

Informativa

x

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

[Home](#) » CARLO CRACCO, TASSE, GUIDA MICHELIN E LA SALAMA DA SUGO

## CARLO CRACCO, TASSE, GUIDA MICHELIN E LA SALAMA DA SUGO



5 Novembre 2022 By Giuseppe

### CARLO CRACCO AMBASCIATORE DEL GUSTO AL FERRARA FOOD FESTIVAL

**CARLO CRACCO: LA GUIDA MICHELIN E' UNO DEGLI STRUMENTI MA NON L'UNICO E A CHI CRITICA I PREZZI, E' COME DIRE CHE LE TASSE SONO TROPPE MA VANNO COMUNQUE PAGATE**

Ferrara, 5 novembre 2022 –

“Quando scenderà il freddo non nego che mi piacerebbe fare una ‘capatina’ a Ferrara per degustare un piatto di salama da sugo”. 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 ha ritirato il premio presso il PalaSimaBio che ha registrato il **sold out**.

**Carlo Cracco**: “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

Cerca

CERCA



[Interviste Video](#)

[Fiere & Eventi](#)

[Gusturismo](#)

[News dalle Aziende](#)

[Ricette & Sapori](#)

[Vini & Cantina](#)

[Video Interviste](#)

[Fashion & Design](#)

[Energie Rinnovabili](#)

[Normativa Alimentare](#)

[Rubriche](#)

[International](#)

[Iubenda](#) PRIVACY E COOKIE POLICY  
COOKIE BANNER + CONSENSO

[bonat.it](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

dei mercati, che per me sono i posti più belli del mondo”.

A chi invece critica i prezzi Cracco ricorda che “oltre la 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**.

Sito web: [www.ferrarafoodfestival.it](http://www.ferrarafoodfestival.it)

Facebook: @Ferrarafoodfestival

Instagram: @ferrarafoodfestival

Redazione Newsfood.com  
Nutrimento & nutriMENTE

Mi piace:



[Vendita prodotti tipici siciliani](#)



[Gruppo Cremonini](#)



[Esmach.com](http://Esmach.com)



<https://www.waicogroup.com/>



[distilleriaromanolevi.com](http://distilleriaromanolevi.com)