



CHEF CARLO CRACCO INCORONATO AMBASCIATORE DEL GUSTO AL FERRARA FOOD FESTIVAL

«LA SALAMINA, UN'ARTE»

Servizi alle pagine 8 e 9

La promessa: «Tornerò per assaporarla». Il sindaco Fabbri: «La nostra città capitale del gusto»
La storia dell'agricoltore che pianta un bosco per salvare i tartufi. E nasce l'ostrica Lucrezia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



175416

«Ambasciatore del gusto». Incoronato lo chef

Food Festival, Carlo Cracco riceve il titolo dal sindaco Fabbri. E fa una promessa: «Tornerò per saggiare la salamina, un'arte»

di **Lauro Casoni**
FERRARA

Cuoco, gastronomo, volto televisivo e con addirittura sei stelle Michelin all'attivo. Ieri Carlo Cracco è stato il vero protagonista della seconda giornata al Ferrara Food Festival. Chef Cracco ha ritirato per l'edizione 2022 dalle mani del sindaco Alan Fabbri, il conferimento 'Ambasciatore del gusto' che ogni anno premia una personalità dal mondo della cucina e dell'enogastronomia. La carriera di Carlo Cracco comincia nella cucina di Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano a guadagnarsi le tre stelle Michelin; poi una parentesi in Francia dove ha come maestri Alain Ducasse e Lucas Carton. Torna in Italia per lavorare all'Enoteca Pinchiorri che, con lui in cucina, ottiene le tre stelle Michelin. Nel 2001 è ancora a Milano per aprire Cracco-Peck, che qualche anno dopo diventerà Cracco Ristorante mentre la città di Milano gli conferisce l'Ambrogino d'Oro. Nel 2011 debutta in tv come giudice del programma Masterchef Italia e in quegli anni inizia a differenziare le sue attività. Nel febbraio del 2018 il Ristorante Cracco si trasferisce in Galleria Vittorio Emanuele II a Milano e diventa un tempio della cucina. A luglio 2021 apre il nuovo ristorante Cracco Portofino. «Un'accoglienza così calorosa non me l'aspettavo - spiega lo chef durante la conversazione con il sindaco prima di ricevere il premio - conosco da anni le eccellenze

LE SFIDE DI OGGI

Processo alla salama e sfida cappelletto ferrarese contro tortellino bolognese

del vostro territorio, sono venuto più volte e ritornerò perché la vostra specialità, la salama da sugo è un'arte. Tornerò per mangiarla ancora». Il sindaco ha sottolineato il successo che la manifestazione sta riscuotendo. «Vogliamo esportare Ferrara attraverso le nostre eccellenze enogastronomiche e siamo fieri di premiare un professionista che è riconosciuto nel mondo come ambasciatore di specialità e genuinità, come del resto i nostri prodotti». Il festival continua oggi. Alle 11 nel Cortile del Castello, il processo alla salama da sugo. Alle 14 al PalaSimaBio in piazza Municipale la disfida, cappelletto ferrarese contro tortellino bolognese.

Lauro Casoni



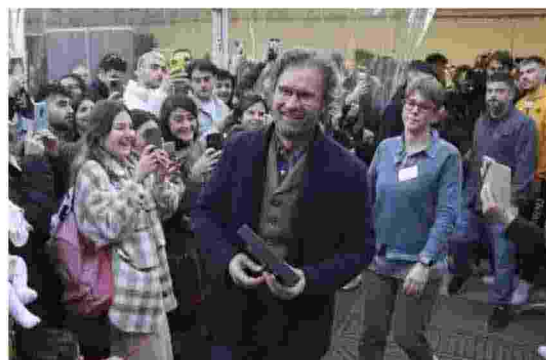
Lo chef Carlo Cracco incoronato dal sindaco Alan Fabbri



Mentre firma i cappelli dei giovanissimi cuochi



Insieme agli studenti per una foto ricordo



Un bagno di folla per l'artista del gusto



Non mancano le dolcezze per tentare il palato



La zucca è ancora una volta protagonista



Ai piedi del Savonarola la scritta 'Ferrara' fatta con le zucche



L'aglio, un altro simbolo delle nostre campagne

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416