lacustri più ricercati e gourmet.



L'iniziativa rientra all'interno della tredicesima edizione di *S. Pellegrino Sapori Ticino* che quest'anno ha inteso celebrare i migliori chef della gastronomia elvetica, ospiti di un calendario di eventi all'insegna di una cucina oggi tra le più vivaci e poliedriche del panorama europeo.

*Unica eccezione proprio **Marco Sacco**, patron del ristorante **Il Piccolo Lago** di Verbania e presidente, appunto, dell'Associazione **Gente di lago e di Fiume**, da cui sono nate numerose iniziative culminate lo scorso ottobre in uno straordinario evento all'Isola dei Pescatori, nel cuore del lago Maggiore.*



**Marco Sacco** presenterà un menu gourmet che ben rappresenta la filosofia dell'Associazione, fatto di ricerca e valorizzazione di quelle materie prime che uniscono, proprio attraverso le acque del Ticino e del Lago Maggiore, i territori del Verbano e della Svizzera, per poi allungarsi, come fanno i fiumi e i corsi d'acqua, in direzioni spesso impreviste e imprevedibili.

Così si racconta lo chef:

*“La cucina ci permette di fare rete e immaginare un futuro ricco di connessioni e contaminazioni, ma anche di andare indietro nel tempo riscoprendo, ad esempio, pesci che erano nel patrimonio dei nostri nonni e che nel tempo, complici le mode e le omologazioni, abbiamo dimenticato o svilito”.*

Non a caso chef Sacco, domani sera proporrà, tra le altre cose, la sua interpretazione della trota, un piatto che ha chiamato il **Lingotto del Mergozzo**, proprio a significare la preziosità di un pesce che è patrimonio comune di un territorio che, anche nel rispetto e nella valorizzazione dei suoi laghi e dei suoi fiumi, deve riscoprire e puntare sulla sua identità.



Il sodalizio tra Verbano e Ticino sotto l'egida dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume culminerà quest'anno nella prossima edizione della due giorni all'Isola dei Pescatori, domenica 6 e lunedì 7 ottobre. Evento che sarà preceduto da una imperdibile tappa di avvicinamento sulle sponde del lago.

Il sodalizio tra Verbano e Ticino sotto l'egida dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume culminerà quest'anno nella prossima edizione della due giorni all'Isola dei Pescatori, domenica 6 e lunedì 7 ottobre. Evento che sarà preceduto da una imperdibile tappa di avvicinamento sulle sponde del lago.

*Storie di cibo si gode la cena, in attesa di tornare sull'Isola dei Pescatori in autunno!*



<https://www.storiedicibo.it/marco-sacco-porta-il-suo-lingotto-a-lugano/>