natoconlavaligia

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 PALA*SIMA*BIO, IN PIAZZA COMUNALE A FERRARA, PER IL CONFERIMENTO DEL PREMIO AL FAMOSO CHEF ITALIANO

di Giovanni Tavassi

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 continuato 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 agli apprezzamenti, per questo famoso insaccato la **"Salama da Sugo",** fatti dallo **chef Cracco** durante la premiazione, ricordiamo che il prodotto tipico della tradizione culinaria ferrarese è stato messo in risalto, dallo stesso chef, 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, gastronauta 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

Chef Carlo Cracco, Ambasciatore del Gusto, durante la serata ha incontrato anche **Miss Sfoglina 2008 e Miss Tagliatella 2012, Claudia Trevisani di Cento (Fe)** che ha partecipato anche a Masterchef 6. Claudia ha voluto incontrare lo chef per donare il suo libro **"Le ricette della tradizione tra Bologna, Ferrara e Modena della sfoglina Claudia Trevisani"**, edito nel 2021 e presentato nella prima edizione del **Ferrara Food Festival**.

Il Ferrara Food Festival è promosso 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, organizzata da SGP Grandi Eventi di Stefano Pelliciardi.

---

natoconlavaligia

06/11/2022 10:35:45 Giovanni Tavassi