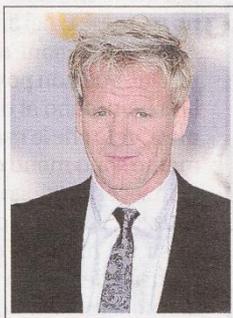


## Con il vino di Aneri Cracco e Ramsay insieme ai fornelli per il Forte Village

■ ■ ■ Una cena a 5 stelle firmata Carlo Cracco e Gordon Ramsay, gli chef più perfidi della tv che, negli ultimi anni, abbiamo imparato a conoscere ed apprezzare sia come star della cucina che del piccolo schermo. Ieri sera i due si sono messi ai fornelli insieme. Dove? Nel ristorante del giudice di Masterchef in cui hanno cucinato per un evento super esclusivo - o meglio riservato a un ristretto e selezionato numero di invitati - organizzato da Forte Village che, per un'occasione speciale come Expo, ha voluto creare una serata altrettanto eccezionale. Non si è trattato di un confronto fra due scuole, ma della dimostrazione di come, con una diversa interpretazione, la cucina possa essere non soltanto arte ma anche un vero e proprio spettacolo.

Come detto, oltre alla passione per la cucina e la notorietà in tivù, i due sono accomunati da un leggendario caratteraccio che li ha fatti diventare dei veri e propri idoli del piccolo schermo. Lo scozzese Ramsay, 48 anni, collezionista di stelle Michelin, è attualmente proprietario di 25 ristoranti, il collega veneto Cracco, cresciuto alla scuola Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse prima di diventare un pluristellato Michelin, nel 2001 ha aperto a Milano il ristorante Cracco Peck che dal 2007 porta solo il suo nome. Nel 2014, sempre sotto la Madonna, ha inaugurato in un'antica segheria, il ristorante low cost «Carlo e Camilla in Segheria». Nei prossimi mesi, inoltre, all'interno della Galleria Vittorio Emanuele, aprirà un nuovo locale extra lusso.



**Gordon Ramsay e Carlo Cracco**  
[LaP/Olycom]



Ieri sera, gli chef, al lavoro assieme nella stessa cucina, hanno comunque cucinato piatti in assoluta autonomia.

L'apertura del menù era affidata a Cracco che si è cimentato con Insalata russa caramellata, Stracciatella di bufala, melanzana e pomodoro verde, Tuorlo d'uovo marinato, asparagi e ficiocida. A seguire Ramsay con Pizza in raviolo; ancora lo chef vicentino ha proposto Trancio di baccalà fondente al caffè e bietole, mentre il britannico ha concluso con Sigaro dell'Union Street Café con banana, rum e caffè bianco. Tutti i piatti sono stati accompagnati dai vini delle Cantine Aneri: Prosecco per il brindisi di benvenuto e poi, nell'ordine, Lambrusco, Pinot bianco, Amarone 2006 e infine Amarone Magnum 2001, con l'intermezzo di uno Sgroppino 2015.

Un menù interessante certo, ma mai quanto poter vedere e gustare - quella di ieri sera è forse stata un'occasione quasi unica - i loro piatti sofisticati.