

*La vita è un viaggio
E chi viaggia vive due volte
Omar khayyam*

Online dal 2004

*Un vero viaggio non è cercare
nuove terre ma avere nuovi occhi
Marcel Proust*



NATOCONLAVALIGIA

GIRO DEL MONDO STANDO COMODAMENTE IN POLTRONA

- 🏠 VIAGGI & STILI ▾
- 🎨 ARTE & CULTURA ▾
- 🍴 ASSAGGI & GUSTI ▾
- 🧘 WELLNESS & LIFESTYLE ▾
- 🎪 MANIFESTAZIONI ▾
- 🚗 AUTO & MOTO &... ▾
- 📺 VIDEO ▾



Chef Carlo Cracco e il Sindaco Alan Fabbri



Fiere In Cucina Manifestazioni Natoconlavaligia Notizie

CONFERITO ALLO CHEF CARLO CRACCO IL PREMIO "AMBASCIATORE DEL GUSTO"

📅 06/11/2022 👤 Giovanni Tavassi 💎 alanfabbri, ambasciatoredegusto, carlocracco, chef, claudiatrevisani, fabiodeluigi, ferrara, ferrarafoodfestival, fff, mariosoldati, natoconlavaligia, palasimabio, piazzamunicipio, salamadasugo, sindaco, verganinavarra

👁️ 648

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

CHEF CARLO CRACCO INCORONATO AMBASCIATORE DEL GUSTO AL FERRARA FOOD FESTIVAL: "LA SALAMINA? UN'ARTE. TORNERO' PER ASSAPORARLA". IL SINDACO LO INCORONA: "NOSTRA CITTA' CAPITALE DEL GUSTO"

SOLD OUT AL PALASIMABIO, IN PIAZZA COMUNALE A FERRARA, PER IL CONFERIMENTO DEL PREMIO AL FAMOSO CHEF ITALIANO



Chef Carlo Cracco e il Sindaco Alan Fabbri

"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. Lo chef, parlando per un'ora davanti a un PalaSimaBio (la tensostruttura allestita in piazza) 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".* 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"*. *"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"*.

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".

Oltre a gli apprezzamenti, per questo famoso insaccato la **"Salama da Sugo"**, fatti dallo **chef Cracco** durante la premiazione, ricordo che il prodotto tipico della tradizione culinaria ferrarese è stato messo in risalto, dallo chef anche all'interno della prima puntata di **"Dinner Club"** format di **Amazon Prime**. Lo chef ha riunito i volti famosi del cinema e della televisione per creare una vera esperienza, a volte in chiave ironica, sulla cucina delle sei province toccate. Il format è stato molto apprezzato perchè diverso dai soliti proposti. Proprio nella prima puntata, lo **Cracco** e l'attore **Fabio De Luigi**, attraverso il percorso fluviale, si sono recati a **Bondeno all'Osteria di Ponte Rodoni** dove sua maestà la **"Salama da sugo"** è stata la protagonista conquistando anche il palato di **De Luigi**. Quando si parla e si mette in mostra la **"Salama da sugo"** è sempre un grande evento. Ricordo anche che la **"Salama da Sugo"** fu portata anche alla ribalta (quelli della seconda metà del secolo scorso lo ricorderanno) da **Mario Soldati**, grande scrittore, sceneggiatore, autore, gastronomo e regista italiano, nel famoso programma **Rai "Viaggio nella valle del Po" del 1957 al Ristorante Tassi di Bondeno**. Entrambi, quello moderno a colori dello **chef Carlo Cracco** e quello in bianco e nero di **Mario Soldati** si possono vedere in rete, ed invito a farlo, per una conoscenza più approfondita di questo insaccato definito anche una **"bomba atomica dell'arte culinaria italiana"**.



Chef Carlo Cracco e Claudia Trevisani – ph©Filippo Manvuller