

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

La cucina che abbatte le frontiere: lo chef Marco Sacco a Cannobio per la risottata di confine

Redazione Varese News · Friday, August 10th, 2018

La cucina che abbatte le frontiere: lo chef Marco Sacco a Cannobio per la risottata di confine

Torna la **Risottata di confine by Marco Sacco**, l'evento che attraverso il cibo vuole simboleggiare l'unione fra culture e territori. **Giovedì 9 agosto**, lo chef del Piccolo Lago di Verbania insieme al Sindaco di Cannobio, Giandomenico Albertella, hanno dato vita a una spettacolare risottata per tutti i cittadini.

L'idea, lanciata da **Ticinonews**, uno dei portali più letti del Canton Ticino, è stata raccolta dallo chef due stelle Michelin, patron del ristorante **Piccolo lago** di Verbania, da sempre appassionato di viaggi e commistioni fra culture ed è diventata un vero e proprio format.

La prima risottata di confine si era svolta infatti lo scorso 15 giugno a Brissago, sul versante svizzero del Lago Maggiore, con un grande successo di pubblico e appassionati. Questa volta si replica a Cannobio, qualche chilometro più a sud, panorama e paesaggio ugualmente suggestivo, tra il lago e le montagne.

Organizzato da **Ticinonews** (<http://www.ticinonews.ch>), in collaborazione con il **Comune di Cannobio e il suo primo cittadino, Giandomenico Albertella**, che ha sposato con entusiasmo l'iniziativa dando in dotazione gli spazi, l'evento, gratuito ed aperto a tutti, è un modo per celebrare il territorio che corre lungo le sponde settentrionali del Lago Maggiore, attraversato dalla frontiera che divide Italia e Svizzera, attraverso la degustazione di un piatto che unisce due paesi.

*“Sono felice che questa iniziativa si possa replicare anche sul versante italiano del Lago, spiega **Marco Sacco**, è la dimostrazione che la cucina è un grande elemento di unione e di incontro. Per chi ama il buon cibo non esistono frontiere. Il mio sogno è di poter risottare ancora tra Italia e Svizzera, lungo questo nostro splendido lago che ci unisce e ci fa sentire un unico popolo. È lo stesso principio che ha guidato la nascita della nostra Associazione Gente di Lago e di Fiume, le vie d'acqua sono state per secoli le autostrade dei nostri avi, vie di comunicazione, di commercio e di crescita economica, e devono tornare ad esserlo”.*

“Ho partecipato alla risottata di confine svoltasi nel giugno scorso a Brissago, afferma il Sindaco di Cannobio Albertella, e con entusiasmo ho subito condiviso con lo chef Marco Sacco e gli amici di Ticinnews la possibilità di replicare in terra italiana, a Cannobio, l'evento. Oggi l'arte di stare a tavola è diventata universale; si condivide soprattutto il piacere del gusto e della compagnia. Un

binomio storicamente consolidato in tutti i popoli e inscindibile nei suoi elementi fondamentali che rende la [gastronomia](#) un patrimonio di tutti senza distinzione di razza, confini e cultura. Cibo e lago, il nostro splendido Lago Maggiore, due grandi elementi di unione!”

Giovedì 9 agosto, nella splendida cornice di Piazza Lago, nei pressi del Porto vecchio di **Cannobio**, a partire dalle 18.30 Marco Sacco e la sua brigata ha preparato un super-risotto la cui preparazione è già uno spettacolo cui vale la pena di assistere. Si fa infatti cucinandolo nella **Guendalina**, una super pentola del diametro di 140 cm, che lo chef ha fatto appositamente costruire per queste occasioni e che può servire fino a 600 porzioni.

Il protagonista dell'evento sarà un risotto a regola d'arte: è il **Riso, pepe nero e raclette**, una combinazione perfetta di prodotti di culto italiani ed elvetici: il *made in Italy* di riso, burro e grana padano si sposa a perfezione con una sapiente scelta delle materie prime *made in Swisse* come la *raclette*, il mitico formaggio ad alta proprietà fondente originario del Vallese, che insieme ai sottaceti costituisce uno dei capisaldi della cucina d'oltralpe. Fondamentale per la buona riuscita del piatto l'uso del pepe aromatizzato della Vallemaggia, eccellenza territoriale nata nell'omonimo distretto del Canton Ticino.

This entry was posted on Friday, August 10th, 2018 at 3:25 pm and is filed under [Primo piano](#), [Verbano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.