



- HOME
- ATTUALITÀ
- POLITICA
- INCHIESTA
- CULTURE
- L'INTERVISTA
- L'EROE
- SPORT
- GALLERY

- CAFFETTERIA
- QUESTA È LA STAMPA
- TECNOLOGIA
- STRACULT
- LIBRI
- PERSONAGGIO DEL GIORNO

ULTIMA NOTIZIA >

[Novembre 5, 2022] Ai nastri di partenza accordi @ DISACCORDI. Festival

CERCA ...

HOME > STRACULT > CRACCO: LA GUIDA MICHELIN E UNO DEGLI STRUMENTI MA NON L'UNICO. ATTENZIONE A CRITICARE I PREZZI

CRACCO: LA GUIDA MICHELIN E UNO DEGLI STRUMENTI MA NON L'UNICO. ATTENZIONE A CRITICARE I PREZZI

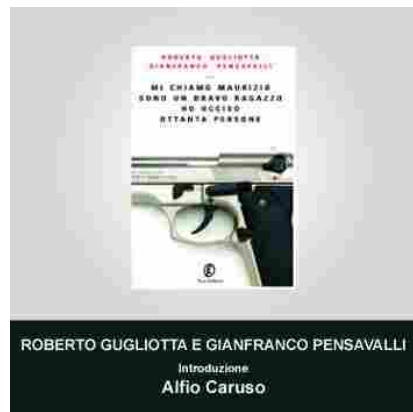
© Novembre 5, 2022 ➔ Stracult



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.

CERCA ...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

“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”.

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

Stampa



CHEF CARLO CRACCO INCORONATO AMBASCIATORE DEL GUSTO AL FERRARA FOOD FESTIVAL

CUCINA

E' COME DIRE CHE LE TASSE SONO TROPPE MA VANNO COMUNQUE PAGATE

ITALIA

LA GUIDA MICHELIN E UNO DEGLI STRUMENTI MA NON L'UNICO E A CHI CRITICA I PREZZI

POLEMICHE

SAPORI

STORIE



« PRECEDENTE

Messina/Germanà
(LegaPrimal'Italia): Partecipato
con orgoglio a Esercitazione

SUCCESSIVO »

CAMPO PROGRESSISTA: LA SFIDA
DELLA PROSSIMITÀ



Intervista a Giovanna Vizzaccaro e Roberto Gugliotta sul loro...