VareseNews

Non la solita zuppa. A lezione dallo chef Marco Sacco

Pubblicato: Mercoledì 18 Giugno 2014

Da un ingrediente base della cucina, l'acqua, **una lezione dedicata all'universo delle zuppe**. È questo il tema della prossima lezione di cucina organizzata da [Tigros](#) al ristorante Buongusto, all'interno del punto vendita di Solbiate Arno. Ospite dell'incontro di domani, mercoledì 18 giugno (inizio ore 17) sarà lo chef Marco Sacco. *VareseNews vi racconterà la lezione in diretta [con un liveblog dedicato](#)*

[Tutte le lezioni degli chef da Tigros](#)

La presentazione dello chef

Era il 1974 quando i genitori di Marco Sacco, ancora bambino, acquistarono il Piccolo Lago. Fin da subito Marco si avvicinò alla cucina, prima giocando, poi imparando, poi lavorando, fino a decidere di perfezionare la sua conoscenza culinaria con una serie di stages nelle cucine più importanti d'Europa.

I risultati si fanno presto vedere: nel 2004 la prima Stella Michelin, poi a soli tre anni di distanza, l'ottenimento della seconda.

Primo e immediatamente visibile frutto di questo nuovo modo di essere chef a tutto tondo, è il progetto e la realizzazione della nuova cucina del Piccolo Lago: linearità e, soprattutto, trasparenza. Pareti di vetro permettono all'ambiente della sala di "entrare" in cucina per seguire la lavorazione in un perfetto connubio tra qualità bellezza e gusto.

La cucina di Marco, legata ai prodotti del territorio ma al tempo stesso innovativa e in continua evoluzione, fa il giro del mondo anche grazie alla sua società di consulenze, la Piccolo Lago Progetti. Dal 2012 Marco è inoltre presidente dell'associazione "Chic" (Charming Italian Chef) che raggruppa alcuni dei migliori chef provenienti da tutta Italia, stellati e non.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it