Lo chef Marco Sacco protagonista della Cucina di Identità Golose Milano

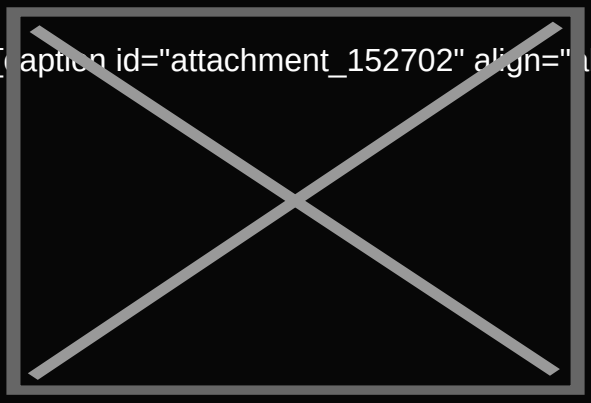
marco-sacco-portrait-lago-credits-adriano-mauri-2-7a3967c0

Lo “chef d’acqua dolce” approda nella cucina di **Identità Golose Milano**. Da mercoledì 14 a sabato 17 novembre protagonista del nuovo hub di Via Romagnosi, è proprio il bistellato **Marco Sacco**, patron del ristorante **Il Piccolo Lago** di Verbania, meta di culto per gli amanti dell’alta cucina e, da poche settimane, guru di **Piano 35**, il ristorante in cima al grattacielo di Intesa San Paolo a Torino.

Con un menu capace di narrare la magia di un territorio che riesce a comprendere i laghi, i monti e le valli circostanti fino ai confini con la Svizzera e la pianura delle risaie, Marco Sacco ha deciso di conquistare il pubblico milanese con la sua raffinata creatività e il suo innato spirito di avventura, portando a tavola materie prime e preparazioni che esprimono il meglio del suo Piemonte e del suo sguardo sul mondo.

“**Voglio portare le meraviglie culinarie dei laghi nella città di Expo**, una cucina fatta di dettagli e di sfumature preziose, che proprio i milanesi amano e apprezzano quando vengono in vacanza nel mio territorio", spiega chef Sacco. La formula di Identità Golose Milano, poi, è perfetta per raccontare la migliore cucina italiana e internazionale, in un’atmosfera accogliente e contemporanea al tempo stesso, che mette in primo piano il nostro lavoro di ricerca e sperimentazione”.

[caption id="attachment_152702" align="alignleft" width="300"]



Topinambur[/caption]

Con un tocco innovativo e sapientemente fedele alle sue materie prime, il menu si apre con un ingrediente prezioso per lo chef: “**il Topinambur**”, cucinato in tre consistenze, con grano saraceno, olio al prezzemolo e polvere di tartufo. Continuando il viaggio in Val d’Ossola, lo chef propone i “ **Bottoni di cipolla bionda e spuma di Bettelmatt**”, dove trionfa il re dei formaggi d’alpeggio, il Bettelmatt, per l’occasione soffice come una spuma. Si passa poi a uno dei must eat della cucina dello chef “**la Trota di lago, prato di crescione e ribes fermentato**”, perfetta armonia di equilibri e contrasti, visibili anche dall’elegante estetica del piatto. Chiude le danze “**Fieno**”, dessert al cucchiaio con gelato al fieno, frangipane di mirtilli, crema mou e gelatina di lavanda, un mix di consistenze e gusti ispirati al profumo intenso che solo il fieno sa sprigionare.

Fresco di esperienza televisiva come giudice di gara in un doppio appuntamento, prima su Mediaset (Street Food Battle), poi su Rai 1 con la Prova del Cuoco, lo chef sta conquistando la grande platea con la sua spontaneità e con la sua competenza in cucina.

La sua dinamicità e la sua inesauribile energia lo hanno portato a creare un legame stretto tra l’alta gastronomia, contaminata dalle sue esperienze all’estero, e i suoi prodotti della sua terra, il Verbano Cusio Ossola. Una ricerca che l’ha portato a costruire un grande bagaglio, messo poi a disposizione di tutti. A partire dai suoi ristoranti, vere e proprie accademie di saperi, officine di sperimentazioni, nonché floridi vivai dove sono cresciuti giovani talenti che oggi lavorano in tutto il mondo.

Classe 1965, Marco Sacco è figlio d’arte, un’arte che ha coltivato con passione e talento fino a ottenere la doppia stella rossa: la prima nel 2004, la seconda nel 2007. Reduce dal grande successo di Gente di Lago e Di Fiume, evento che ha portato sull’Isola dei Pescatori, nel cuore del Lago Maggiore, migliaia di visitatori, esperti, chef, imprenditori e giornalisti, si batte da un paio di anni per sensibilizzare l’opinione pubblica sull’ecosistema delle “acque interne” e sulla loro materia prima: il pesce. Dal 2016 fa parte degli Ambasciatori italiani del Gusto, associazione nata a livello ministeriale per promuovere la cucina italiana nel mondo.