

ENJOYING

LO CHEF IN CASCINA
PER LA SUA CENA A BASSO IMPATTO,
CARLO CRACCO HA COMPRATO TUTTI GLI
INGREDIENTI NELLA CASCINA GAGGIOLI DI
MILANO, DOVE È AMBIENTATO
QUESTO SERVIZIO FOTOGRAFICO

A CHEF ON THE FARM
FOR HIS LOW IMPACT DINNER,
CARLO CRACCO BOUGHT ALL HIS
INGREDIENTS FROM
THE GAGGIOLI FARM IN MILAN.
THE SETTING FOR THESE PHOTOS

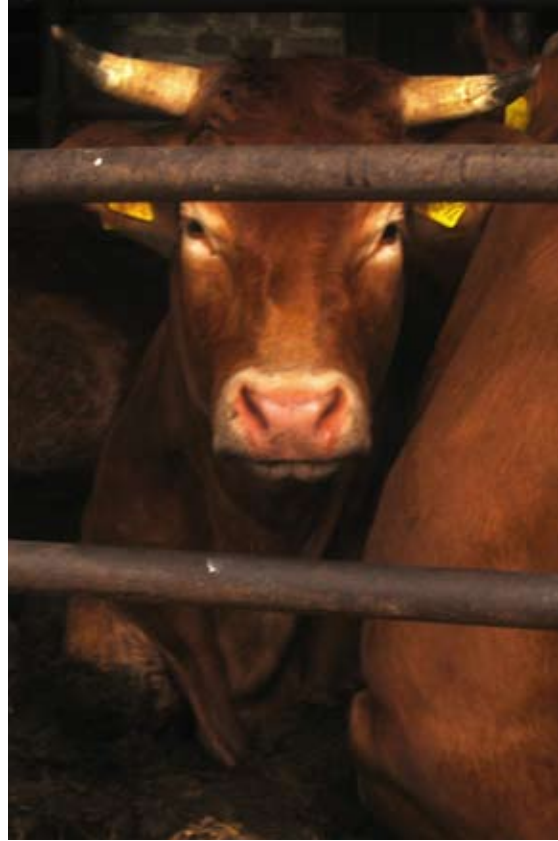


ALTA CUCINA A BASSO IMPATTO

IL BOOM DELL'ECO-FOOD

Carlo Cracco, uno dei più grandi chef italiani molto apprezzato anche all'estero, si racconta e ci racconta di quella volta che ha preparato una cena a basse emissioni di CO₂. A base di ingredienti prodotti a meno di 50 km dai fornelli. Carlo Cracco, one of Italy's greatest chefs - and also acclaimed abroad - talks about himself and the time he prepared a low CO₂ emission meal using ingredients sourced within 50 km of the kitchen.

TESTO DI SAMUELA URBINI - FOTOGRAFIE DI GIOVANNI MALGARINI



Con un menù raffinato e fantasioso come solo lui sa inventare, Carlo Cracco ha dimostrato che si può organizzare una cena a basse emissioni tutt'altro che povera. L'occasione è stata offerta da BMW lo scorso ottobre, la scena è quella milanese e l'ospite d'eccezione il regista Francis Ford Coppola, in città per il World Business Forum. La Casa automobilistica tedesca, molto impegnata sul fronte delle basse emissioni di CO₂, vuole una cena di gala low emission. Dopo breve riflessione, risulta evidente che lo chef migliore è certamente Cracco, non tanto per le formali due stelle Michelin di cui si fregia il Ristorante Cracco, che pur certificano l'altissima qualità della sua cucina. Quanto per la sua innata e caratteristica capacità inventiva nel combinare gli ingredienti.

Intanto va detto che una cena a chilometri zero, come è stata battezzata, significa che le materie prime devono provenire da una distanza inferiore ai 50 km. Facile, per chi cucina in zone limitrofe ai campi. Considerando però che il Ristorante Cracco si trova a due passi dal Duomo di Milano, fare la spesa da produttori che si trovino a meno di 50 km ha richiesto un po' di ricerca. Lo chef ha selezionato tra varie cascine la Gaggioli, nella periferia Sud milanese, e qui ha trovato praticamente tutti gli ingredienti per la sua cena. Iniziata con Crema di zucca con Raspadura (un formaggio) e Sfoglie di polenta croccante con crescita alle erbe, e terminata con un Semifreddo al mascarpone con pere e cachi, il tutto innaffiato con vini dell'azienda agricola Nettare dei Santi di San Colombano al Lambro, anch'essa a circa 47 km dal ristorante. Un capolavoro che ha stupito i commensali.

