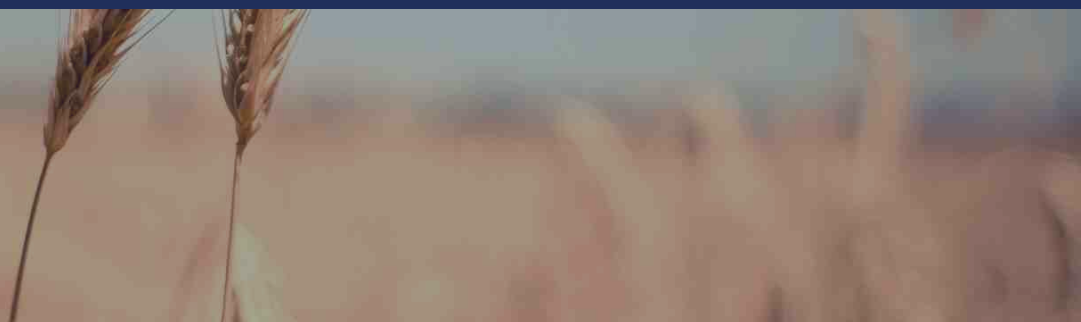




07/11/2022 11:16



[CHI SIAMO](#)
[SERVIZI OFFERTI](#)
[CIBO&BEVANDE](#)
[AGRICOLTURA](#)
[TURISMO](#)
[ISTITUZIONI](#)
[TECNOLOGIE](#)
[APPROFONDIMENTI](#)

Carlo Cracco incoronato Ambasciatore del Gusto a Ferrara

© NOV 7, 2022 Ambasciatore del Gusto 2022, Carlo Cracco, Ferrara Food Festival

(Agen Food) – Ferrara, 07 nov. – Legato al territorio e ai prodotti di eccellenza come “La salama da sugo? Un’arte. E quando scenderà il freddo non nego che mi piacerebbe fare una ‘capatina’ a Ferrara per degustarne un piatto”. Parola di chef Carlo Cracco, incoronato sabato scorso dal Sindaco Alan Fabbri, “Ambasciatore del gusto 2022” al Ferrara Food Festival.

Lo chef che ha ritirato il premio presso il PalaSimaBio che ha registrato il sold out, è tornato sulla ‘regina’ dei piatti ferraresi, appunto la salama da sugo.

“È bello vedere una ricetta che rappresenta un territorio. La sua ricetta, per complessità, mi ricorda molto il baccalà alla vicentina, terra da cui provengo. Sono tantissime le strade che portano alla tradizione, bisogna mantenerle – perché rappresentano la cultura e un territorio – e renderle più fruibili, perché altrimenti si perdono”.

“Il bello dei food festival – ha sottolineato Cracco – è che ci si ritrova in piazza, si assapora, si sentono profumi, odori, sapori. Si vive l’atmosfera dei mercati, che per me sono i posti più belli del mondo”.

A chi invece critica i prezzi Chef Cracco ricorda “oltre a materia prima si paga anche e soprattutto la formazione, e criticare i prezzi è come dire che le tasse sono troppe però vanno pagate e supportate per avere un certo tipo di servizi”.

Lo chef è stato accolto dal sindaco Fabbri che ha esteso i propri ringraziamenti agli organizzatori e agli studenti e docenti dell’Istituto Vergani Navarra: “che stanno lavorando assiduamente per dare ospitalità a migliaia di persone e visitatori in questi giorni in città” e per “raccontare e far

RICERCA

Avvia ricerca

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

[Intervista al Presidente di
Confeuro Andrea
Michele Tiso \(7 ottobre
2022\)](#)

assaporare la grande qualità che il nostro territorio esprime”.

“Il Ferrara Food Festival – ha detto Fabbri. consacra ulteriormente Ferrara tra le capitali del gusto e dell'arte culinaria”.

Tanti gli argomenti al centro dell'incontro di oggi, dalle materie prime (“trovarle è diventato un lavoro nel lavoro. Per questo punto ad essere sempre più autosufficiente nella produzione”) ai ristoranti (“Un presidio del territorio. I ristoranti buoni sono un biglietto da visita anche per il turismo”).

Cracco ha parlato anche della tv e del futuro: “Dopo sei edizioni di Masterchef mi sono affezionato all'esperienza ma ora si va avanti. A causa della pandemia ho rimandato molti viaggi di lavoro. E poi penso alla campagna, alla mia azienda agricola”.

#chefcarlocracco #ferrarafoodfestival #ambasciatoredegusto2022

Visualizzato da: 16



Alessandro Borghese premia a Fieracavalli »

Di Redazione Agenfood

ARTICOLI CORRELATI



**Intervista allo chef
Lorenzo Cogo: “La mia
cucina istintiva, tecnica
moderna e puro prodotto
(1 ottobre 2022)**



**Intervista
all'imprenditore
Domenico Napoletano:
Madò, la prima
pasticceria italiana
online (22 aprile 2022)**



**Intervista a Giorgio
Frasca e Alice Bergomi,
responsabili del progetto
Tre di Oro (25 marzo
2022)**



**Intervista al Presidente
della Commissione
Agricoltura Filippo**