



Carlo Cracco al Ferrara Food Festival: “La salama da sugo? Un’arte”

Il famoso chef incoronato "Ambasciatore del gusto 2022" alla manifestazione gastronomica in programma fino a questa sera nel centro cittadino

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 dal sindaco **Alan Fabbri**, “Ambasciatore del gusto 2022” al **Ferrara Food Festival** il festival



gastronomico in programma fino a questa sera (6 novembre) tra le vie del centro di Ferrara dalle 9 alle 20 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 (in piazza Municipale) 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 che “oltre alla 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 sabato, 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". A proposito: stasera negli spazi del PalaSimaBio è atteso chef Stefano Callegaro, vincitore della quarta edizione del celebre programma.

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**.

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 17 anni Estense.com offre una informazione indipendente ai suoi lettori e non ha mai accettato fondi pubblici per non pesare nemmeno un centesimo sulle spalle della collettività. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati non sempre è sufficiente.

Per questo chiediamo a chi quotidianamente ci legge e, speriamo, ci apprezza di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di ferraresi che ci leggono ogni giorno, può diventare fondamentale.



OPPURE

se preferisci non usare PayPal ma un normale bonifico bancario (anche periodico) puoi intestarlo a:

Scoop Media Edit

IBAN: **IT06D0538713004000000035119**

(Banca BPER)

Causale: **Donazione per Estense.com**



MOSTRA I COMMENTI

ALSO ON ESTENSE.COM