



La sua famiglia XXL

Le interviste di Dotto

Il giudice "cattivo" di "MasterChef 5" ed "Hell's Kitchen Italia" in tv gioca anche a fare il seduttore ombroso: «Da quando ho conosciuto Rosa, la mia seconda moglie, fine dei giochi. Fedeltà assoluta». «Mi ha reso più bello: mi ha fatto crescere la barba e mi ha ammorbidito il carattere». «Il mio piatto forte? L'uovo marinato». Ecco la ricetta e i suoi commenti sui divi-colleghi Cannavacciuolo, Barbieri e Bastianich

MILANO, febbraio

Il riso abbonda nella bocca del cuoco. La notizia è che lo stellatissimo chef ride, eccome. Condannato dal copione televisivo a spendere l'inscalfibile cliché del seduttore ombroso, Carlo Cracco è in realtà un uomo semplice, giocoso, che se la ride di gusto appena è libero di farlo.

La sua risata mi arriva bella sonora dalle rotaie silenziate e ultraveloci che fanno di Roma e Milano due città quasi contigue. In tivù con la quinta edizione Sky di *MasterChef* e alle prese con altre diecimila cose, tutte più o meno indotte dal suo strepitoso talento ai fornelli, il cuoco divo che fa rima con fuoco vivo si racconta piacevolmente, senza tanti voli pindarici, che il suo Pindaro lui lo tiene in cucina e dintorni per deliziare olfatti e palati. Mani di fata, e non solo. Il senso degli affari non gli manca. «Il mio presente? Un momento di totale positività, di tante attività e di grandi sogni. Stiamo cercando di prepararci al domani». **Come sarà il fascinosa domani del fascinosa Cracco?**

«Abbiamo in progetto un paio di nuovi locali. Uno con Lapo Elkann, *Garage Italia*, il garage del gusto. Molto italia-

no, innovativo e identitario, combinato al mondo dei motori. L'altro, l'anno prossimo, uno spazio in Galleria a Milano».

Dimmi di Lapo.

«Eccellente. Non solo un creativo, ma una persona sensibile e molto buona».

Uno che vive generosamente.

«Come il sottoscritto. Anche se in maniera diversa. È una cosa che hai dentro. Poi ne paghi le conseguenze».

Le conseguenze nel tuo caso?

«Entri in un vortice. Sei più esposto. Sempre in prima linea».

La prima linea di Cracco, figlio di una terra di eroismi e di trincee?

«A noi veneti insegnano che il lavoro paga sempre. Sono cresciuto così».

Il veneto facoltoso di oggi si è inaridito rispetto a quello povero da osterie che emigrava nel dopoguerra.

«Bisognerebbe far sì che i soldi siano un mezzo e non il fine».

Tu ci riesci?

«Sì, perché sposto sempre l'asticella più in alto. Realizzo un sogno e ne progetto subito uno più grande. Ho sempre un sacco di debiti. Mi piace costruire, lasciare qualcosa. Non m'interessa accumulare denaro».

La colazione di questa mattina? ►►

RE DEL CIBO Carlo Cracco, 50 anni, chef, ristoratore e giudice a "MasterChef" (Sky Uno), in una foto artistica tratta dal calendario Lavazza del 2014. A sin., in alto, Cracco con la moglie Rosa Fanti, 34, che ha in braccio il figlio Pietro, 3 (i due hanno un secondo figlio, Cesare, di 1 anno e mezzo), le figlie Sveva, 12, e Irene, 8, nate da un precedente matrimonio.



CARLO CRACCO

**ROSA MI HA COTTO
A PUNTINO E
CAMBIATO IL LOOK**

di Giancarlo Dotto - foto di Martin Shoeller

Testimonial ai fornelli

Prima c'era Raffaella Carrà, indimenticabile, poi Lorella Cuccarini, difficile da sostituire. Oggi "la cucina più amata dagli italiani" (come recitava lo spot) è nelle mani di un uomo: il famoso chef Carlo Cracco è stato scelto come nuovo testimonial di **Scavolini**, brand che da qualche anno non fa più solo cucine ma anche living e arredi per il bagno. «Siamo entusiasti di avere al nostro fianco un ambasciatore del food e del made in Italy come Carlo Cracco», ha dichiarato Fabiana Scavolini, amministratore delegato della Scavolini Spa. «È un interprete eccellente dei nostri valori». ●



Lo chef nel suo regno

«Mio padre continua a dirmi: "Preferisco sempre la cucina di tua madre" ma mi segue sempre...»

«Un tè tristissimo in albergo. La colazione preferisco farla a casa mia. Il mio succo, il mio estratto. Mangio in maniera sana e buona. Quando si è in giro bisogna adattarsi».

Quando hai capito che il tuo sarebbe stato un cielo "stellato"?

«Un sogno che ho inseguito da giovane. Non mi sono mai immaginato altro da quello che sono».

Precedenti in famiglia?

