

# SaronnoNews

## Per risollevare le sorti di panettone e polenta la Regione chiama Carlo Cracco

Orlando Mastrillo · Wednesday, May 12th, 2021

**Panettone e Polenta lombarda protagonisti** del protocollo d'intesa siglato dall'Assessorato all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia e l'Associazione Maestro Martino dello chef **Carlo Cracco**. Lo hanno firmato lo chef Cracco e l'assessore regionale **Fabio Rolfi**.

**LA TRADIZIONE LOMBARDA** – «Due prodotti simbolo della tradizione lombarda – ha dichiarato Rolfi – diventano centrali nella formazione dei nostri chef e nella comunicazione dell'eccellenza gastronomica che la nostra regione può vantare».

**ALTA QUALITA' MATERIE PRIME** – «Ringrazio l'associazione Maestro Martino – ha proseguito – per aver promosso questa iniziativa e per tutto il lavoro che svolge nel quotidiano per la valorizzazione delle filiere agroalimentari locali. Non è solo importante la qualità delle materie prime, è fondamentale anche avere degli artisti della cucina che sappiano valorizzarle nel modo migliore e che possano essere ambasciatori della Lombardia, in Italia e nel mondo».

**LA PARTNERSHIP CON L'ASSOCIAZIONE MAESTRO MARTINO** – L'associazione Maestro Martino collabora con Regione Lombardia sin dalla sua nascita con l'obiettivo di valorizzare la Cucina italiana esaltando le eccellenze, le tipicità e le tradizioni enogastronomiche della Lombardia in un più ampio contesto storico-culturale. In questo ambito si inserisce l'accordo firmato oggi e che ha come protagonisti due prodotti simbolo della tradizione gastronomica lombarda.

**RILANCIO RISTORAZIONE LOMBARDA** – Le attività sono volte anche a stimolare il rilancio e la riqualificazione della ristorazione lombarda in una logica di ripresa post emergenza sanitaria Covid-19 e alla formazione di una nuova generazione di cuochi e personale di sala più consapevole rispetto alla ricchezza enogastronomica della regione e alle nuove tecnologie e sfide che la ristorazione moderna deve affrontare. «Polenta e panettone – ha chiosato l'assessore Rolfi – da secoli fanno parte della nostra società e della nostra quotidianità e rappresentano l'anello di congiunzione tra passato e futuro della cucina lombarda».

**CRACCO: PRODOTTI AMBASCIATORI DELLA LOMBARDIA** – «Polenta e panettone sembrerebbero due cose completamente opposte – ha sottolineato lo chef Cracco – ma in realtà rappresentano un po' il nostro territorio, la tanto amata Lombardia. La nostra iniziativa da un lato valorizza un prodotto povero e semplice come la polenta, che può evolversi e diventare un grande

piatto e, dall'altra parte, propone una ricetta importantissima, un lievitato, complicato, arricchito, che può diventare protagonista in cucina».

**OPPORTUNITA' PER GIOVANI CHEF** – “L'intesa siglata oggi ha anche un forte valore simbolico perché coincide con la ripresa di un settore fortemente penalizzato dall'epidemia: la ristorazione. Servono giovani volenterosi e appassionati – ha sottolineato Cracco – perché registriamo una preoccupante carenza di personale in cucina e in sala. Con la nostra scuola di cucina e il sostegno di Regione Lombardia vogliamo avvicinare ragazze e aspiranti chef per esaltare le loro vocazioni e scoprire nuovi talenti”.

**PERCORSI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE** – La partnership prevede anche la realizzazione di interventi di educazione alimentare e sensoriale rivolti alle scuole ed in particolare agli Istituti turistici ed alberghieri allo scopo di far conoscere a studenti e docenti le produzioni locali di qualità (organolettica, ambientale e sociale) e diffondere un corretto approccio al cibo ed alle tematiche ad esso legate.

**EVENTI DEDICATI** – Già per il 2021 sono previsti workshop ed eventi dedicati a polenta e panettone che si svolgeranno nei mesi di ottobre e novembre.

**LA SCUOLA DI CUCINA A ROBECCO SUL NAVIGLIO** – Villa Terzaghi a Robecco sul Naviglio (MI), già sede italiana del network internazionale di cuochi Cook and Chef Institute, diventa così lo spazio perfetto per la diffusione delle conoscenze relative alle produzioni locali rielaborate e rese uniche dall'estro creativo degli chef dell'associazione e dai giovani talenti della scuola di cucina. Ospita workshop, seminari, mostre e convegni, laboratori dedicati alla ricerca di ricette innovative e in particolare per l'organizzazione di Masterclass con le creazioni dei migliori professionisti e di cuochi e pasticceri emergenti sia per il panettone che per la polenta.

This entry was posted on Wednesday, May 12th, 2021 at 4:43 pm and is filed under  
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.