Carlo Cracco, così promuoviamo il panettone

ccracoo-e-ass-f-rolfin5-aa29710f

È stato firmato dallo chef Carlo Cracco e dell'assessore all'Agricoltura e all'Alimentazione Fabio Rolfi il protocollo d'intesa tra Regione Lombardia e l'Associazione Maestro Martino per la promozione di "Panettone" e "Polenta". Villa Terzaghi, scuola di cucina e ristorante didattico dell'associazione guidata dallo chef Carlo Cracco, è diventata la sede ufficiale di workshop, seminari, mostre e convegni, laboratori dedicati alla ricerca di ricette innovative e in particolare per l'organizzazione di Masterclass con le creazioni dei migliori professionisti e di cuochi e pasticceri emergenti sia per il panettone che per la polenta.

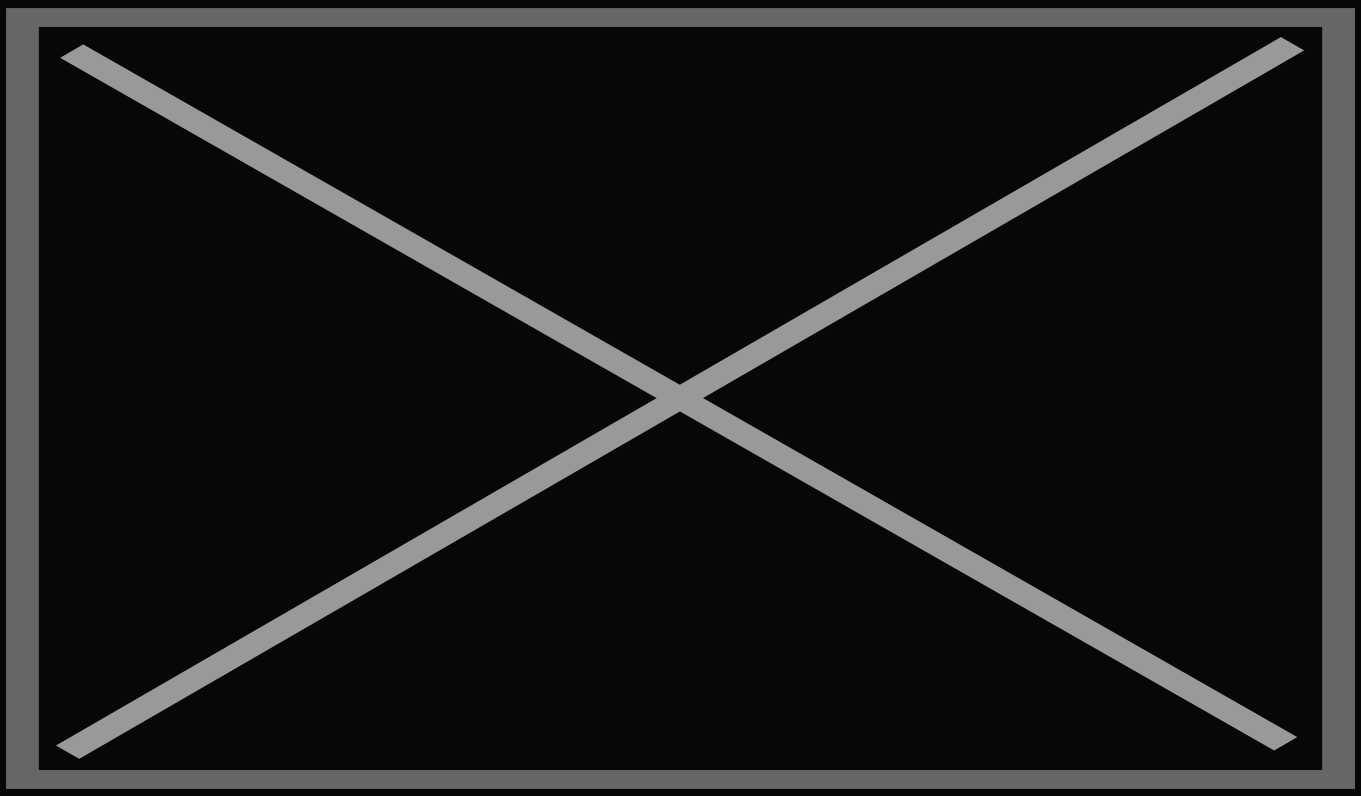
"Due prodotti simbolo della tradizione lombarda diventano centrali nella formazione dei nostri chef e nella comunicazione dell'eccellenza gastronomica che la nostra regione può vantare – ha dichiarato **Fabio Rolfi**, assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia – *Ringrazio l'associazione Maestro Martino per aver promosso questa iniziativa e per tutto il lavoro che svolge nel quotidiano per la valorizzazione delle filiere agroalimentari locali. Non è solo importante la qualità delle materie prime, è fondamentale anche avere degli artisti della cucina che sappiano valorizzarle nel modo migliore e che possano essere ambasciatori della Lombardia, in Italia e nel mondo. Polenta e panettone da secoli fanno parte della nostra società e della nostra quotidianità e rappresentano l'anello di congiunzione tra passato e futuro della cucina lombarda".*

L'Associazione Maestro Martino è un'associazione non profit che opera sul territorio nazionale dal 2011 per promuovere la filiera agroalimentare lombarda attraverso la Cucina d'Autore.

Obiettivi primari dell'Associazione Maestro Martino sono:
- la promozione e la qualificazione dell'offerta enogastronomica territoriale che viene elevata a eccellenza culturale del nostro Paese;
- la formazione delle nuove generazioni di cuochi, pasticcieri e ristoratori attraverso la creazione di esperienze didattiche dedicate che si basano sul coinvolgimento dei protagonisti della filiera agroalimentare del territorio e del made in Italy, gli chef e gli esperti;
- la creazione di un'accademia internazionale di cucina per offrire nuove opportunità ai cuochi,

promuovere i giovani talenti e formare i professionisti a livello internazionale.

L’associazione collabora con Regione Lombardia sin dalla sua nascita con l’obiettivo di valorizzare la Cucina italiana esaltando le eccellenze, le tipicità e le tradizioni enogastronomiche della Lombardia in un più ampio contesto storico-culturale ed è in questo ambito che si inserisce l’accordo con un focus importante su due prodotti simbolo della tradizione gastronomica lombarda. Queste attività sono volte anche a stimolare il rilancio e la riqualificazione della ristorazione lombarda in una logica di ripresa post emergenza sanitaria Covid-19 e alla formazione di una nuova generazione di cuochi e personale di sala più consapevole rispetto alla ricchezza enogastronomica della regione e alle nuove tecnologie e sfide che la ristorazione moderna deve affrontare.



Villa Terzaghi a Robecco sul Naviglio, già sede italiana del network internazionale di cuochi Cook & Chef Institute,diventa così lo spazio perfetto per la diffusione delle conoscenze relative alle produzioni locali rielaborate e rese uniche dall’estro creativo degli chef dell’associazione e dai giovani talenti della scuola di cucina. La partnership prevede anche la realizzazione di interventi di educazione alimentare e sensoriale rivolti alle scuole ed in particolare agli Istituti turistici ed alberghieri allo scopo di far conoscere a studenti e docenti le produzioni locali di qualità (organolettica, ambientale e sociale) e diffondere un corretto approccio al cibo ed alle tematiche ad esso legate.

Già per il 2021 sono previsti workshop ed eventi dedicati a polenta e panettone che si svolgeranno nei mesi di ottobre e novembre.