

Carlo Cracco, il sex symbol che vuole fare solo lo chef

Pubblicato: Giovedì 21 Febbraio 2013



Bello è bello.

O meglio: è un bell'uomo, ma non "di plastica". Non ha muscoli pompati, veste bene ma come uno che lavora, non è alto in maniera imbarazzante ma lo è abbastanza da guardare un po' dall'alto anche le donne che superano il metro e settanta.

Carlo Cracco non fa il piacione con i giornalisti, anzi, proprio non si concede: niente foto in posa, nemmeno foto di gruppo, sorrisi in quel contesto meno che mai, risposte "extra conferenza" date di fretta perchè "devo tornare al ristorante" (e, in effetti, quando lo dice è quasi mezzogiorno: momento in cui qualunque gestore di un [locale come il suo](#) è nel pieno dell'attività).

Insomma, potrebbe sembrare arrogante, se chi scrive non l'avesse visto – al suo arrivo nel locale di via Boccaccio a Milano dove si è tenuta [la conferenza stampa per la finale di Masterchef](#) – restituire con cortesia e rispetto la tazzina dopo aver bevuto il caffè, rispondere "grazie" come qualsiasi cliente e aggiungere "è buono", a gratificazione del barista. E se non continuasse, nelle sue risposte, a ricordare come quello che fa lui e a cui aspirano anche i concorrenti di Masterchef è un mestiere duro, e che arrivare ai livelli dei ristoranti di Cracco e Barbieri è un percorso lungo, che non gode di miracoli e miracolati ma ha bisogno di tanta tenacia e passione.

Insomma, l'impressione che fa Carlo Cracco è che sia un uomo sano, che ama il suo mestiere e che ne conosce le fatiche e le gratificazioni, date non da chi lo ferma per strada ma da chi apprezza i suoi piatti **«Vincere Masterchef è un'opportunità, ma stare in cucina è un'altra cosa... È fatica, dedizione. Ognuno decide che fare di questa opportunità, e ognuno prende poi le sue decisioni – spiega Cracco – È venuto nella mia cucina uno dei concorrenti della prima edizione, Diego: mi ha chiesto di poterlo fare e ci ha provato. Ha fatto bene, è importante misurarsi, quando se ne ha l'opportunità»**. Come sia andata a finire, lo stage, non è noto, ma evidentemente non in maniera risolutiva. Del resto, in generale i concorrenti vengono considerati molto bravi ma da qui alla professione ce ne corre. Fa poche eccezioni come **Luisa**, che è risultata seconda nella prima edizione, e loda chi ha colto la palla al balzo per cambiare vita: «Ho incontrato, qualche giorno fa, un'altra concorrente della prima edizione, **Agnese**. Era diventata panettiera ed era entusiasta: me ne ha parlato per venti minuti, non le ho potuto dire una parola, diceva tutto lei...»

Apprezza il fatto che **Masterchef sia diventata una trasmissione di famiglia**, e che sia guardata molto dai bambini: «L'ho scoperto quando ho cominciato a vederli nel mio ristorante, magari perché l'avevano chiesto loro ai genitori di venire. E non è che i genitori fossero tutti contenti...» Accetta di buon grado anche di diventare un'opzione educativa: «Se funziona perché no? Basta che abbia connotati positivi».

Avere sempre i piedi per terra, condizione data dal continuare la sua vita nel ristorante, sembra che aiuti anche la sua nuova dimensione di "maitre a penser" e tuttologo a cui la fama lo costringe: «Che ti chiedano di tutto, anche di quello che non ti compete, ci sta, è parte del meccanismo: io provo ad affrontarlo come si affronta una conversazione al tavolo del ristorante. Clienti diversi, che conversano e nella conversazione ti fanno domande diverse. Da me vengono anche operai e impiegati...» E, fermando le risatine di chi non crede a quel che dice considerato come un pasto da Cracco non costa meno di 150-200 euro a persona, lo chef continua: «non dovete ridere. Succede che persone che non vi aspettate si concedano una serata da me, per una particolare festa o un anniversario, magari risparmiando o sacrificando soldi. E io ne sono contento e onorato».

Ha l'aria sincera, nell'esprimere quanta soddisfazione gli dia avere clienti che "ci tengono" a venire nel suo locale, molto più che fare sorrisi a una telecamera o rispondere a domande sempre uguali. Perché si potrà dire che non è allegro, non è particolarmente espressivo o disponibile nei confronti dello show business, ma è certo che è **uno chef appassionato**, sinceramente grato a chiunque glielo riconosca.

Il resto, semplicemente, "ci sta" per poter continuare a fare quello che si ama.

Leggi anche – [Masterchef, giovedì la finale dei record](#)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it