



## I personaggi Cracco e della Salandra ambasciatori della cucina



Il cuoco, volto tv e gastronomo sarà premiato domani alle 16 al PalaSimaBio

Il listone di Ferrara con le bancarelle allestite in occasione della prima edizione del Ferrara Food Festival 2021, l'evento gastronomico che esalta i sapori del territorio (foto Rubin)



Il pastificio gluten free di via Foro Boario tra i 100 di Forbes  
A Ferrara arriva anche chef Stefano Callegaro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

# Premio a **Cracco** e il “Mon Amour” va a Spiga Emilia

## Lo chef è ambasciatore del gusto

**C**arlo Cracco sarà l'ospite del Ferrara Food Festival. Il cuoco, gastronomo, volto televisivo e molto altro, con sei stelle Michelin all'attivo, è uno degli esponenti più importanti del panorama culinario mondiale e rappresenta l'alta cucina italiana agli occhi del mondo. Sarà proprio lui a ritirare – per l'edizione 2022 – il conferimento che ogni anno premia una personalità dal mondo della cucina e dell'enogastronomia che abbia arricchito l'intero comparto della cucina italiana grazie al suo impegno, ai suoi progetti e alla sua arte. Appuntamento alle ore 16 di domani, al PalaSimaBio, in piazza Municipio.

Neppure il tempo degli ultimi autografi e sarà il momento di un altro ambito premio. Si tratta di “Emilia Mon Amour” il riconoscimento che ad ogni edizione del Food Festival andrà a premiare le realtà emiliane che si siano particolarmente distinte in ambito enogastronomico, culinario o dolciario per innovazione, attenzione ed impegno, arricchendo così di estro e novità il panorama emiliano legato all'arte della cucina e della tavola. Per l'edizione 2022, il premio sarà consegnato (ore 17.40) al pastificio Spiga Emilia, già inserito da Forbes tra le 100 eccellenze gastronomiche italiane, che ha saputo rileggere le ricette tradizionali ricreandole in chiave gluten free e rendendole quindi godibili per tutti, garantendo anche a chi soffre di intolleranze alimentari di poter gu-

stare quelli che sono tra i piatti migliori al mondo.

«Ricordo le prime ricette, nel nostro laboratorio appena realizzato che si affacciava sulla strada vuota – ricorda Camilla Rossi, titolare insieme al compagno Domenico Della Salandra di Spiga Emilia – Ricordo le prime sperimentazioni delle ricette, la ricerca delle componenti migliori, delle migliori lavorazioni, contando sull'apporto tecnico di Domenico e sui suoi consigli. E poi, alla fine, la gioia di aver composto il nostro menù, con sacrificio, ma a regola d'arte».

E sarà proprio lo chef Domenico il protagonista dello showcooking nel prologo di Emilia Mon Amour: alle 17, in una sorta di passaggio di testimone con chef Cracco, Della Salandra preparerà per il pubblico del Ferrara Food Festival alcuni piatti tipici utilizzando ingredienti prodotti nel laboratorio-pastificio di via Foro Boario 127, per un evento pensato per far godere a tutti delle eccellenze culinarie ferraresi.

E a proposito di eccellenze, materie prime e qualità, ecco un altro showcooking di altissimo livello. Si terrà domani, dalle 20 alle 21, al PalaSimaBio. La cooperativa Giulio Bellini porta a Ferrara, in esclusiva, Stefano Callegaro, per un evento in cui saranno protagonisti due brand del gruppo: SimaBio, leader nella produzione di farine biologiche anche proteiche e gluten free e Tenuta Garusola, marchio protagonista nella produzione di vini DOC Bosco Eliceo e

IGT Emilia sia convenzionali che biologici, vini che vantano la peculiarità di essere coltivati su terreni sabbiosi – da qui il termine “Vini delle Sabbie”.

La passione di Callegaro nei confronti della cucina nasce grazie a due figure femminili: la mamma e la nonna paterna. Il sapore della loro cucina è stata una scintilla riaccesa nel tempo, ispirando molti suoi piatti e alimentando il grande sogno di fare il cuoco. Nel 2015 vince la quarta edizione di MasterChef Italia e da quel giorno si occupa a tempo pieno di cucina. Ha partecipato a diverse produzioni Rai come “La Prova del Cuoco” e “Quelle Brave Ragazze”. Ha partecipato anche a diverse altre produzioni televisive e, nell'ultima edizione di MasterChef All Star, è stato ospite alla puntata finale. Insegna inoltre in tre scuole di cucina in Lombardia e collabora con diverse aziende. La sua cucina è fondata sulla sperimentazione, la grande passione per i viaggi ha fortemente contaminato i suoi piatti che partono da una base di tradizione italiana ma che si lasciano influenzare da sensazioni e texture della cucina asiatica e più in generale orientale.

Ma il Food Festival porterà con sé altri due interessanti showcooking: domani, alle 14, La chef Martina Mosco, del cocktail bar Apelle e del ristorante Brododigò presenterà due piatti con un impiego sorprendente ed inedito dell'aglio di Voghiera DOP e dell'aglio Nero di Voghiera,

in un percorso dagli insospettabili richiami esotici. L'aglio di Voghiera DOP si accompagnerà al porro e alla salsa bernese nella preparazione di un secondo piatto, mentre la versione nera sarà protagonista dei fusilloni alla salsa malese Sambal.

Domenica, invece, alle 13, al PalaSimaBio, Grandi Riso presenterà un esclusivo showcooking in collaborazione con l'istituto Orio Vergani. Verrà realizzato un risotto con ingredienti stagionali usando riso del brand Grandi Riso e prodotti eccezionali coltivati nel Delta del Po. ●