

Carlo Cracco,
fotografiado
recientemente
en Barcelona.

Carlo Cracco Tiene un Plan

TRAS SEIS AÑOS EN LA EDICIÓN ITALIANA DE 'MASTERCHEF',
EL COCINERO QUIERE ESTRECHAR LAZOS CON ESPAÑA

Cuando en Camboya le pusieron una tarántula en el plato, tragó saliva y, luego, una pata del robusto arácnido. No pudo llegar más lejos, pero quiso mostrar respeto a su anfitrión. "La cocina es la mejor forma de conocer un país", asevera **Carlo Cracco** (Creazzo, Italia, 1952). El chef es el protagonista del proyecto

ITMakES Food & Wine, promovido por la Embajada italiana para reforzar nuestras relaciones con su país a través de la gastronomía. Aunque la implacable guía francesa acaba de arrebatarse su segunda estrella Michelin, tras seis años al frente de *Masterchef* y de *Hell's Kitchen*, es el único cocinero a quien paran por la calle. Y no le interesa. Hastiado de esa fórmula televisiva, ha abandonado definitivamente su vertiente mediática para centrarse en su nuevo y exclusivo restaurante en la Galería Vittorio Emanuele de Milán. Cracco, que aprendió bajo el delantal de **Gualtiero Marchesi** y depuró la técnica en Francia con **Alain Ducasse** y **Alain Senderens**, tiene cuatro hijos de dos matrimonios y sueña con ser el cocinero de la velada la próxima vez que se siente junto a **Barack Obama**. —ANDRÉS GUERRA

EL CHEF APRENDIÓ CON
GUALTIERO MARCHESI Y
DEPURÓ SU TÉCNICA
CON ALAIN DUCASSE Y
ALAIN SENDERENS

5

ÚLTIMOS TRAGOS

CINCO TENDENCIAS LÍQUIDAS EL VINO DE JEREZ O LA CERVEZA ARTESANA YA TIENEN RELEV. 2018 SERÁ EL AÑO DE LA SIDRA, EL TÉ 'MATCHA' Y EL 'BITTER'

LOS 'MATCHA COCKTAILS' ▶

Luz verde en la coctelera. Tras teñir zumos y pasteles, el té *matcha* llega a la mixología con frescura y una explosión única de sabores. Un ejemplo, el cóctel *karensasui* de la *barmaid Nagore Arregui*, en el que el *matcha* se infiltra en la tónica y se mezcla con licor de uva, salicornia, jengibre o lima kafir.



'BITTER' ▶

El trago amargo por el que (todos) queremos pasar. Tras el regreso triunfal del vermú llega el del *bitter*, otro aperitivo clásico *made in Italy* que en nuestro país recupera su origen alcohólico. Seduce solo, con hielo o en combinados tan carismáticos como el negroni que, cuentan, era el cóctel preferido de **Orson Welles**.



◀ LA SIDRA

Corren buenos tiempos para esta bebida de manzana burbujeante. Se toma embotellada, de barril... En los estrellas Michelin lo último ya no es tomar un vino dulce con el postre, sino una copa de sidra de hielo de origen canadiense, elaborada con manzanas congeladas.



◀ 'MADE IN JAPAN'

Del país del Sol Naciente nos enamoran hasta los espirituosos. Con el sake asentado entre los sumilleres es el momento del *whisky* envejecido en barricas de roble blanco o de la ginebra con botánicos como el yuzu o la pimienta *sansho*.

◀ 'MOCKTAILS'

Apariciones marianas en los bares. Los *bartenders* cada vez elaboran más copas vírgenes —sin alcohol— para la clientela que renuncia a los destilados pero no al sabor. Del *vir-gin tonic* al *green peace* a base de pera, manzana, hierba buena, amargo de apio y azúcar que prepara el coctelero **Diego Cabrera**.