Ma la cucina di Carlo Cracco, 44enne originario di Vicenza, non è solo a impatto zero. Normalmente rivisita i piatti tradizionali milanesi, e non solo, proponendoli in una chiave contemporanea, combinando i sapori e giocando sui contrasti. Invitato al Festival della Mente di Sarzana l'aveva definita "cucina cerebrale", nel senso che si gusta con il palato, ma anche con l'immaginazione.

È una definizione che la soddisfa ancora?

In realtà dare definizioni è molto limitante. La cucina si differenzia soprattutto per la qualità. Quando è di grande qualità, è di qualità, punto. Quando non lo è, è una "presa per i fornelli".

Il suo è un lavoro da privilegiato?

Questo ristorante ha aperto nel 2001 ma io l'ho acquistato nel 2007 e ora è tutto mio. Qui lavorano 25 persone e lo considero un lavoro da privilegiati, sì. Perché sei in mezzo al cibo, al vino e a tutto quello che c'è di più buono al mondo. Poi però bisogna anche lavorare. Non c'è solo la spesa, ma devi avere ottimi camerieri, sapere le lingue... è un lavoro che non finisce mai.

Quante ore al giorno lavora?

Non lo so, non ho mai fatto il conto (ride). Diciamo che il ristorante chiude dalle 2 di notte fino alle 8. Nel resto del giorno è sempre in attività.

Mangiare nel suo ristorante è un lusso?

La nostra cucina ha dei prezzi che sono proporzionati al costo della vita milanese. Se paragoniamo Milano a grandi città come Londra o Parigi (anche se Milano è più piccola), come livello di prezzo noi siamo molto meno cari rispetto a quanto costano i grandi ristoranti di Londra, dove hanno prezzi che sono il doppio rispetto ai nostri.

Che effetto ha la crisi sulla vostra attività?

Alla sera i nostri 50/60 posti sono sempre occupati. A pranzo, invece, in questo periodo c'è un po' di calma. La crisi c'è e bisogna fare attenzione, non sottovalutarla. Però la trovo un ottimo momento per decidere del proprio

MENÙ A KM ZERO

APERITIVO IN PIEDI

- CREMA DI ZUCCA CON RASPADURA (UN FORMAGGIO)
- SFOGLIE DI POLENTA CROCCANTE CON CRESCENZA ALLE ERBE
- "TONNO" DI CONIGLIO CON GIARDINIERA DI VERDURE (CONIGLI COTTI MOLTO A LUNGO, MESSI SOTT'OLIO CON CUI HANNO FATTO QUESTA SPECIE DI TONNO DI CONIGLIO)

A TAVOLA

- VERDURE ESSICcate AL NATURALE
- RISOTTO MARINATO CON ZUCCA E NERVETTI
- INVOLTINO DI MANZO BRASATO CON VERZE
- SEMIFREDDO AL MASCARPONE CON PERE E CACHI

PICCOLA PASTICCERIA

- PICCOLO PAN MEINO

VINI

- SPUMANTE DOMM RISERVA SPECIALE, NETTARE DEI SANTI AZIENDA AGRICOLA
- RIESLING IGT SELEZIONE MOMBRIONE, NETTARE DEI SANTI
- SAN COLOMBANO ROSSO DOC RISERVA 2003, NETTARE DEI SANTI
- PASSITO DI VERDEA IGT 2003, NETTARE DEI SANTI

futuro e per darsi degli obiettivi ancora più ambiziosi, perché la crisi rimette tutto in discussione. Ho due o tre idee in mente che non posso ancora svelare, progetti futuri che si sono sviluppati proprio in questo periodo.

In Italia o all'estero?

A me piace Milano e vorrei rimanere qui. Milano è sempre stata il mio sogno. Non so spiegare perché, l'ho sempre vista come una città dove si può lavorare, dove ci si può affermare, dove ti offrono tante possibilità.

Che cos'è il vero lusso, in campo gastronomico?

Il lusso è poter avere la possibilità di scegliere di avere cuochi speciali, che sanno realizzare una cucina originale legata al proprio carattere, alla propria esperienza, alla propria formazione, che cucinano proprio per te. La materia prima incide, ma non così tanto. È il fattore umano che fa la differenza. Considero ogni mio collaboratore come un artigiano. Perché costa il lavoro dell'artigiano? Perché lui è unico, fa 10 pezzi, 15 pezzi, non lo sa neanche lui, quindi ovviamente quei pezzi hanno un valore molto alto.

E a cosa non sa rinunciare Carlo Cracco?

