

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Lo chef stellato Marco Sacco alla guida del Verbano all'Isola Pescatori

Maria Carla Cebrelli · Monday, September 6th, 2021

“Credo in questo territorio, ora più che mai. Sono sicuro che nel prossimo periodo il potenziale turistico del Lago Maggiore esploderà. Sono estremamente felice di iniziare questa nuova avventura, di tornare nel mio territorio ed entrare a far parte della comunità dell'Isola dei Pescatori portando tutta la mia esperienza nella ristorazione e il mio ‘spirito d’acqua dolce’”. Sono queste le parole con cui **Marco Sacco, chef due stelle Michelin** la cui carriera è iniziata proprio nel cuore del verbanese, annuncia la novità in arrivo dal prossimo anno: dal 2022 infatti lo chef **subentrerà alla guida de “Il Verbano”**, lo splendido ristorante situato **sull'Isola dei Pescatori**, la più piccola e caratteristica delle Isole Borromee e l'unica a essere abitata ancora oggi.

Dopo il Piccolo Lago, il quartier generale della famiglia Sacco sulle sponde del lago di Mergozzo, Piano35 il ristorante più alto d'Italia a Torino, il Castellana Restaurant locale che esporta l'alta cucina piemontese all'estero, con un format che ha replicato anche a Saluzzo nel Castellana San Giovanni, lo chef “d'acqua dolce” torna dove tutto è iniziato e raddoppia la sua presenza sui laghi del Vco.

Sostenibilità e cultura per riscoprire il pesce di lago del Verbano

Un progetto nato dalla forte sinergia e sintonia di vedute con Emanuele Lanteri, proprietario dell'immobile, che testimonia la volontà di investire sul verbanese per rendere sempre di più l'offerta culinaria del territorio un'esperienza culturale a tutti gli effetti.

Il nuovo concept del Verbano proporrà infatti differenti percorsi gastronomici per scoprire i sapori più tipici della zona, da gustare nella semplicità delle ricette tradizionali o nelle reinterpretazioni ricercate e contemporanee della cucina di Marco Sacco, completando la proposta menù con una selezione dei sapori simbolo della nostra Penisola. Sedersi a tavola sarà come sfogliare un libro da cui ripescare, pagina dopo pagina, piatto dopo piatto, i saperi e i sapori custoditi fra le sponde del lago. Un obiettivo che da tre anni chef Sacco porta avanti anche attraverso Gente di Lago e di Fiume, associazione per la tutela degli ecosistemi lacustri e fluviali che si impegna per tramandarne le conoscenze mettendo a sistema le competenze della comunità.

“L'Isola dei Pescatori è un vero e proprio gioiello, in grado di fare concorrenza alle mete più caratteristiche e suggestive del nostro Paese. Un luogo abitato ancora oggi da famiglie di pescatori,

in cui il legame a doppio filo con il lago e il suo ecosistema si ritrova in ogni dettaglio, dalla forma dei balconi, allungata per essiccare il pesce, alle soglie delle abitazioni. Qua, dove tutti gli spostamenti avvengono rigorosamente a piedi, il tempo sembra essersi fermato. Prendere le redini del Verbano è un vero e proprio onore”.



Filippo e Margherita Racchelli, che tramandano da tre generazioni l'arte della ristorazione e dell'accoglienza sul territorio, hanno rilevato l'Hotel Verbano nel 2013 e passeranno ora il testimone alla famiglia Sacco. “Sono molto legata all'Isola, un luogo incredibilmente magico” commenta Margherita Racchelli, amministratore delle società di famiglia “In questi nove anni abbiamo visto aumentare il valore turistico del territorio ma non abbiamo mai perso di vista la qualità e la cura che, uniti ai nostri valori aziendali improntati all'ospitalità, hanno reso il Verbano una struttura ricettiva apprezzata e riconosciuta a livello internazionale. Fedeli alla tradizione familiare siamo ora pronti a sviluppare due nuovi progetti di ristorazione e hotellerie che partiranno tra il 2022 e 2023, senza ovviamente trascurare i nostri tre ristoranti presenti nel pittoresco paese di Feriolo. Siamo felici di questo passaggio che farà crescere ancora di più il fascino di questo angolo di paradiso”.

This entry was posted on Monday, September 6th, 2021 at 10:47 am and is filed under [Lago Maggiore, Piemonte](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

