Carbonaragate, lo chef Marco Sacco: "Tutelare la libertà di innovare"

carbonara-99e8baea

Carbonaragate? No grazie. Parola di **Marco Sacco**, chef due stelle Michelin col suo ristorante Piccolo Lago, a Verbania, **inventore di una carbonara gourmet (la carbonara au koque)** che qualche anno fa fece molto discutere, anticipando le **polemiche di questi giorni** sul presunto **"tradimento" francese della ricetta originale romana**.

CARBONARA AU kOQUE lr1"In cucina devono poter convivere la tutela e la cura della tradizione e la voglia e la possibilità di innovare e sperimentare", spiega Marco Sacco; "La ricetta originale, o le versioni più antiche, devono essere difese e custodite, così come un bene artistico viene protetto in un museo o in un sito Unesco. Ma questo non vuol dire che non si debba dare la **massima libertà di sperimentare, innovare o adattare al territorio** con ingredienti nuovi".

Lo stesso Sacco, qualche anno, fa ha reinventato la carbonara attingendo dagli ingredienti del territorio (il prosciutto di Vigezzo al posto del guanciale o i piemontesissimi tagliolini al posto dei bucatini), ma anche osando: all'uovo viene aggiunto il gin e il condimento si trasforma in una **salsa che deve essere il cliente a versare sul piatto una volta a tavola**. Una ricetta che Sacco ha esportato con successo anche in Corea e in Cina dove la Carbonara su Koque è diventata un piatto cult molto richiesto in diversi ristoranti italiani.

"Se i cuochi si limitassero a **ripetere passivamente le ricette della tradizione** - spiega ancora Sacco - niente di nuovo si potrebbe assaggiare. Come nell'arte, senza l'espressionismo e il cubismo, saremmo ancora fermi ai paesaggi e ai ritratti del Settecento".