SCHEDA STAMPA

Gli chef di Chic per Auguri a 1000 - BIOGRAFIE

A coordinare il gruppo, **Marco Sacco** chef di Piccolo Lago a Verbania. Due stelle Michelin è coinvolto da tre anni nella realizzazione di Auguri a 1000, la cena solidale di Banco Alimentare del Piemonte.

Coinvolta anche la sua brigata di cucina e la fidata "Guendalina" pentola di proporzioni giganti perfetta le esigenze di 1000 commensali.

Marco Sacco nasce nel 1965 a Premosello Chiovenda (VB), un piccolo paese della Val d'Ossola in Piemonte. I suoi genitori, Gastone e Bruna, ristoratori da sempre, approdano nel 1974 al Piccolo Lago. Così, sin da bambino, Marco assapora il mestiere di cuoco, aiutando il padre in cucina. Nel 1991 Gastone viene a mancare e da allora, con il fratello Carlo e la madre, Marco prende le redini del Piccolo Lago determinato a portare avanti l'attività. Da allora un crescendo di riconoscimenti e impegni internazionali.
Nel 2005 Marco diventa uno dei fondatori del team Stelle del Piemonte, una squadra che riunisce tutti gli chef stellati della regione che, attraverso iniziative di promozione, hanno il compito di portare la cultura gastronomica piemontese nel mondo: il gruppo partecipa a P Food&Wine durante le Olimpiadi invernali di Torino 2006.
La cucina di Marco Sacco racchiude ed esprime i concetti moderni come il riutilizzo del calore disperso nella cucina stessa, e le tecniche affinate da Marco coprono l'intero spettro dalla cottura a legna all'induzione, è considerato un maestro della cucina tradizionale che sa interpretare in modo straordinariamente innovativo.
Il 2004 è l'anno di un importante riconoscimento per Marco per il Piccolo Lago: gli viene attribuita la prima Stella Michelin, tre anni dopo, un ulteriore riconoscimento gratifica il costante impegno, arriva le seconda stella. Dal 2010 i due fratelli Sacco coordinano la cucina del il nuovo prestigioso locale River Club a Pechino.

Oggi lo chef è anche Presidente dell'associazione **CHIC** (Charming Italian Chefs) a cui appartengono i 3 cuochi di grandissimo livello, tutti stellati, e di grandissima generosità.

Prima volta alla cena solidale del Banco Alimentare del Piemonte per chef **Michele Biagiola**, 1 stella Michelin, conquistata per la sua cucina verde e di grande sensibilità, propone per Auguri a 1000 "Polenta con porri alla cacciatora"

Michele Biagiola è uno degli chef italiani di maggior talento. I suoi piatti flirtano con la cucina popolare, con la memoria personale e collettiva, con gli usi convenzionali degli alimenti, ma poi prendono il largo, si rendono autonomi e vivono liberamente grazie alla grande forza che emanano. Una cucina viscerale, intrisa di impegno e passione che nel 2005 gli è valsa la stella Michelin. Nelle sue ricette rivivono il territorio e le stagioni, con uno scrupolo ed un'attenzione tali da poter considerare il suo lavoro in reale sinergia con la natura.

È membro dell'associazione CHIC (Charming Italian Chef) ed è stato docente presso l'ALMA, la scuola internazionale di cucina di Colorno diretta da Gualtiero Marchesi.
Nel novembre del 2014 ha dato alle stampe *Spaghetti*, il suo primo libro.

Lo chef **Mauro Elli** arriva alla cena Auguri a 1000 dalla Brianza con una stella Michelin, un cappello dell'Espresso, Due Forchette del Gambero Rosso e la voglia di far assaggiare agli speciali commensali uno "*Sformato di broccoletti, burrata e pomodori secchi con profumo di pepe di Sauchan Chef"*.

Di origini lombarde, Mauro Elli, si diploma presso il Centro di Formazione Professionale Alberghiera di Clusone, in provincia di Bergamo. La prima esperienza è in terra scozzese, in un piccolo ristorante italiano dove Mauro prosegue il suo percorso formativo per quattro anni. Rientrato in Italia forte di un'ottima conoscenza delle lingue straniere, inglese e francese in primis, esercita la professione nei più lussosi alberghi della riviera ligure, tra cui lo Splendido di Portofino, e della Svizzera, in modo particolare nella zona di St. Moritz, alternando così le stagioni estive e quelle invernali.
Infine, forte dell'esperienze maturate, ad agosto del 2003, la decisione di aprire un proprio locale in cui essere Chef- patron, ad Albavilla, nel cuore dell'Alta Brianza, a pochi passi dal Lago di Como. Ed è qui che nel 2007 riceve il prestigioso riconoscimento che lo ha consacrato come chef di successo a livello mondiale: la stella Michelin, che conserva tutt'ora.
La passione di sempre per la cucina si traduce oggi anche nell'insegnamento. Mauro infatti oltre ad essere professore presso l'Istituto Alberghiero G.Brera di Como e anche docente presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA di Gualtiero Marchesi a Colorno, Parma.