Al viaggio, perché è la più grande forma di rigenerazione mentale e anche del corpo. Quest'anno, per esempio, sono stato per la prima volta in Australia. Un altro "lusso" che mi concedo è il cibo. Nel senso che quando vado in giro e vedo qualcosa che mi piace la compro, l'assaggio. Soprattutto il vino perché, da buon veneto, l'adoro. In Australia, per esempio, ho trovato un sale fantastico, delle conchiglie incredibili, rare anche là. E poi una burrata eccezionale, fatta da italiani emigrati lì tantissimi anni fa, molto buona.

Cosa pensa dei suoi illustri colleghi che sono stati suoi maestri, Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse, Alain Senderens e Ferran Adrià?

Ho cominciato con Marchesi e forse è quello che mi porto dentro di più, anche se poi lui è cambiato molto. I francesi Ducasse e Senderens mi hanno dato la parte tecnica e di formazione che mi mancava, mentre di Ferran Adrià ammiro il fatto che ha rivoluzionato il modo di fare cucina. Ha proprio cambiato il mondo.

Nella rubrica "Fame Chimica" del programma Victor Victoria, che va in onda su La 7, l'abbiamo vista mangiare pavesini con il lardo e panettone con il gorgonzola...

Guardi che il panettone col gorgonzola non è male.

Mi prende in giro...

È buono, davvero. A me sembrava una delle proposte meno forti. L'idea è quella di scrivere ricette che possano essere realizzate in tempi rapidissimi quando si torna a casa, magari tardi, e si ha una fame nera. Ci si deve arrangiare con quello che si trova in frigo o negli armadietti. In questa condizione, sono gli abbinamenti che fanno la differenza. Il gorgonzola è verde e richiama il dolce. C'è la frutta secca e quindi il panettone col gorgonzola ci sta. So che sembra strano, ma io sono abituato a mischiare i sapori: in cucina mi capita che debba assaggiare un primo, poi provo un dessert, quindi mi chiedono di sentire se un formaggio è buono, nel giro di qualche minuto. Ci vuole apertura mentale, è solo questione di abitudine.

Chissà perché, detto da lui, che ha creato uno tra i 50 migliori ristoranti al mondo, vien quasi voglia di provarci.

INFO

RISTORANTE CRACCO,
VIA VICTOR HUGO 4, MILANO
TEL. 02 876774
WWW.RISTORANTECRACCO.IT



LOW-EMISSION MENU

STAND-UP APERITIFS

- CREAMED SQUASH WITH RASPADURA CHEESE
- CRISPY POLENTA FLAKES WITH HERBY CRESCENZA CHEESE
- RABBIT "TUNA" WITH ASSORTED VEGETABLES (RABBIT COOKED FOR A LONG TIME THEN STORED IN OIL TO MAKE A "TUNA" STYLE RABBIT)

AT THE TABLE

- NATURALLY DRIED VEGETABLES
- RISOTTO WITH SQUASH AND NERVETTI (CALF'S GRISTLE)
- BRAISED INVOLTINI OF BEEF WITH SAVOY CABBAGE
- SEMIFREDDO ICE AL MASCARPONE WITH PEARS AND PERSIMMON

SMALL PASTRIES

- SMALL PAN MEINO

WINES

- SPUMANTE DOMM RISERVA SPECIALE, NETTARE DEI SANTI ESTATE
- RIESLING IGT MOMBRIONE SELECTION, NETTARE DEI SANTI
- SAN COLOMBANO RED DOC RISERVA 2003, NETTARE DEI SANTI
- PASSITO DI VERDEA IGT 2003, NETTARE DEI SANTI

With the refined and imaginative menu that only he can put together, Carlo Cracco has demonstrated that it's possible to create a low-emissions dinner without having to compromise on taste and variety. He was given the opportunity by BMW last October in Milan, when guest of honour Francis Ford Coppola was visiting the city for the World Business Forum. BMW is deeply committed to cutting CO₂, and wanted to show it was possible to create a dinner that created very low carbon dioxide emissions. It soon became obvious that Crocco was the best person for the job, for two reasons - the two Michelin stars awarded to the Ristorante Cracco, ample proof of the outstanding quality of his cooking, and his instinctive inventive ability to juggle sometimes surprising combinations of ingredients. Of course, a zero kilometer dinner, as it was called, means that the raw materials must come from within 50 km of where the meal is cooked. It's an easy task for someone who's cooking in easy reach of fields, market gardens and orchards, but if, like Cracco, you're working in the centre of Milan, a stone's throw from the Piazza Duomo, buying produce exclusively within a range of 50 km took some research. The chef selected the la Gaggioli farm to the south of Milan, and here he found almost all the ingredients he needed for his dinner. The meal began with creamed squash and crispy polenta flakes with herby crescenza cheese, and finished with a mascarpone semifreddo ice cream with pear and persimmon, accompanied by wines from the Nettare dei Santi di San Colombano estate, forty-seven kilometres from the restaurant. In the end, Cracco's creation was a masterpiece that dazzled his guests. But Carlo Cracco, 44, from Vicenza, isn't only concerned with zero impact cooking. His normal fare is a reinterpretation of traditional Milanese - and other - dishes, combining flavours and creating plays of contrasts. At the Festival of the Mind in Sarzana it was described as "cerebral cooking", experienced with both the palate and the imagination.

