

Ricette a quadretti

Carlo Cracco e lo showcooking al formaggio!



Ormai sono passate un paio di settimane da questo evento ma non posso non parlarne perchè ho assistito, per la prima volta, ad uno **showcooking** a Vicenza, tra l'altro tenuto da uno **chef stellato** come **Carlo Cracco!**

L'iniziativa, tenutasi presso l'**Università del Gusto** a Creazzo, era inserita in un più ampio progetto, itinerante per l'Italia, dedicato appunto a valorizzare alcuni prodotti caseari d'eccellenza che vantano il marchio **DOP**: la **mozzarella di bufala** campana, il **pecorino** sardo, il **parmigiano reggiano** e l'**asiago**. A seconda del territorio di origine, sono stati chiamati alcuni chef di fama internazionale per creare ricette originali e creative utilizzando i formaggi DOP e, in questo caso, l'abbinamento è stato tra il vicentino Cracco e l'asiago tipico del vicino altopiano.

Per l'occasione lo chef ha preparato tre piatti che comunque prevedevano l'utilizzo anche degli altri formaggi: **ostriche tiepide con pasta di cacao e mozzarella di bufala**, **ravioli al grano arso con cuore di asiago fondente e aringhe** e **parmigiano in bignè con carpaccio di porcini**. Onestamente quest'ultima ricetta mi è sembrata l'unica fattibile perchè richiede l'uso di ingredienti semplici e quindi sarà l'unica che proverò a rifare!

