

Data: 01.07.2020 Pag.: 17
 Size: 409 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Cracco, Varese e Sadler e la cultura del "fresco"

Patto fra il blasonato sodalizio di chef "le Soste", Sogemi e Comune
 Un ricco calendario di eventi fino all'autunno sul giusto "food"

MILANO

di **Paolo Galliani**

A volte, per andare avanti, bisogna andare indietro. E se non nostalgia - non lo è - è pura saggezza. Come quella che ieri hanno voluto dimostrare e sottoscrivere grandi chef, autorità cittadine e dirigenti del Mercato Agroalimentare Milano, tutti alleati e schierati nel nome di una battaglia di buon senso e civiltà: celebrare la buona cucina ma ancora di più, le materie prime «fresche», quelle che hanno nei **mercati generali** il terminale naturale della filiera agricola e che negli ultimi tempi, la «grande distribuzione» e la cultura dei «piatti pronti» hanno sensibilmente minato. Questione di cultura alimentare, di «Food Policy» e anche di sostenibilità. Sta di fatto che Palazzo Marino è diventato lo sfondo di un protocollo d'intesa vero e proprio, una sorta di giuramento tra i blasonati cuochi che aderiscono all'associazione «Le Soste», il presidente della **Sogemi Cesare Ferrero** e il vicesindaco Anna Scavuzzo, tutti concordi nell'annunciare una seconda parte del

2020 all'insegna di appuntamenti mirati, show cooking ed eventi che verranno organizzati in alcune prestigiose location della città e del Milanese, appunto, per richiamare i consumatori ad un ripristino del valore che il «fresco» deve e può avere nell'alimentazione.

Tra gli interventi, quelli di Carlo Cracco, che ha ricordato la necessità, per la ristorazione, di riprendersi dopo il pesante lockdown puntando sulla qualità; della stellata Viviana Varese che ha sottolineato il valore del contatto diretto con i fornitori dei **Mercati Generali**, ovvero il Mercato Ittico e quello Ortofrutticolo; e di Claudio Sadler, altro chef étoile, oltre che presidente dell'associazione Le Soste, peraltro in coincidenza con la presentazione della prestigiosa guida edita da Mario Cucchi (7 le new entry, tra le altre, quella di Davide Oldani con il suo D'O di Cornaredo), considerata tra le più rappresentative della ristorazione di livello.

Nel corso della cerimonia, l'associazione ha voluto premiare il

vicesindaco e il presidente della **Sogemi** con una statua realizzata da Emilio Tadini per il loro impegno nella valorizzazione del fresco. E ha annunciato una serie di appuntamenti, a cominciare da luglio, proprio all'Orto mercato (altri eventi sono previsti in autunno, a Villa Lonati e al ristorante Refettorio in Stazione Centrale). Con una sfida dichiarata per valorizzare il fresco: ridare la vetrina che merita al Mercato Agroalimentare milanese, che peraltro, a giugno, ha dimostrato un dinamismo incoraggiante (quasi 23mila ingressi, dato più elevato dall'inizio dell'anno, con un forte aumento di ambulanti, commercianti all'ingrosso e dettaglianti). E farlo, chiedendo ai grandi chef delle «Soste» di metterci la faccia.

I NUMERI

Ai Mercati Generali a giugno ci sono stati quasi 23mila ingressi di ambulanti e commercianti all'ingrosso

Data: 01.07.2020
Size: 409 cm2
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Pag.: 17
AVE: € .00



Sopra Carlo Cracco in Galleria dove ha il suo ristorante
In alto lo chef Claudio Sadler tra Mario Cucchi e la vicesindaco Anna Scavuzzo

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile