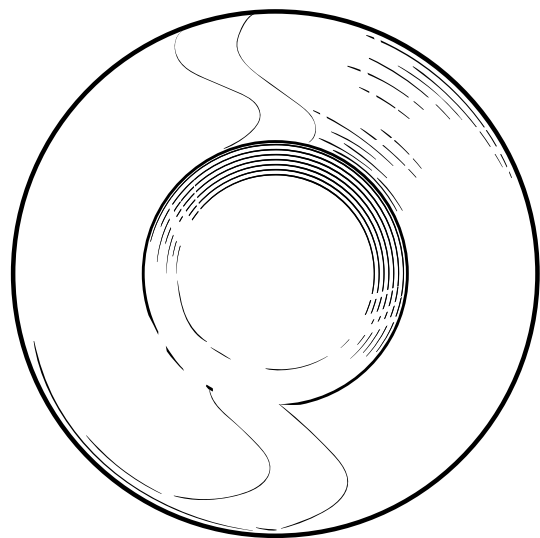


CARLO CRACCO



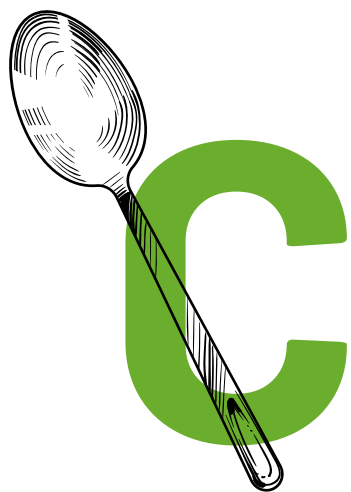
RITRATTO DI UNO CHEF VINCENTE! *PORTRAIT OF A WINNING CHEF!*

di Stefania Buscaglia

È lo chef tra i più noti d'Italia: quello che per primo ha sdoganato la figura dello Chef stellato sul piccolo schermo e che oggi mantiene salda la Stella Michelin nell'omonimo ristorante in Galleria a Milano.

He is one of the best-known chefs in Italy: the one who first cleared the role of the starred Chef on the small screen and who today holds the Michelin Star firmly in the restaurant of the same name in the Galleria in Milan.





Carlo Cracco, ovvero lo Chef italiano più noto d'Italia.

Basterebbe questo per raccontare di un professionista di cui si è praticamente detto e scritto tutto. Lui che, a quasi tre anni dall'apertura dello splendido Cracco in Galleria – ristorante del “salotto borghese milanese” per antonomasia – non smette di stupire i propri commensali attraverso la sua filosofia di cucina minimalista, gli accostamenti audaci e l'atmosfera raffinata ed elegante di un ristorante di 1.300 mq disposti su cinque piani, che racconta del suo sogno e di quello della moglie Rosa – sposata dopo dieci anni di unione, pochi mesi prima dell'apertura. Un sogno realizzato a seguito di una lunga carriera costellata da successi e traguardi che ci consegnano lo chef ambizioso e maturo che tutti conosciamo.

Classe '65, vicentino naturalizzato milanese, Carlo Cracco muove i primi passi in cucina giovanissimo. Poco più che ventenne innesca le sue prime esperienze a fianco di grandi chef stellati del calibro di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse. Poi il resto è storia nota: l'approdo all'Enoteca Pinchiorri di Firenze che, sotto la sua conduzione, acquisisce la terza Stella Michelin e poi ancora a fianco del Maestro Marchesi all'Albereta di Erbusco. Ovunque passi Cracco, si accende una Stella nel firmamento gastronomico, sino all'opportunità definitiva, quella agli inizi del nuovo millennio, quando inaugu-



ra il ristorante Cracco Peck a Milano, dove lavora in qualità di executive chef fino al 2007, anno in cui diviene Patron e il ristorante “semplifica” il suo nome in Cracco. Con il suo arrivo, il ristorante guadagna 2 stelle Michelin, colleziona Cappelli e Forchette e viene riconosciuto nella classifica dei migliori 50 ristoranti da Repubblica. Da questo momento, Carlo Cracco è uno Chef bistellato di grande talento. Ma non

solo: è anche giovane e affascinante.

