Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni»

cracco-835x500-6659d347

Il patron del Ristorante Cracco, due stelle Michelin, e di Carlo e Camilla in Segheria, entrambi nel capoluogo lombardo, è diventato una star televisiva con il ruolo di giudice di Master-Chef Italia. E non ha dubbi: «A tavola dobbiamo regalare nuovi sapori».

[caption id="attachment_78239" align="alignright" width="300"]Tuorlo fritto con trippa baccalà Tuorlo fritto con trippa baccalà[/caption]

Che cosa significa per te l'incarico di ambassador?
Per me è sempre un grande onore rappresentare l'Italia, a maggior ragione in occasione di un evento mondiale incentrato su alimentazione e cibo. E poi, essere portavoce di tutta la filiera è anche una responsabilità e un impegno importante.

Il tuo ingrediente per Expo2015?
L'uovo, ingrediente simbolo della mia cucina. L'ho sempre amato per forma e contenuto, nonché per il suo simbolismo: racchiude in sé la vita, la nascita e, quindi, la ricchezza.

Su quali fronti sei impegnato?
Sono ospite all'Ambasciata del Gusto all'interno del Convento dell'Annunciata ad Abbiategrasso dove si promuovono il territorio e i suoi prodotti d'eccellenza. Inoltre parteciperò alle cene organizzate in collaborazione con Identità Golose. Ma ci saranno tante altre sorprese... Il mio obiettivo è trasmettere l'importanza del cibo approfondendo aspetti come regionalità, provenienza e sostenibilità. È importante fare conoscere la storia dei produttori, spiegare come sono realizzati i prodotti e chiarire perché sono migliori rispetto alle imitazioni. Il che significa raccontare il territorio: ogni prodotto è infatti frutto della terra, dell'aria, del luogo e del concime usato.

Expo 2015 è…?
Una meravigliosa occasione per tutti. Siamo in attesa di milioni di visitatori curiosi di assaporare il

meglio dei nostri prodotti gastronomici. Che opportunità migliore potremmo avere per dimostrare al mondo il primato dell'Italia nel food?

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

Ugo Alciati: «Expo, un'opportunità per conoscere il Made in Italy»

Enrico Bartolini: « Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti»

Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

Andrea Berton: «Usate l'ingrediente nella sua totalità per ridurre gli sprechi»

Cristina Bowerman: «Semplificare l'apertura di un pubblico esercizio»

Moreno Cedroni: «Expo, splendida occasione. Ma occorre un'ospitalità impeccabile»

Ernst Knam: «insegnare ai bambini la corretta alimentazione»

Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile»

Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare»

Davide Oldani: «Expo, l'inizio di una nuova era per l'Italia»