

**CHEF CARLO CRACCO INCORONATO AMBASCIATORE DEL GUSTO AL FERRARA FOOD FESTIVAL  
"LA GUIDA MICHELIN E UNO DEGLI STRUMENTI MA NON L'UNICO E A CHI CRITICA I PREZZI, E' COME DIRE  
CHE LE TASSE SONO TROPPE MA VANNO COMUNQUE PAGATE"**

Ferrara, 5 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 oggi dal sindaco **Alan Fabbri**, "Ambasciatore del gusto 2022" al **Ferrara Food Festival** il festival gastronomico in programma fino a domani sera tra le vie del centro di Ferrara dalle 9.00 alle 20.00 con ingresso gratuito e un ricco calendario di degustazioni, showcooking e numerosi prodotti tutti da scoprire.

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 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".

PROMOSSO DA



PATROCINIO



ORGANIZZAZIONE



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



FORNITORE UFFICIALE



VETTORE UFFICIALE





**Ferrara**  
FOOD FESTIVAL  
4-5-6 NOVEMBRE 2022

La manifestazione organizzata da **SGP Grandi Eventi** è promossa dall'**Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara** con il patrocinio e la collaborazione fattiva del **Comune di Ferrara** e della **Camera di Commercio di Ferrara** e organizzata da **SGP Grandi Eventi** di Stefano Pellicciardi.

Sito web: [www.ferrarafoodfestival.it](http://www.ferrarafoodfestival.it)

Facebook: @Ferrarafoodfestival

Instagram: @ferrarafoodfestival

Ufficio Stampa

Alessia Testori

346 6165338

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

tel. 02 4390230

[a.testori@testoricomunicazione.it](mailto:a.testori@testoricomunicazione.it)

PROMOSSO DA



PATROCINIO



ORGANIZZAZIONE



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



FORNITORE UFFICIALE



VETTORE UFFICIALE

