

PROSECCO DOC E MAESTRO MARTINO FOOD ACADEMY CELEBRANO IL VIAGGIO DEGLI INGREDIENTI CHE UNIRONO DUE MONDI

Il viaggio degli ingredienti tra due mondi, l'Italia e l'America, e il modo in cui il loro incontro ha trasformato la gastronomia è al centro di The Great Exchange, che il 13 ottobre, al TOG Bistrot di Milano, ha visto una cena-evento con Chef Carlo Cracco, con il Prosecco DOC ambasciatore del Made in Italy e la cucina interprete del dialogo tra culture.

Photogallery:

<https://drive.google.com/drive/folders/153qHPkk0NtcVqkHniHZ7bFYVvuMVbcPD?usp=sharing>

Milano, 15 ottobre 2026 – C'è un viaggio che continua ancora oggi, attraversando tavole, culture e tradizioni. È quello delle materie prime provenienti dall'America che, nel corso dei secoli, hanno attraversato l'oceano e incontrato la cucina europea, trasformando ricette, abitudini e tradizioni e diventando pilastri della cucina italiana: dal pomodoro al mais, dalle patate al cacao, fino ai peperoni e alla vaniglia.

Ingredienti che, una volta arrivati in nuovi territori, non si sono semplicemente aggiunti a ciò che già esisteva, ma sono entrati in dialogo con tecniche, materie prime e consuetudini locali. È da questo incontro che nasce una parte della cucina italiana che oggi consideriamo tradizionale: un patrimonio costruito nel tempo attraverso scambi, contaminazioni e reinterpretazioni.

È questo il cuore di **"The Great Exchange – Un viaggio culinario tra due mondi"**, il progetto della **Maestro Martino Food Academy**, promossa dall'Associazione Maestro Martino presieduta dallo **Chef Carlo Cracco**, che per l'occasione lavorerà al fianco di **Lorenzo Di Pace**, **Resident Chef del TOG Bistrot**, realizzato con il Consorzio di Tutela della DOC Prosecco.

Un racconto che intreccia storia, cultura e contemporaneità e che mostra come la cucina rappresenti da sempre uno dei linguaggi più efficaci per favorire l'incontro tra popoli, idee e tradizioni. Perché ogni ingrediente porta con sé un territorio, una storia e un modo di essere

utilizzato, ma è nel momento in cui incontra una cultura diversa che può assumere nuovi significati.

*"La cucina è uno dei patrimoni culturali più dinamici che possediamo: evolve, si trasforma e cresce grazie agli incontri tra persone e culture diverse", afferma **Chef Carlo Cracco**, presidente dell'Associazione Maestro Martino. "Raccontare il viaggio degli ingredienti significa raccontare anche la nostra identità gastronomica e il valore dello scambio culturale che continua ancora oggi."*

A rappresentare questo continuo dialogo tra identità e apertura al mondo sarà il **Prosecco DOC**, prodotto profondamente legato al territorio italiano e oggi conosciuto e apprezzato a livello internazionale. Protagonista degli abbinamenti dedicati agli ingredienti al centro del progetto, il Prosecco DOC interpreta un ruolo che va oltre il calice: quello di **ambasciatore del Made in Italy** e di espressione di uno stile italiano capace di dialogare con culture e tradizioni diverse.

*"Il Prosecco DOC nasce in un territorio preciso, ma da sempre guarda al mondo con curiosità e apertura. Sostenere The Great Exchange significa raccontare un'Italia che non teme il confronto: a tavola, come nel calice, l'identità si rafforza quando dialoga con altre culture. – commenta **Giancarlo Guidolin, Presidente del Consorzio di Tutela della DOC Prosecco** – Già da 6 anni siamo Bollicina Ufficiale della Maestro Martino Food Academy e siamo lieti di essere al fianco di Chef Carlo Cracco in una serata che si svolge al TOG Bistrot, dove la passione per la cucina incontra la formazione dei giovani e la valorizzazione delle nostre eccellenze. In questo percorso le Americhe rappresentano oltre il 26% dell'export del Prosecco DOC, trainate dagli Stati Uniti, primo mercato della Denominazione con più di 130 milioni di bottiglie esportate. Nonostante le sfide legate all'inflazione e ai dazi, il mercato statunitense continua a confermare la propria solidità e a offrire interessanti prospettive di crescita. Segnali molto positivi arrivano anche dal Canada, che nel 2025 ha superato i 10 milioni di bottiglie e che nel primo semestre del 2026 ha registrato un incremento del 17%. A completare il quadro, l'ottimo dinamismo dei mercati emergenti del Sud America, con il Brasile in prima linea tra i Paesi più promettenti."*

Il tema di **The Great Exchange** ha preso forma attraverso una cena al **TOG Bistrot di Milano**, il ristorante didattico della Maestro Martino Food Academy. Dai grandi ingredienti che hanno attraversato i continenti fino alle combinazioni che oggi ritroviamo sulle nostre tavole, questa

cena ha raccontato una cucina che non è mai stata immobile: una cucina capace di accogliere, trasformare e fare propri nuovi elementi, fino a renderli parte della propria identità.

