



**PARCO LOMBARDO DELLA  
VALLE DEL TICINO**

*Sviluppo sostenibile,  
tutela della biodiversità e dell'ambiente, qualità della vita*



**RASSEGNA STAMPA**  
**03 NOVEMBRE 2015**

**Quotidiani:** Il Giornale, Il Giorno, Corriere della Sera, Avvenire, Prealpina, La Repubblica, la Provincia Pavese, Libero

**Webzines:** Varese News

Martedì 03 novembre 2015

**1. Habiateweb**

"Il dopo Expo inizia dall'Annunciata di Abbiategrasso con l'Accademia di alta cucina di Carlo Cracco"

**2. Ticino Notizie**

"E' l'ora del sì! Protesta pro-superstrada a Ribecco sul Naviglio".

**5. Corriere Adriatico**

"La chef Sabrina preferita di Cracco"



### **Il dopo-Expo inizia all'Annunciata di Abbiategrasso con l'Accademia d'alta cucina di Carlo Cracco. Nel 2016 partirà il progetto di un polo culturale dedicato alla cucina**

Il noto chef: "Nei prossimi giorni condivideremo con l'amministrazione comunale di Abbiategrasso un programma di attività che vorremmo implementare nel 2016 per dare grande continuità all'esperienza del semestre Expo. Credo che si possa ipotizzare, nella prima parte del nuovo anno, il lancio di un primo progetto-pilota di formazione destinato principalmente agli studenti meritevoli diplomati negli istituti della zona. Sarebbe molto bello riuscire a fornire anche borse di studio"

IL SERVIZIO NELLA HOME PAGE

### **Il dopo-Expo inizia all'Annunciata di Abbiategrasso con l'Accademia d'alta cucina di Carlo Cracco**



**(M.Scotti) - "Com'è noto il nostro obiettivo principale, come associazione Maestro Martino, è la creazione di un'accademia di cucina che sappia valorizzare un territorio che nel mondo è conosciuto per la buona cucina, per i prodotti agroalimentari d'eccellenza, per la moda, il design e per l'arte. Parlo di Milano, della Lombardia e, in particolare, della zona del Parco del Ticino. Nei prossimi giorni condivideremo con l'amministrazione comunale di Abbiategrasso un programma di attività che vorremmo implementare nel 2016 per dare continuità all'esperienza del semestre Expo. Credo che si possa ipotizzare, nella prima parte del nuovo anno, il lancio di un primo progetto pilota di formazione destinato principalmente agli studenti meritevoli diplomati negli istituti della zona. Sarebbe molto bello riuscire a fornire anche qualche borsa di studio per i ragazzi più meritevoli. Daremo quindi ad un gruppo ristretto e selezionato di giovani un'opportunità concreta per entrare nel mondo del lavoro dall'ingresso principale. Una modalità utile e concreta per testare il progetto della nuova accademia".** Parole del noto chef Carlo Cracco, star televisiva del programma "Masterchef" giunto quest'anno alla quinta edizione e trasmesso da Sky. Una delle puntate in esterna di questa nuova serie è stata girata proprio nell'ex convento dell'Annunciata per volere dello stesso chef. La serie inizierà ad essere trasmessa fra circa un mese e per la città di Abbiategrasso sarà un'altra bella "botta" pubblicitaria. Un Carlo Cracco euforico, insomma, e più che soddisfatto per come sono andate le cose nel corso dell'Ambasciata del Gusto, la rassegna enogastronomica che si è svolta nel corso dei sei mesi di Expo "sia perché in questi sei mesi l'ex Convento dell'Annunciata è stato un luogo aperto a tutti con la possibilità di godere delle bellezze artistiche del monumento - spiega - sia perché l'offerta culturale del progetto, declinata nelle sue varie forme ha dimostrato di essere attrattiva sia per l'evento stesso che per il territorio in generale. Tutto questo è stato possibile grazie alla creazione di una rete di collaborazione attiva tra chef, agricoltori, produttori, scuole dove tutti hanno fatto gioco di squadra". E adesso via con l'accademia d'alta cucina nell'ex convento di via Pontida, un progetto che ha già raccolto consensi in ogni dove e che per la sua realizzazione nella location dell'Annunciata necessiterà del consenso del consiglio comunale di Bià. Consenso che sembra certo, o quasi, basterà l'alzata di mano dei membri della maggioranza.