Andrea Ribaldone cuoco dei Due Buoi di Alessandria, una stella Michelin appena conquistata che conferma un 2015 in primo piano grazie ad Expo e alle sue attività con Identità Golose, è al suo bis ad Auguri a 1000. È famoso per la gestione di grandi eventi e con i 1000 coperti nel Lingotto Fiere si trova a perfetto agio a lui è affidata una porta "delicata": metter insieme gusto, tradizione, innovazione e il rispetto delle regole alimentari di usanze e religioni diverse. Ha deciso di proporre "Pollo e verdure cotto al coccio"

L'obiettivo di Andrea è regalare, attraverso il cibo, un'esperienza che faccia capire che dietro ai piatti c'è rispetto per la materia prima, studio, tecnica e sperimentazione. Comincia a cucinare con Riccardo Aiachini a La Fermata (* Michelin dal 2003). Impegnato in molti progetti, ospite in televisione a La Prova del Cuoco; nel 2014 apre il ristorante I Due Buoi, uno dei più antichi ad Alessandria, rinnovandolo: "In questo locale vorrei che la cucina non fosse definita tradizionale o sperimentale. Mi interessa raccontare, qui, me stesso"
Ama cucinare le carni ma, soprattutto, il pesce. Non ama i dolci ma predilige i dolci al cucchiaio. Gli piace stupire combinando ingredienti e sapori inattesi ed è ambasciatore all'estero del gusto italiano, infatti è impegnato in numerosi progetti tra cui quello di executive chef e consulente presso Eataly Tokyo.

CHIC, Charming Italian Chef, è un gruppo di cuochi sparsi in tutta Italia il cui fascino è espresso dall'altissimo livello della cucina che propongono; una cucina, prima di tutto italiana, interpretata con grande creatività, nel rispetto delle materie prime, espressione dell'inestimabile miniera di prodotti di cui è ricco il nostro Paese. Chic è un gruppo che nasce per catalizzare lo spirito di forte tradizione ed innovazione italiano e per diventare un traino convinto e convincente per il settore. Una risposta alle esigenze di fare sistema ed essere interlocutore autorevole di istituzioni ed aziende che vogliono promuovere la grande cucina della nostra penisola, per esportarla ovunque, attraverso manifestazioni, eventi ed attività di comunicazione.

I DOLCI SONO AFFIDATI A "Ottimo"

GIULIO ROCCI e EMANUELE MONERO

Dalla passione per le cose buone, dall'esperienza e dalla fantasia sono nati a Torino, le gelaterie "Ottimo!". Gli

inventori di questi luoghi accoglienti e colorati sono due giovani curiosi e brillanti, Giulio Rocci ed Emanuele Monero. Unica è poi l'origine dei loro gusti gelato: quasi tutti, infatti, sono sviluppati in partnership con Pastiglie Leone, storica casa dolciaria torinese, che con la gelateria condivide principi di artigianalità e genuinità, mestiere e competenza. Al banco si alternano circa quaranta gusti e nuove idee si aggiungono ogni giorno. Tanti gusti nascono da emozioni e suggestioni del passato e dalla voglia di sperimentare, restando fedeli alla tradizione.

MENU' – Cena a 1000 edizione 2015

Banco Alimentare del Piemonte

Sformato di broccoletti, burrata e pomodori secchi con profumo di pepe di Sauchan Chef Mauro Elli

Polenta ai porri alla cacciatora
Chef Michele Biagiola

Pollo e verdure cotto al coccio
Chef Andrea Ribaldone

Cuor di panettone gelato con crema gianduia
Emanuele Monero e Giulio Rocci

VINI
Barbera d'Alba 2013 DOC cantina G.D. Vajra
Moscato d'Asti 2014 DOC cantina G.D. Vajra

Acqua minerale Sant'Anna

Caffè Lavazza

Ferrero Rocher