

Cracco matto ai sapori

Cucina come Cracco gli pare. Nell'amatriciana mette l'aglio e per preparare un semplice uovo ci mette 15 giorni. In nome della creatività rivendica il libero arbitrio del cuoco. Se lo può permettere: è una foodstar. Lo conoscono tutti sia in Italia che all'estero. Le donne sono letteralmente "cotte" di lui e gli uomini consultano il suo libro *Se vuoi fare il figo usa lo scalogno a mo' di manuale di seduzione*. Certo nessuno però avrebbe immaginato che un giorno uno dei giudici spietati di Masterchef nonché più quella della questura di Milano. È accaduto il 29 settembre scorso in occasione della festa del Patrono della Polizia di Stato. Il motivo di questa insolita performance è molto altro ancora racconta Carlo Cracco a Poliziamoderna, che lo ha raggiunto a pochi giorni dall'apertura di Expo 2015 di cui è ambasciatore lombardo. **Ma è vero che hai indossato la divisa di poliziotto? Come è successo?** Sì ho svolto il servizio militare in polizia a 20 anni. Dopo aver fatto la visita e le selezioni a Roma a Castro Pretorio, mi hanno mandato alla scuola di Trieste, alla caserma "Vincenzo Raiola", poi sono tornato a Vicenza, dove sono nato, perché per gli ausiliari c'era l'obbligo di tornare nella regione d'origine. **Perché questa scelta?** La mia curiosità di fare il militare in polizia nasce dal fatto che mio fratello, due anni prima, aveva frequentato il primo corso allievi agenti ausiliari. In più il servizio non prevedeva la possibilità di fare il cuoco e io già lavoravo dall'età di 16 anni al ristorante Da Remo a Vicenza in maniera continuativa e serrata. Mi serviva un anno sabbatico in cui fare qualcosa di diverso e ho colto al volo questa opportunità di fare il militare in polizia.

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

01/05/2015