## **E' l'ora del Sì! Protesta pro-superstrada a Robecco sul Naviglio**

**ROBECCO** – Continua a tenere banco la delicata questione della **Superstrada Magenta – Vigevano. Dopo la protesta del partito dei “No”, questo pomeriggio è toccato ai sostenitori della strada.** A Robecco sul Naviglio, intorno alle 14.00, si sono radunati una cinquantina di persone in piazza XXI luglio per poi procedere verso il ponte di Via Roma. **I sostenitori della superstrada si sono schierati a favore motivando la loro scelta;** una delle prime ragioni del sì, ci fanno sapere, è il traffico diventato ormai insostenibile nelle ore di punta. In media alle 18.00 ci si mette 30 minuti per fare Magenta – Abbiategrasso, senza contare l'inquinamento acustico e atmosferico che provoca l'incolonnamento. I manifestanti spingono per la costruzione della nuova superstrada al fine di evitare altri incidenti che, purtroppo, si sono verificati un po' troppo spesso lungo la strada verso Robecco (alcuni di questi hanno provocato anche morti). La protesta continuerà fino a pomeriggio inoltrato per ribadire ancora una volta come la strada sia una necessità e un bisogno reale per tutta la comunità, e non un capriccio come qualcuno ha detto.

Il Territorio va tutelato, certo, ma anche reso fruibile. Il mostro di cemento, come è stato chiamato, non è altro che l'anagramma di progresso, comodità e maggior sicurezza. I cittadini della piccola Robecco vorrebbero vivere la loro città senza essere martellati dall'incessante traffico che 7 giorni su 7 altera la normale tranquillità di un paesino alle porte di Milano. Oggi hanno alzato la voce quelli che vogliono dire “Sì” alla strada, quelli che credono che senza progresso non esiste sviluppo.

# La chef Sabrina preferita di Cracco

## LA CARRIERA

### San Benedetto

La chef Sabrina Tuzi ancora una volta protagonista al fianco dello chef stellato Carlo Cracco per la chiusura dell'iniziativa gastronomica "Ambasciata del Gusto" a Milano, nata come evento collaterale all'Expo universale.

Good Food in Good Expo è

la declinazione 2015 del format di eventi "Milano Gourmet Experience" creato dall'Associazione Maestro Martino. Protagonisti principali sono stati i dodici chef selezionati da Cracco, dal Trentino alla Sicilia, che si sono alternati nei fine settimana di tutta estate. L'Ambasciatrice della regione Marche, che ha portato al fuori Expo l'identità della nostra regione, è stata proprio Tuzi che con i suoi

piatti ricercati ha letteralmente fatto innamorare le papille gustative di chi ha partecipato.

"Dopo il successo della settimana del 10 ottobre, il 26 - afferma la Tuzi - sono tornata ad Abbiategrosso per un altro appuntamento gastronomico. Ho avuto la fortuna di poter realizzare un piatto con i prodotti del parco del Ticino. Lo chef Cracco con noi è stato un vero e proprio maestro e ha deciso, con

tutti e noi dodici giovani chef, di portare avanti altre iniziative dopo la chiusura degli eventi "fuori Expo". Cracco, infatti, si è detto molto soddisfatto del progetto". Tuzi ora è rientrata nella sua amata cucina, quella del noto ristorante "Degusteria del Gigante" di Gaetani a San Benedetto del Tronto. Si ritiene molto soddisfatta del percorso e della spettacolare esperienza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sabrina Tuzi con Carlo Cracco

