Lo chef Marco Sacco: «Il successo è questione di professionalità»

marco-sacco-paolo-picciotto-62a3bb9a

Per lo chef **Marco Sacco**, due stelle Michelin, cercare la perfezione è una vera missione. Classe 1965, piemontese di Premosello Chiovenda (VB), sin da bambino assapora il mestiere

[caption id="attachment_29144" align="alignright" width="300"]Scambio di battute © Paolo Picciotto *Scambio di battute © Paolo Picciotto*[/caption]

di cuoco, aiutando il padre nella cucina del ristorante aperto dai genitori nel 1974, **Piccolo Lago**. Che il 26 luglio festeggerà ben 40 compleanni. Ecco le sue riflessioni e i suoi suggerimenti.

Qual è il bilancio dei 40 anni del ristorante Piccolo Lago?
Più che positivo: da ristorante tradizionale a conduzione famigliare frequentato per lo più da tedeschi in pensione e da famiglie in gita la domenica, siamo diventati un ristorante di fama internazionale, gratificato da riconoscimenti importanti come le due stelle Michelin.

Com'è cambiato il mondo della ristorazione rispetto a 40 anni fa?
Intanto, è cambiato lo scenario economico: negli anni '80 si respiravano un clima di benessere collettivo e un atteggiamento di spensieratezza e di leggerezza. E poi, è mutata la cultura dell'enogastronomia: negli anni'70-'80 c'era poca sensibilità verso l'alta cucina, oggi invece il cliente è colto e istruito. Diciamo la verità: non è stato facile far capire al pubblico italiano il valore dell'alta cucina. Adesso, però, la giacca bianca "fa figo". Merito anche di televisione, media e giornali che hanno regalato molta visibilità alla professione del cuoco. Risultato? I clienti ormai sono più disponibili a spendere anche 30 euro per un piatto minimal. Ecco perché stiamo vivendo un ottimo momento per la nostra cucina gourmet, nonostante la crisi economica.

[caption id="attachment_29142" align="alignleft" width="199"]Marco Sacco © Paolo Picciotto *Marco Sacco © Paolo Picciotto*[/caption]

Nell’intervista che sarà cover di settembre di Mixer, lo chef Moreno Cedroni dice che per contrastare gli effetti della crisi occorre mantenere alti qualità e servizio, proporre formule inedite e contenere lo scontrino. Cosa rispondi?
Sono d’accordo. Detto questo, per avvicinare la clientela in tempi difficili, secondo me, la parola chiave è professionalità. Oggi per emergere bisogna offrire un’esperienza appagante a tutto tondo: piatto, comunicazione, servizio e location diventano elementi imprescindibili.

Che cosa significa, per te, “professionalità”?
Vuol dire cultura, formazione e onestà intellettuale. In parole semplice, mai prendere in giro il cliente. Un esempio? Non vendete come gambero rosso di Sicilia un gambero surgelato che proviene dall’Argentina...

Le tue previsioni sul futuro della ristorazione?
La crisi aiuterà a snellire il mercato: i ristoranti poco seri chiuderanno, mentre i professionisti faranno business migliori.

Ristorante Piccolo Lago è seguito da un ufficio stampa...
Una scelta d’obbligo, ormai. Vi consiglio di investire in comunicazione: oltre all’ufficio stampa, noi abbiamo anche una risorsa interna preposta proprio alla comunicazione. Personalmente, punto su una comunicazione elegante e di basso profilo, ma costante nel tempo. Ovviamente lavoriamo anche sui social network, senza però prenderli troppo sul serio.

La chef Viviana Varese di Alice Ristorante di Milano consiglia di investire per la comunicazione al massimo 12 mila euro all’anno. Condividi?
Diciamo che è il budget minimo per garantirsi una comunicazione basica. Chi vuole ottenere maggiore visibilità deve spendere di più. Anche il doppio.

[caption id="attachment_29145" align="alignright" width="300"]Sushi di Lago © Paolo Picciotto *Sushi di Lago © Paolo Picciotto*[/caption]

Dove porteresti a cena un amico straniero?
Da **Alessandro Gilmozzi** al El Molin a Cavalese, da **Antonino Cannavacciuolo** al Villa Crespi a Orta San Giulio, da **Flavio Costa** al 21.9 ad Albissola Marina, da **Errico Recanati** al Ristorante Andreina di Loreto, da **Heinz Beck** a La Pergola a Roma, da **Franco Pepe** a Pepe in Grani a Caiazzo, da **Pino Cuttaia** a La Madia a Licata e da **Pietro D’Agostino** a La Capinera a Taormina.

nicole cavazzutiGiornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia e Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le

confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Ecco le puntate precedenti di *Dalla parte dello chef,* *una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.*

Sebastiano Rovida: «Il locale non è una casa! Non fate troppi sconti»
Antonino Cannavacciuolo «Snellite il menù e pubblicizzate il locale»
Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»
Daniela Cicioni: «Cucina vegana: che business! Ecco i segreti»
Lo chef Andrea Virgilio: «Stimolate la clientela con serate a tema»