Con **The Great Exchange**, la Maestro Martino Food Academy rinnova il proprio impegno nella valorizzazione della cultura gastronomica italiana come strumento di formazione, divulgazione e dialogo tra i popoli, attraverso un racconto che parte dagli ingredienti per arrivare alle persone, ai territori e alle culture che li hanno fatti incontrare.

BIO

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO DOC

Prosecco DOC è un'eccellenza italiana, espressione di un territorio ben definito, che si estende tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia, ricco di tradizione e con un clima favorevole che regala all'uva Glera grande eleganza, equilibrio e un fascino contemporaneo. Il Consorzio di Tutela protegge e promuove l'unicità di questo vino, bandiera nel mondo dello stile di vita italiano. Negli ultimi anni il Prosecco DOC ha costruito i connotati della sua storia e identità di marca basandosi su alcuni legami unici con il suo territorio e le sue tradizioni e trovando la giusta espressione delle attività di comunicazione nei settori dell'enogastronomia, dell'arte, della cultura, della storia, del cinema, del design e dello sport. Fonte d'ispirazione per l'elaborazione di nuovi cocktail, dall'aperitivo al dolce, Prosecco DOC e Prosecco DOC Rosé sanno esaltare ogni tipo di piatto, dal più semplice al più elaborato. Il carattere versatile li rende perfetti all'esplorazione di nuovi orizzonti enogastronomici delle cucine di tutto il mondo ed è sempre più espressione di grandi momenti di convivialità all'insegna del saper vivere.

MAESTRO MARTINO FOOD ACADEMY

Academy promossa dall'Associazione culturale Maestro Martino, presieduta dallo chef Carlo Cracco, che promuove dal 2011 le generazioni future della ristorazione italiana attraverso la formazione. L'Academy opera attuando due modelli che perseguono due differenti finalità: un modello didattico e uno sociale. Il modello didattico viene messo in atto attraverso l'attività di due ristoranti didattici (Villa Terzaghi e Tog Bistrot), e quattro laboratori di produzione in cui gli allievi vengono coinvolti nella gestione attiva di tutte le funzioni operative supportati da professionisti, sia di management che di sala e di cucina. Gli studenti hanno inoltre l'opportunità di partecipare ai laboratori didattici di produzione (Arte bianca, Cucina, Mixology, Mise en Place), funzionali alle esigenze dei ristoranti e finalizzati alle produzioni per conto terzi.

Attraverso la formazione la Maestro Martino Food Academy svolge anche una funzione sociale, sostenendo la Fondazione TOG ETS, la quale offre cure riabilitative a bambini e ragazzi con patologie neurologiche complesse, come paralisi cerebrale infantile e sindromi genetiche con disabilità intellettive. La Fondazione, attraverso cure riabilitative di eccellenza e all'avanguardia tecnologica, struttura percorsi di cura su misura, pensati per stimolare lo sviluppo della personalità e delle capacità di ciascun bambino, per il raggiungimento della migliore qualità di vita possibile. Ogni attività non è solo un servizio, ma rappresenta la scelta concreta di sostenere Fondazione TOG. Il 15% dei ricavi di questa attività contribuisce infatti a sostenere i percorsi di cura dei bambini e dei ragazzi.

ASSOCIAZIONE MAESTRO MARTINO

Associazione Maestro Martino, di cui Carlo Cracco è presidente e fondatore, è un'associazione culturale nata nel 2011 per promuovere le generazioni future della ristorazione italiana attraverso la formazione. Un progetto di formazione a titolo completamente gratuito riservato ai migliori studenti degli alberghieri della Lombardia.

TOG BISTROT

TOG Bistrot è un progetto di ristorazione solidale in cui la ricerca gastronomica, l'inclusione sociale e la formazione si uniscono per sostenere le generazioni future. Il Bistrot con caffetteria, situato a Milano nel cuore del vivace quartiere Dergano, sostiene le attività della Fondazione TOG ETS, la quale offre cure riabilitative a bambini e ragazzi con patologie neurologiche complesse, come paralisi cerebrale infantile e sindromi genetiche con disabilità intellettive. La Fondazione, attraverso cure riabilitative di eccellenza e all'avanguardia tecnologica, struttura percorsi di cura su misura, pensati per stimolare lo sviluppo della personalità e delle capacità di ciascun bambino, per il raggiungimento della migliore qualità di vita possibile. Ogni attività del Bistrot non è solo un servizio, ma rappresenta la scelta concreta di sostenere Fondazione TOG. Il 15% dei ricavi contribuisce infatti a sostenere i percorsi di cura dei bambini e dei ragazzi.