

«I nostri prodotti tipici? Un'operazione culturale che parte dal contadino»

Lo chef: «Vado in tv, la gente vuole sognare»

«La crisi economica? Serve a fare pulizia». Il vicentino Carlo Cracco, chef bistellato, abbandona i fornelli del ristorante in via Victor Hugo a Milano, e torna nella sua Creazzo. Davanti a lui c'è un pubblico di ristoratori, operatori del settore alimentare e appassionati. Tutti riuniti all'Università del gusto, la scuola di alta formazione enogastronomica della Concommercio di Vicenza. Cracco per un pomeriggio diventa il protagonista di uno show cooking in cui vengono preparati piatti a base di grandi formaggi Dop: Mozzarella di bufala campana, Parmigiano-Reggiano, Pecorino Sardo e Asiago. Con lui, per l'ultimo piatto, lo chef dell'Ottocento di Bassano del Grappa, Riccardo Antoniolo, vincitore del concorso "Qui cucinare è Dop".

Carlo Cracco, lei dice che «la crisi serve a fare pulizia». A chi si riferisce?

«A quelli che si improvvisano. A coloro che avviano un'attività senza le basi, senza aver seguito un'adeguata formazione. A chi crede nella quantità e non nella qualità. Chi ha bruciato le tappe per arrivare in alto chiuderà, chi lavora bene invece ce la farà sempre».

Nell'epoca di Tripadvisor, di Foursquare e dei commenti online, hanno ancora senso le guide che assegnano stelle, cappelli o forchette?

«Chi dà i voti su Internet? Il

tuo vicino di casa? Uno che vuole "sputtanare" un ristorante nemico? Ma andiamo... La Michelin esiste da 112 anni e ha l'autorevolezza che nessun giudizio su Internet possiede».

I programmi che passano in televisioni ci dicono che tutti possono cucinare. Non è un problema per voi cuochi?

«No, affatto. Questi programmi, tra i quali metto anche Masterchef, nascono perché la gente ha bisogno di sognare. È giusto che la possibilità di realizzare un sogno venga data a tutti. Poi per affermarsi bisogna avere buone basi».

I concorrenti di Masterchef, il programma tv che lei ha condotto e condurrà nuovamente dal 13 dicembre, le basi le avevano?

«Quelli rappresentavano la gente normale, che cercava un'occasione per cambiare vita. Poi è normale che una casalinga abbia una manualità diversa da un informatico».

A Milano ha valorizzato il prodotto tipico della sua terra, il broccolo fiolano. Serve sempre un grande chef per esaltare un prodotto tipico?

«Valorizzare i prodotti tipici è un'operazione culturale che parte dalla mano del contadino. Lo chef si limita a selezionarlo e a valorizzarlo nel piatto. Trent'anni fa, il broccolo era un prodotto per "sfigati" e costava pochissimo. Oggi costa cinque euro al chilo e diventa difficile trovare quel-

lo buono. Ma il Veneto è ricchissimo di prodotti. L'asparago in tutte le sue declinazioni, il radicchio, il riso Vialone Nano. E poi c'è il baccalà».

Ma il baccalà non viene pescato in Veneto...

«No ma sono stati i veneti a scoprirlo a farlo conoscere in tutto il mondo. Questo è il migliore esempio di che cosa può fare la nostra gente valorizzando i prodotti del territorio. Non dimentichiamoci che l'uomo resta legato alle proprie origini. Così uno chef deve avere una visione globale lavorando su prodotti globali».

Il richiamo delle origini la porterà un giorno ad aprire un ristorante in Veneto?

«No».

Perché questa risposta così categorica?

«Se fossi interessato l'avrei già aperto. Ho deciso di misurarmi a Milano perché la sfida in quella città era più dura».

In Veneto c'è qualche chef che ha cominciato a percorrere una strada di successo?

«Mi piace tantissimo Lorenzo Cogo, il giovane chef premiato con una stella Michelin con il suo 'El Coq' a Marano Vicentino. A 26 anni ha già girato i cinque continenti ed è ritornato a casa. I suoi avevano un ristorante che funzionava bene. Ha avuto il coraggio di ribaltarlo e di rilanciarlo. Bravo».

Antonino Padovese

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VICENTINO Carlo Cracco, protagonista di Masterchef

Cracco



”

Dare i voti su Internet? La Michelin esiste da 112 anni e ha l'autorevolezza che il web non possiede. Non aprirò un ristorante in Veneto

