

L'INSOLITA OSMOSI TRA UNO CHEF PLURISTELLATO E LA SUA TERRA

MARCO SACCO DEL RISTORANTE PICCOLO LAGO DI MERGOZZO RACCONTA LA SUA PASSIONE PER UNA CUCINA GENUINA E RISPETTOSA DELLE RICCHEZZE DEL TERRITORIO.

DI **GIACOMO NEWLIN**




Quella di Marco Sacco col territorio in cui ha le radici è una sorta di fusione. Lui, discreto e piuttosto restio a mettersi in mostra – cosa rara tra la maggior parte dei suoi colleghi altamente massmediatici –, l'altro, quel piccolo lago discosto dal vicino e più illustre Lago Maggiore, di cui peraltro in tempi antichi faceva parte e quel territorio chiuso tra le montagne: il Montorfano da una parte e i primi rilievi della Val Grande dall'altra. Due realtà però che non si sono ripiegate su sé stesse, ma hanno saputo esprimere quelle eccellenze naturali insite in loro. Marco Sacco da una parte, cuoco per passione e tradizione, ha saputo sviluppare nel suo ristorante Piccolo Lago (due

stelle Michelin) situato su una sponda del laghetto di Mergozzo, una gastronomia riconosciuta a livello internazionale nonostante la povertà del territorio nel settore agroalimentare. Dall'altra parte c'è il laghetto di Mergozzo, che prende il nome dal Comune di Mergozzo (circa 2000 abitanti) situato nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola, laghetto che può vantare una fama che in questi tempi di fervore ecologico –almeno in teoria– fa levare il cappello poiché le sue acque limpide sono tra le più pulite d'Italia! L'anno scorso Marco Sacco è stato ospite del Ristorante Metamorphosis di Lugano-Paradiso dallo chef Luca Bellanca, durante l'evento gastronomico San Pellegrino Saporì Ticino riscuotendo un grande successo. Marco

la cucina ce l'ha nel sangue: «Sono cresciuto nel ristorante dei miei genitori, la passione per la cucina è esplosa quando a 9 anni mio padre mi ha fatto salire su una cassa d'acqua e ho visto le pentole, ho sentito i profumi e mi sono affacciato su un mondo magico che non ho più abbandonato» La semplicità di questo grande chef è esemplare quando parla delle stelle ottenute: «Se le stelle ti divertono e ti permettono di fare ciò che ti piace, allora ben vengano». Nella cucina del suo ristorante lavorano tra le 10 e le 12 persone, mentre in sala sono 8 e due sommelier. In tutto, compresa la parte amministrativa, per il buon andamento di questa lodevole impresa, lavorano circa 35 persone. Marco ci rivela uno dei segreti del suo successo: «Pro-



fessionalmente sono curioso e tutto ciò che è nuovo mi affascina. I tanti viaggi, le scoperte di nuovi ingredienti da testare e la ricerca continua di cotture, accostamenti, nonché l'estetica nella presentazione, negli impiattamenti, arricchiscono la mia cucina». Prima che mi dimentichi c'è ancora una curiosità storica relativa al Comune di Mergozzo, più precisamente alla frazione di Candoglia dove esiste una cava di marmo rosa, non una semplice cava, ma proprio quella che ha fornito il pregiato, per bellezza e resistenza, marmo dalle screziature di color rosa a Gian Galeazzo Visconti, fondatore della Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano, per la costruzione di quella che è la più importante chiesa milanese. Torniamo ora alla cucina del Piccolo Lago dove l'ospite non sceglie da una carta ma da due storie illustrate in modo poetico, dove una prevede 10 piatti – ma non spaventatevi, anzi! – che per così dire costituiscono le radici del percorso culinario dello chef, mentre l'altra è orientata su 10 piatti innovativi che cambiano in base alla stagionalità. Per capire meglio ciò che l'ospite si può aspettare è Marco stesso a dirlo. «Mi piace divertirmi e far divertire fa parte del mio lavoro: è il modo di esprimermi, il ristorante diventa

condivisione, partecipazione tra me e il mio pubblico. Tutto diventa teatrale e lo spartito lo decido io. Guardate, annusate, assaggiate, ascoltate, si va in scena». Marco Sacco è contro gli sprechi, per esempio del pesce dice che non si butta via nulla e del pesce di lago: lavarello, persico, trota, anguilla, di cui è gran maestro, utilizza in frittura lische e pelle facendole diventare gustosissime chips. Comunque condensare in poche righe la descrizione dei piatti non è possibile, sarà per i fortunati avventori un'esperienza avvincente e straordinaria che rimarrà tra i migliori ricordi, insieme alla simpatia e semplicità di questo stupendo ambasciatore della migliore cucina italiana. Dulcis in fundo una visita alla fornitissima cantina e la vista delle etichette delle migliori produzioni enologiche, tonifica e rallegra lo spirito. 



RISTORANTE PICCOLO LAGO

Via Filippo Turati 87
28924 Verbania (VCO)
Tel. +39 0323 586 792
www.piccololago.it