



Ferrara Food Festival

La salamina e la promessa di chef Cracco: «Appena fa freddo verrò a degustarla»

Lo chef Carlo Cracco è stato nominato ambasciatore del Gusto durante il Ferrara Food Festival che oggi si concluderà con il processo alla salama da sugo. Un prodotto che Cracco ha promesso di venire ad assaggiare.

Barbieri a pag. 19

Ferrara sempre più regina del Food L'omaggio al grande chef Cracco

Ha ricevuto dal sindaco il premio di "Ambasciatore del Gusto"

di Maurizio Barbieri

gastronomica

Ferrara L'evento clou della seconda giornata del Ferrara Food Festival, che ha richiamato in centro tante persone, era costituito dal premio Ambasciatore del Gusto 2022, assegnato quest'anno allo chef Carlo Cracco, uno dei principali esponenti del panorama gastronomico che rappresenta oggi l'alta cucina italiana. Il riconoscimento viene assegnato ad una personalità del mondo della gastronomia che abbia arricchito l'intero comparto della cucina italiana grazie al suo impegno, ai suoi progetti e alla sua arte (l'anno scorso l'ambito riconoscimento andò allo chef Gianfranco Vissani).

Cracco, vicentino, 57 anni, inizia la sua carriera molto giovane a poco più di 20 anni facendo la sua prima esperienza professionale da

Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano a raggiungere tre stelle Michelin. Dopo un'esperienza in Francia è rientrato in Italia, diventa il primo chef all'Enoteca Pinchiorri a Firenze e durante la sua conduzione ottiene in brevissimo tempo le tre stelle Michelin. Tra i numerosi riconoscimenti anche l'Ambrogino d'Oro. A febbraio 2018 il Ristorante Cracco si trasferisce in Galleria Vittorio Emanuele II a Milano. A dicembre 2020 inaugura invece il suo primo Shop Online Craccoexpress: una piattaforma dove per acquistare una selezione di prodotti speciali firmati Cracco e nel luglio 2021 inaugura il suo nuovo ristorante Cracco Portofino.

«Conosco e apprezzo - ha spiegato il noto chef - questi territori. Da bambino venivo in vacanza tra Cervia, Pinarella e Riccione e ho sposato una ragazza di Sant'Arcangelo di Romagna dove conduco un'azienda agricola». Tra le varie domande non pote-

va mancare una sulla salama da sugo. «La conosco e la apprezzo. La salama da sugo è un'arte, una ricetta complessa come il baccalà alla vicentina. Magari quando farà più freddo verrò a degustarla».

Da Cracco anche un suggerimento sull'alimentazione di oggi. «Mangiare meno, mangiare meglio e valorizzare i prodotti del territorio. Tradizione ed innovazione». Poi un commento sul festival. «Il bello è che ci si ritrova in piazza in questa sorta di mercato provvisorio». Sui prezzi elevati dei piatti proposti dagli chef stellati Cracco spezza una lancia. «Costa trasformare i prodotti e soprattutto la lavorazione». Sulla difficoltà dei ristoranti di trovare personale Cracco afferma che «è un lavoro che se ti piace li fai, se non ti piace lo abbandoni». Sul premio conferitogli ha detto: «I premi mi fanno pensare che sto diventando vecchio e allora penso che sia il primo». Sulle apparizioni televisive: «La tv ha una sua strada e gioca sulla novità e sullo show e non sempre queste due cose van-

no ai pari passo».

Assegnato anche il premio MonAmour al pastificio Spiga d'Oro, una giovane realtà imprenditoriale estense. Tra gli innumerevoli appuntamenti della giornata di ieri la pera Igp dell'Emilia-Romagna ha avuto un suo spazio. Il frutto è stato abbinato ad originalissimi cocktail che ha visto la partecipazione di tre locali di Ferrara vale a dire Encio's Tiki bar; Laudano e Misture cocktail bar e Maracaibo. Un'apposita giuria presieduta dal cavalier Paolo Bruni, presidente di Cso Italy e composta da Matteo Mazzoni, imprenditore agricolo, Elisa Macchi, direttore Cso e Massimiliano Urbinati, presidente Strada dei Vini e dei Sapori, ha assegnato i riconoscimenti come cocktail più gustoso al Maracaibo, quello più trandy Laudano e Misture mentre a Encio's è andato il riconoscimento quale premio più originale e in chiusura Daniele Reponi ha presentato tre panini gourmet utilizzando tre ingredienti ferraresi quali la zucca, il salame Zia ferrarese e i marinati di Comacchio. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Grande pubblico
Molte gente
attirata in centro
dalla manifestazione**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416



Tipicità

Pere e in alto zucche due prodotti ferraresi
(Foto: Rubini)



La salama da sugo è un'arte, complessa come il baccalà

Uno spazio dedicato alla pera Igp con abbinamenti di cocktail



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416