Il prossimo passo, non può che essere il successo. Nel 2011 arriva la televisione con Masterchef, di cui sarà giudice e volto di riferimento per sei edizioni. Nel frattempo, si aggiunge Hell's Kitchen, gli sponsor, la pubblicità, gli eventi, le ospitate e tutte le opportunità che gli consentono di pubblicare innumerevoli libri, fondare l'Associazione Culturale Maestro Martino, aprire

ristoranti come Carlo e Camilla in Segheria (il progetto più giovane e smart su Milano), Ovo (ristorante dell'hotel Lotte di Mosca) e – come già narrato in apertura – il ristorante Cracco in Galleria, nel cuore di Milano. Considerato concordemente come uno dei simboli dell'avanguardia gastronomica italiana, Carlo Cracco deve verosimilmente il suo successo al fatto di non essersi mai piegato a mode e tendenze, affidandosi in-

vece alla conoscenza della materia, alla sua proverbiale tecnica, a una curiosità irrefrenabile, e a quella tensione fatta di stimoli proiettati sempre verso nuove scoperte. Chi si siede alla sua tavola, ha l'opportunità di gustare i grandi classici della sua cucina, interpretazioni della tradizione gastronomica meneghina e proposte audaci scaturite dall'estro del cuoco vicentino. È così che in carta persiste la sezione dedicata alle ama-

te (e ormai celebri) uova, così come non possono mancare emblemi della milanesità come il Riso mantecato allo zafferano, midollo alla piastra e ragù di fegatini o la Costoletta di Vitello alla milanese; ma è nella degustazione che si vivono le più profonde emozioni, in un saliscendi di sensazioni meritevoli di essere vissute almeno una volta nella vita.

ENG.

Carlo Cracco, the best-known Italian Chef in Italy.

This would be enough to tell about a professional about whom everything has been practically said and written. He who, almost three years after the opening of the splendid Cracco in Galleria - restaurant of the "Milanese bourgeois living room" par excellence - never ceases to amaze his guests through his philosophy of minimalist cuisine, daring combinations and a refined and elegant atmosphere of a 1,300 square meters restaurant on five floors, which tells of his dream and that of his wife Rosa - married after ten years of union, a few months before the opening.

A dream come true following a long career studded with successes and achievements that deliver us the ambitious and mature chef we all know.

Born in 1965, a naturalized Milanese from Vicenza, Carlo Cracco took his first steps in the kitchen at a very young age. In his early twenties he triggers his first experiences alongside great starred chefs of the caliber of Gualtiero Marchesi and Alain Ducasse. Then the rest is a well-known story: the arrival at the Enoteca Pinchiorri in Florence which, under its management, acquires the third Michelin Star and then again alongside Maestro Marchesi at the Albereta di Erbusco. Wherever Cracco passes by, a star lights up in the gastronomic firmament, until the opportunity he defined, that at the beginning of the new millennium, when he inaugurates the Cracco Peck restaurant in Milan, where he works as executive chef until 2007, when he becomes Patron and the restaurant "simplifies" its name in Cracco. With his arrival, the restaurant earns 2 Michelin stars, collects Hats and Forks and is recognized in the ranking of the best 50 restaurants from the Repubblica.

From now on, Carlo Cracco is a highly talented two-star Chef. But not only that: he is also young and charming.

The next step can only be success.

In 2011 comes television with Masterchef, of which he will be judge and face of reference for six editions. In the meantime, Hell's Kitchen, sponsors, advertising, events, hosting and all the opportunities that allow him to publish countless books, found the Maestro Martino Cultural Association, open restaurants such as Carlo and Camilla in Segheria (the project younger and smarter in Milan), Ovo (restaurant of the Lotte hotel in Moscow) and - as already described at the opening - the Cracco restaurant in Galleria, in the heart of Milan.



Unanimously considered as one of the symbols of the Italian gastronomic avant-garde, Carlo Cracco probably owes his success to the fact that he never bent to fashions and trends, relying instead on the knowledge of the subject, on his proverbial technique, on an irrepressible curiosity, and on tension made of stimuli always projected towards new discoveries. Whoever sits at his table, has the opportunity to taste the great classics of his cuisine, interpretations of the Milanese gastronomic tradition and daring proposals born from the inspiration of the chef from Vicenza. This is how the section dedicated to the beloved (and now famous) eggs persists on the menu, as well as emblems of Milanese style such as creamed rice with saffron, grilled marrow and liver sauce or Milanese veal chop; but it is in tasting that the deepest emotions are experienced, in an ups and downs of sensations worthy of being experienced at least once in a lifetime.

