

La Festa delle Feste al “Piccolo Lago” celebra l'eccellenza enogastronomica

Pubblicato il 11 Luglio 2014 | 15:30

Tutto pronto a Verbania per festeggiare il 27 e 28 luglio il 40° del ristorante Piccolo Lago. Un bel programma fatto di sfide e confronti tra grandi chef italiani e stranieri; denominatore comune: le grandi eccellenze

Marco Sacco (*nella foto*) non solo è uno chef di successo ma è anche un uomo di grande umanità. Non sempre queste due caratteristiche convivono felicemente in un unico individuo e quando invece ci si trova davanti un professionista dotato di grande creatività, capace di una cucina intrigante ed emozionante, ma non preso da se stesso e stordito dai riflettori che ha, giustamente, addosso e anzi curioso verso chi gli si trova davanti e attento alle reazioni che suscitano i suoi piatti, allora è impossibile non sorridergli.



Lui è il patron del **Piccolo Lago** di Verbania (Vb), un luogo incantevole che è oramai da qualche anno un punto di riferimento nella zona e non solo. E a rendere l'esperienza di un pranzo al Piccolo Lago, o anche una cena s'intende, estremamente piacevole è un mix di tanti elementi: le sue due stelle Michelin, un ambiente curatissimo e accogliente e con una vista mozzafiato, un servizio impeccabile e uno chef che è a ragione considerato un maestro della cucina tradizionale, che sa utilizzare i molti e particolarissimi prodotti locali interpretandoli però con genio ed estro per un risultato straordinariamente innovativo.

«Ho scelto di fare il cuoco quando avevo 20 anni - dichiara Marco Sacco - e oggi mi diverto ancora a cucinare» e questa passione si respira tra i tavoli del Piccolo Lago, così come la voglia di crescere e di migliorarsi. E anche la voglia di fare festa. Sì, perché il Piccolo Lago compie 40 anni, un compleanno importante che verrà celebrato con una festa importante. Anzi, con la Festa delle Feste.



Una due giorni davvero straordinaria, in programma domenica 27 e lunedì 28 luglio, grazie alla serie di iniziative esclusive organizzate con i migliori partner dell'eccellenza enogastronomica nazionale e internazionale accompagnati dai principali brand esclusivi del bien vivre. «Una festa con tanti amici - come ha sottolineato Marco Sacco - e che vuole essere un po' come il numero zero di un appuntamento fisso negli anni che potrebbe diventare una sorta di accademia in cui condividere esperienze, far crescere e formare i giovani».

Quest'anno i momenti della festa saranno il Piccolo Lago Summer Village durante il giorno e le due cene di gala. Dalle 11.00 alle 18.00 Piccolo Lago Summer Village prevede occasioni di gusto e relax in riva al Lago, coccolati dai grandi produttori di vino selezionati dall'associazione Io Bevo Così, nonché dalle ricercate birre artigianali Toccalmatto e dalle selezioni di Adolfo Rizzardelli.

"Barbecue & Grill Revolution" con l'innovativo forno X-Oven e la famosa cinta senese della Macelleria Fracassi, la grande pizza italiana e le performance live (show cooking) nella postazione Inkitchen, mentre nella mitica pentola gigante "Guendalina" la brigata preparerà la risottata con Riso Buono La Mondina e la spaghetтата del pastificio Mancini. Goldplast e Plastpack si occuperanno di tutto quello che serve per farvi degustare al meglio i prodotti. È previsto anche

l'intrattenimento per i più piccoli con animazione dedicata a cura Ostello di Verbania.

Le due cene di gala (dalle ore 19.00) sono state pensate nello stile "sfide mondiali" e quindi i protagonisti saranno i "convocati" dello chef Marco Sacco. Per la formazione dell'Italia: Antonino Cannavacciuolo (Villa Crespi, Orta San Giulio), Pino Cuttaia (La Madia, Licata), Enrico "Chicco" Cerea (Da Vittorio, Brusaporto), Alessandro Gilmozzi (El Molin, Cavalese), Andrea Berton (Ristorante Berton, Milano). Per il Resto Del Mondo: Pino Lavarra (Ristorante Tosca, Hong Kong), Vladimir Muhin (White Rabbit, Russia), Ana Roš (Hiša Franko, Slovenia), Sat Bains (Sat Bains, Inghilterra). Le divise e giacche ufficiali degli chef saranno Bragard, i segnaposto personalizzati Keep Out.



Un confronto tra sapori, filosofie e ricette, reso possibile grazie alla collaborazione di Selecta, leader nella distribuzione di eccellenze gastronomiche, agli strumenti di lavoro Le Creuset e alla componente beverage curata dalla Moon Import, che accompagnerà le cene con una collezione di pregiatissimi champagne.

L'acqua sarà Valverde, mentre il pane a lievitazione naturale sarà prodotto da I Pani di Nicola Trentin. Torte celebrative dell'evento a cura di Wps - World Pastry Stars sotto la regia di Iginio Massari, maestro internazionale di pasticceria d'autore, seguite da caffè Lavazza. Dopo cena aprirà sullo splendido giardino estivo bordo Lago la Vg Premium Lounge, arredata da Promemoria, con il Branca Open Bar e i cocktail della Barlady Cinzia Ferro e del Bartender Geoffrey Canilao con la regia premium di Nicola Olianas.