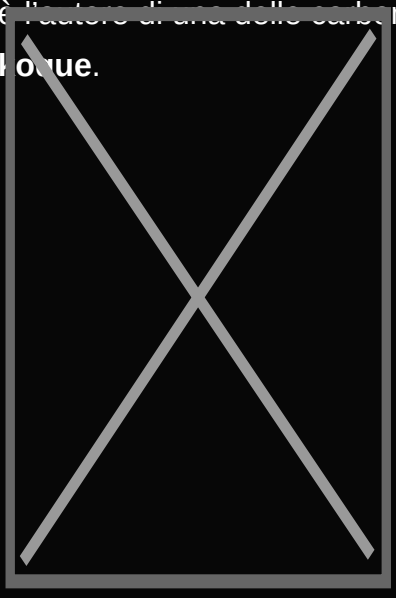
Il gin nella Carbonara: ecco "la carbonara au koque" di Marco Sacco

marco-sacco-portrait-in-cucina-con-le-uova5-lr-4e8a6ffb

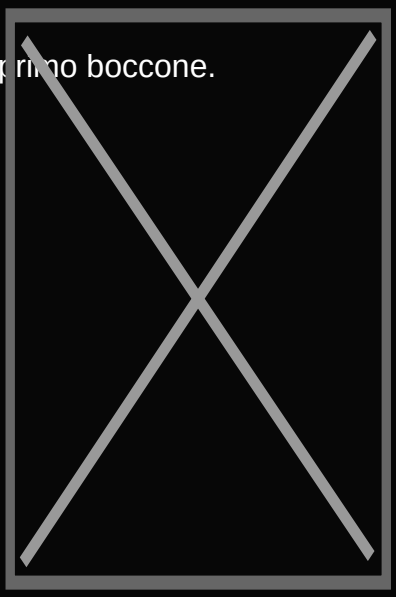
Per il #Carbonaraday **Marco Sacco**, chef due stelle Michelin e padrone di casa del **Piccolo Lago**, il ristorante sospeso nel tempo che si affaccia sulle acque trasparenti del Lago di Mergozzo (Verbania), è l'autore di una delle carbonare più buone, ma anche più discusse degli ultimi anni: la **carbonara au koque**.



Una versione della carbonara, tra le migliori come l'hanno definita molti critici gastronomici e che lo chef ha letteralmente portato in tutto il mondo: come **piatto gourmet** da Hong Kong a Pechino e come **cibo di strada** al Salone del Gusto del 2016, ad esempio.

Ma una versione senza alcun dubbio eretica, la cui formula in passato ha fatto storcere il naso a molti fondamentalisti della ricetta tradizionale. E che lascia sempre la parola a chi ama la tradizione. Lo chef l'ha inventata qualche anno fa un po' per gioco, ma soprattutto per divertimento, e negli anni il piatto si è affermato come uno dei classici della cucina contemporanea. **Tajarin trafilati a mano**, ovvero tagliolini, al posto dei bucatini, un piemotesissimo **prosciutto della Val Vigezzo** invece del guanciale e la speciale **salsa a base di tuorlo d'uovo, grana e gin** versata al tavolo da chi si appresta a farne il

primo boccone.



La si potrebbe definire inoltre una **carbonara local**, essendo ogni ingrediente accuratamente selezionato nel territorio ossolano: il gin è quello autentico del Lago Maggiore, il prosciutto crudo è straordinariamente autoctono e artigianale, un prodotto da veri intenditori, come il Prosciutto 42, eccezionale nella lavorazione e nella stagionatura, da far invidia anche ai migliori jamones iberici. E per la pasta, un forno cuneese (Mulino Marino) fornisce la materia prima: la farina.

"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".