



Firme



Cracco 2008

Gilberto Grigliatti

Ho conosciuto la cucina di Carlo Cracco nella seconda parte degli anni novanta, quando lavorava al ristorante Le Clivie di Piobesi d'Alba. Detto questo, non sono mai stato nel ristorante Cracco-Peck, ma nell'ultimo anno, invece, ho avuto il piacere di mangiare da Cracco tre volte. Da quando l'avventura imprenditoriale con Peck é terminata nella tarda primavera 2007, Carlo confessa di vivere una nuova stagione professionale, riuscendo a lavorare con molta meno pressione, potendosi dedicare completamente alla cucina.

.....

Squisito lo spaghettono di Benedetto Cavalieri con ragu' di ricci di mare e caffè. Lo spaghetti é bello tonico e al dente, condito con un ragu' molto sapido di ricci di mare appena ammorbidito da una lieve nota di caffè. Il gusto di mare é molto deciso, quasi forte, ma il mare da' sensazioni forti: wow! Poi c'é questa nota di caffè appena accennata: fantastico, mediterraneo, Italia!

.....