Do you still like that description?

In reality defining things is very restrictive. It's quality that sets styles

of cooking apart. When it shows great quality, it has quality, end of story. When it doesn't, it's a mockery.

Do you feel you're in a privileged position?

This restaurant opened in 2001, but I bought it in 2007, and now it's all mine. Twenty-five people work here, and I think I'm lucky to be doing it, yes, because we're surrounded by food, wine, all that's best in the world. You have to buy the best, have excellent waiters, be able to speak other languages... there's always something else to do!

How many hours a day do you work?

I don't know, I've never counted them. (He laughs). All I can say is that the restaurant is closed from two o'clock to eight o'clock in the morning. The rest of the time it's always busy.

Is eating in your restaurant a luxury?

The prices on our menu reflect the cost of living in Milan. If we compare Milan to great cities like London or Paris, even though Milan is smaller, we're much less expensive than the big restaurants in London, where you can easily pay twice what it costs here.

What effect has the crisis had on your business?

In the evening our fifty to sixty places are always occupied. At lunchtime, though, it's been a little calmer recently. You have to be careful not to underestimate this crisis. But I think it's a great moment to map out your future and to set yourself even more ambitious objectives, because the crisis has put everything back up for discussion. I've two or three ideas

in mind, but I can't reveal them yet...they're future projects that aren't yet fully developed.

In Italy or abroad?

I like Milan and I want stay here. Milan's always been my dream. I can't really explain why I feel so drawn to the city, but I've always seen it as a city where you can work, somewhere you can make a name for yourself. All in all, it's a place that offers you lots of opportunities.

What do you think is real fine food luxury?

Luxury is being able to choose special chefs who know how to create original food that reflects their personality, experience and training, but cook just for you. The basic ingredients matter, but not so much. It's the human factor that makes the difference. I regard all my staff as craftspeople. Why does a craftsman's work cost so much? Because each piece is unique, so they have a very high value.

And what does Carlo Cracco find impossible to give up?

Travelling, because it's the best way to recharge my mental and physical batteries. This year, for example, I went to Australia for the first time. Another "luxury" I allow myself is food. When I'm going around and I see something I like I buy it and taste it. Especially wine, because as a good Veneto boy, I love it! In Australia, for example, I found some fantastic salt and a wonderful kind of shellfish that's rare even there - and even an outstanding burrata cheese, made by Italians who emigrated there a long time ago. It's lovely!

What do you think of your illustrious colleagues, your mentors - Gual-

tiero Marchesi, Alain Ducasse, Alains Senderens and Ferran Adrià?

I started with Marchesi and maybe he's influenced me the most, although he's changed a lot since. The Frenchmen Ducasse and Senderens gave the technical training that I lacked, while I admire the way Ferran Adrià has revolutionised the way we cook. He has truly changed the world.

In the "Munchies" section of Channel 7's programme "Victor Victoria", we saw you eating Pavesini cookies with fat and panettone cake with gorgonzola...

You know, panettone with gorgonzola isn't bad!

You're pulling my leg!

No, it's good, honestly! To me it was one of the less surprising suggestions. The idea is to create dishes you can throw together really quickly when get home in the evening, maybe late, and you're ravenous. You have to make do with what you find in the fridge and in your kitchen cupboards. Under those circumstances, it's the combinations that make the difference. Gorgonzola needs something sweet. Dried fruit is good, so gorgonzola and panettone go together well. I know it seems strange, but I'm used to mixing flavours - in the kitchen I may try a main dish, then a dessert, then someone might ask to sample a cheese, all in the space of just a few minutes. You need to have an open mind, it's just a question of habit.

These combinations may sound odd, but bear in mind he's created one of the fifty best restaurants in the world - so when he describes it, you want to try it yourself!

INFO

RISTORANTE CRACCO,
VIA VICTOR HUGO 4, MILANO
TEL. 02 876774
WWW.RISTORANTECRACCO.IT