

Un caffè con Carlo Cracco: «A tavola dobbiamo regalare nuovi sapori»

carlo-cracco-1-bfdb168

Insieme ad [Andrea Berton](#) e [Davide Oldani](#), [Carlo Cracco](#) ha lanciato *Risata Colorata*, un nuovo piatto presentato ieri in occasione dell'inaugurazione di **Expo Gate**, il primo padiglione dell'Esposizione Universale di Milano. E spiega: «Il cuore di riso giallo, sapore tipicamente meneghino, si fonde con quello arabo dei datteri. E poi con il daikon e il curry [carlo cracco \(2\)](#) che richiamano l'Oriente». Patron del [Ristorante Cracco](#) e del nuovo [Carlo e Camilla in Segheria](#), entrambi nel capoluogo lombardo, grazie al ruolo di giudice di *MasterChef Italia* è ormai anche una star televisiva. E ora è di nuovo in tv al timone della prima edizione italiana dello show culinario [Hell's Kitchen](#), in onda tutti i giovedì su Sky Uno alle 21,10 fino al 5 giugno.

La prima qualità di un aspirante chef?

«Il palato. Per emergere, però, sono poi imprescindibili resistenza alla fatica, spirito di sacrificio e impegno».

L'aspetto più appagante e quello più faticoso del mestiere di chef?

«Ritengo un privilegio avere un costante rapporto con la gente. Di contro, in questo lavoro bisogna sacrificare la vita privata e, soprattutto, il tempo dedicato al sonno».

Quale deve essere la missione dei ristoratori, oggi?

«Dobbiamo trasmettere l'importanza del cibo coinvolgendo anche i bambini e approfondendo aspetti come regionalità, provenienza e sostenibilità. Detto ciò, la nostra primaria mission resta coccolare i clienti facendo scoprire loro nuovi sapori e sorprendenti connubi».

L'ingrediente del 2014, secondo te?

«Punto sulla curcuma».

E il tuo preferito?

«Il riccio».

[carlo cracco](#) (3) Il tuo vino del cuore?

«Impossibile citarne uno solo!».

I tuoi indirizzi del cuore in Italia?

«Tra i colleghi apprezzo soprattutto **Pino Cuttaia**, soprannominato lo chef della “sintesi”, titolare del ristorante [La Madia](#) a Licata, in provincia di Agrigento. Per lui, cucina è sempre sinonimo di sfida, intesa come tentativo di rendere nuovi i piatti della tradizione, esaltandoli nella preparazione e nella presentazione. Prendiamo i suoi arancini di riso: non solo vengono grigliati, ma contengono pure uno speciale ragù di triglia con pinoli, uvetta e finocchietto selvatico.

Un'altra eccellenza della nostra ristorazione, nonché raffinato interprete della cucina piemontese, è **Andrea Alciati**, patron del [ristorante da Guido](#), ospitato nelle cantine di un antico monastero oggi trasformato nel Relais San Maurizio. E ancora: un tributo speciale va anche a **Moreno Cedroni**, tra i fautori della diffusione di uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Per esempio, ha rivisitato il concetto di pesce crudo, reinterpretando in modo innovativo la tradizione del sushi giapponese per creare un vero e proprio studio indipendente sul tema che trova la massima espressione nel bistrot [Clandestino a Portonovo di Ancona](#)».

UN CAFFE' CON...

Una rubrica di [Nicole Cavazzuti](#)



Il bar? A qualcuno piace storico, ad altri moderno e polifunzionale. E il ristorante: c'è

chi preferisce la trattoria, chi il locale di lusso. I Vip raccontano a Mixer Planet gusti e sogni in fatto di fuori casa. Ecco “Un caffè con...”. Una rubrica per tutti, non solo per gli addetti ai lavori.

[Un caffè con...Alessia Reato](#)

[Un caffè con... Roberta Ruiu](#)

[Un caffè con...Micol Ronchi](#)

[Un caffè con... Ricardo Dal Moro](#)