«Nessuno che lo sappia. Quando ho detto a mio papà Bertillo: "Vado a fare il cuoco", lui non ci credeva. "Come?... Il cuoco?". A oggi, continua a non capirla questa mia scelta».

Nonostante questo figlio divo?

«Lui apprezza, ma resta ironico. C'è questa sua famosa battuta che gira: "Preferisco sempre la cucina di tua mamma"».

Una peste papà Bertillo...

«È il suo modo di sdrammatizzare. Il

che non gli impedisce di seguirmi e di darmi sempre una mano».

La grande novità di "MasterChef": lo chef Antonino Cannavacciuolo.

«Antonino è esattamente così come lo vedi. Popolare. Cerca sempre di sdrammatizzare. Lo fa molto bene. Non recita. Funziona perché è diverso da ognuno di noi tre».

Una definizione per ognuno di voi.

«Cannavacciuolo ruspante. Bastianich è il bastian contrario. Non essendo cuoco, ha un punto di vista diverso, vede dettagli che a noi sfuggono. Barbieri, il più vecchio, è il custode intransigente della forma, delle basi della cucina».

Bastianich mi ha detto che tu, Cracco, sei "il prete", ma non ha voluto spiegare perché.

«Forse perché ho il ruolo dell'officiante, quello che deve spiegare le prove ai concorrenti. Forse anche per il mio to-

no di voce, da predica».

L'Antonino televisivo è il più simile al se stesso reale?

«È il più facile da leggere».

Nel caso tuo?

«Tanti mi dicono che sono cattivo, nella realtà non lo sono per niente. È più un atteggiamento. Sono rigoroso, preciso, cerco di fare capire quello che serve e poi lascio molta libertà».

Cosa ti fa perdere la pazienza?

«Mi accanisco contro l'ignoranza. Quando uno insiste a dire cose che non hanno senso facendole passare per buone. Ci vuole umiltà in cucina».

Ti fai condizionare dall'empatia verso un concorrente?

«L'empatia c'è, ma la devi sempre far rientrare».

Succede, al contrario, di un talento che ti sta sulle scatole?

«Non esiste. Per me sono tutti bravissimi e ammirevoli per il solo fatto di aver scelto di venire a MasterChef. Un atto di fede enorme».

In questa edizione prevale il talento delle donne.

«Come sempre...», (ndr: ride)

I grandi chef sono in prevalenza uomini.

«Non è vero. All'estero magari sì, ma in Italia ce ne sono tante. Nadia Santini, Annie Feolde, Cristina Bowerman a Roma, Rosanna Marziale in Campania, tante altre».

Il più talentuoso delle cinque >>>



IN TV A sin., Carlo Cracco alla conduzione di "Hell's Kitchen Italia" (Sky Uno) e, a dx., con i giudici di "MasterChef 5", in onda il giovedì su Sky Uno, in un selfie di gruppo: in primo piano, Bruno Barbieri, 54, Cracco, Joe Bastianich, 47 e Antonino Cannavacciuolo, 40.



Selfie da giudici

ALL'OPERA A ds., Carlo Cracco mentre sta impiattando una sua creazione. Sotto, l'indiana Vandana Shiva, 63 anni, che per Cracco è un esempio: «Diffonde lo slow food nel mondo», dice lo chef.



«MANGIO SANO E BUONO»



Vandana Shiva



Alla corte di Carlo d'Inghilterra

MAESTRI E CLIENTI REALI
A sin., Carlo d'Inghilterra, 67: Carlo Cracco ha cucinato per lui a Roma un agnello all'italiana con una materia prima inglese ed è stato molto apprezzato. A ds., Cracco con il suo maestro, Gualtiero Marchesi, 85, di cui lo chef è stato allievo: ha iniziato, infatti, la sua carriera come cuoco nel 1986 nel ristorante di Marchesi a Milano.



Con Gualtiero Marchesi

«edizioni di "MasterChef"».

«Direi Nicolò Prati, quello delle polemiche di *Striscia* della scorsa edizione».

Il palato e l'olfatto, doni naturali?

«Il palato è un dono, mentre l'olfatto lo puoi allenare».

Cosa ti fa imbestialire nei tuoi ristoranti?

«La perdita del controllo in cucina. Per il resto, l'errore ci sta e si recupera».

Mai licenziato in tronco nessuno?

«Mai».

Quando entri in un ristorante nuovo cosa ti conquista?

«Mi conquista l'essere sorpreso, trovare qualcosa che non conosco».

La prima cosa che noti?

«L'accoglienza. Un cattivo ricevimento mal dispone. Ma già quando rispondono al telefono, se sono veloci e precisi, capisci che hai a che fare con

gente professionale».

Imperdonabile in un piatto.

«Che sia immangiabile. Perché bruciato o semplicemente cattivo».

Imperdonabile in una donna.

«Non avere un sorriso. Magari sono belle, ma se sono come dei pali di legno chi se ne frega».

