

Cracco: “Sono uno chef ammirato. Eppure a scuola non ero tra i più bravi”



Intervenuto alla Fiera del libro a Calusco d'Adda per presentare il suo

volume “Dire, fare, brasare”, edito da Rizzoli, Carlo Cracco, chef televisivo giudice a Masterchef ha offerto la sua ricetta per vivere bene la tavola: “Dobbiamo mangiare meglio, formare i ragazzi già nelle scuole, spiegando loro cosa ci sia dietro a un piatto. Tutti sanno che una melanzana è più buona se gustata nella sua stagione, ma bisogna considerare anche di chi lavora nelle serre. Sono tanti, insomma, gli aspetti legati all'alimentazione”.

“La cucina - ha aggiunto - è come il calcio, appassiona. Ognuno sceglie il suo giocatore, tifa e si va anche oltre”. Gli ingredienti per diventare un grande chef? “Forza di volontà, umiltà e capacità di sacrificio. A scuola non ero certo uno dei più bravi, mi sono iscritto all'istituto alberghiero senza provenire da una famiglia di ristoratori né conoscere la differenza tra fare il pasticciere, il panettiere o il barman. L'ho capita a 15 anni, stando ai fornelli, che la pratica conta molto di più dello studio”.