Tu passi per uno che sorride poco.

«È una finzione televisiva, nella realtà rido e sorrido molto».

Il tuo peccato di gola?

«Non esistono i peccati di gola».

Il piatto di Cracco da tramandare ai posteri.

«Sicuramente gli spaghetti all'uovo marinato».

Un uomo e un brand. Qualcuno ti ha criticato per la tua pubblicità

SECONDO

Tuorlo marinato con fonduta e cialda

Ingredienti per 6 persone

● 10 uova ● 125 g di sale grosso ● 30 g di fagioli ● 45 g di zucchero ● 25 ml di acqua.

● olio extravergine, sale. **Per la fonduta** ● 500 g di Parmigiano ● 7 g di gelatina ● 1 l d'acqua. **Per la cialda** ● 100 g di pangrattato ● 100 g di burro. **Esecuzione**

Se usate i fagioli secchi metteteli a bagno la sera prima e poi cuoceteli per 30 minuti. Mescolate sale, zucchero, un po' d'acqua di cottura e la purea di fagioli per la marinatura. In un bicchierino, mettete un po' di marinatura, poi un tuorlo, poi un altro strato. Fate marinare per 7 ore. Dopo lavate le uova e fatele riposare in frigo, coperte. ● Per la fonduta bollite il formaggio grattugiato in acqua. Separate la parte grassa, unite a quella acquosa la gelatina e cuocete per 3 minuti. Frullate questa crema di formaggio e ponetela in frigo. ● Per la cialda, tostate il pangrattato con il burro, poi stendete l'impasto ottenuto con il mattarello tra due fogli di carta da forno, fate indurire in frigo per due ore. Servite il tuorlo marinato su un disco di pane e completate con la fonduta.

tempo d'esecuzione **50'+7 ore** di marinatura

delle patatine.

«Fanno parte anche loro del mio mondo. Non sono né il primo né l'ultimo».

Ora fai la pubblicità delle cucine. Sei la nuova Cuccarini.

«Non sono la nuova Cuccarini. Non sono una donna né una ballerina».

Sei il più amato dalle italiane.

«È il segno dei tempi. Una volta ci s'identificava con l'attrice o la soubrette, oggi con il cuoco».

Uno chef anche da... sfogliare



TRUCCHI DEL MESTIERE Da sin., i libri di Cracco: «Se vuoi fare il figo usa lo scalogno» (Rizzoli, € 15,90); «A qualcuno piace Cracco» (Rizzoli, € 16,90); «Dire, fare, brasare» (Rizzoli, € 16,90); l'ultimo pubblicato è «In principio era l'anguria salata» (Rizzoli, € 16,90).

«Cracco oltre la cucina.

«Mi piace un sacco il tennis. Roger Federer tutta la vita. Seguo la Formula Uno da ferrarista assoluto. Mi piace anche correre, in moto e in macchina. Da quando ho conosciuto Rosa, la mia seconda moglie, fine dei giochi. Fedeltà assoluta».

Ti ha stregato?

«Mi ha cambiato anche il look. Mi ha reso più bello. Mi ha fatto crescere la barba. Mi ha reso più morbido».

Una rivale in cucina?

«Lavora con me, ma non in cucina. Si occupa di comunicazione e di marketing».

La sua virtù?

«La pazienza. Ce ne vuole con me».

Il difetto?

«È molto veloce. Troppo. È una romagnola sveglia. Sempre sorridente».

Cracco ha mai perso la testa per amore?

«No. Se ti succede questo, vuol dire che hai dei problemi. Forse sono le altre che perdono la testa per me o vorrebbero». (ndr: ride)

«La virtù più grande che ha mia moglie è la pazienza. Con me ce ne vuole. E poi è sorridente»

Non ce n'è più per nessuna?

«Proprio così. Dopo cinque minuti al mio fianco vorrebbero darmi fuoco».

Sei sadico o cosa?

«Macché... Intanto, mettiamoci che sono padre di quattro figli. E poi che lavoro mediamente 17 ore al giorno».

Le cose che ti fanno stare bene.

«Stare a casa con la famiglia e lavorare nelle condizioni giuste».

Fare televisione?

«Mi diverte, anche perché è molto connessa al mio lavoro».

Il tuo banchetto ideale. Tu sei il padrone di casa.

«Ci metto sicuramente i grandi cuochi del passato come Marie-Antoine Careme. Tra i contemporanei, Gualtiero Marchesi, uno dei miei maestri».

Tra i non cuochi?

«Il principe Carlo. Gli ho preparato a Roma un agnello all'italiana con una materia prima inglese. Mi ha anche chiesto la ricetta».

Manca una donna.

«Ci metto Vandana Shiva, l'indiana che diffonde lo slow food nel mondo: un esempio».

Cosa cucini per questa cena?

«Pasta cacio e pepe per tutti».

Giancarlo Dotto