

ENRICO CRIPPA

Enrico Crippa ama stupire i suoi ospiti con degustazioni artistiche, dinamiche e sorprendenti, dove ricette centenarie ed eccellenze del territorio incontrano un palato senza frontiere. Lo chef, che non sopporta la fretta e la parzialità

di una visita lampo, tocca il cielo con un dito quando

un cliente che si presenta a pranzo con tutta calma gli dà carta bianca. Una volta lo avrebbe stuzzicato con una pietanza tradizionale. Oggi, invece, è il maestro caleidoscopico del vegetale.

Nasce a Carate Brianza nel 1971. Da suo padre impara ad amare la bicicletta, dal nonno la passione per il mercato e il cibo sano a km zero. Dopo il diploma alberghiero comincia l'apprendistato da Gualtiero Marchesi a Milano per poi volare all'estero, dove collabora con i migliori chef europei. Nel 1996 avvia a Kobe il ristorante di Marchesi e resta in Giappone fino al 1999: tre anni fondamentali per la maturazione del suo immaginario. Nel 2003, l'incontro con la famiglia Ceretto, con la quale inizia nel 2005 il progetto del ristorante albese di Piazza Duomo. Talento e impegno vengono premiati dalle stelle Michelin: la prima arriva nel 2006, la seconda nel 2009 e, nel 2012, arriva anche la terza. Lo stesso anno Crippa diventa presidente di giuria per il Bocuse d'Or. Dal 2013 la sua cucina porta Piazza Duomo nella lista dei 50 migliori ristoranti del mondo.

Curriculum

1987/1989	GUALTIERO MARCHESI, Milano
1989/ 1990	LA PALME D'OR, Cannes – Christian Willer
1990	PRIMO PREMIO, Sologne – Concorso Artistico di Cucina
1991	LA FERMATA, Casatenovo – Luciano Tona
1992/1993	LA PALME D'OR, Cannes – Christian Willer
1993	LES TEMPLIERS, Les Bezards – Françoise Dépée
1994	NEW OTANI HOTEL, Tokio
1995	LEDOYEN, Parigi – Gislaine Arabian
1996	BUERHIESEL, Strasburgo – Antoine Westermann
1997/1998	BISTROT OF GUALTIERO MARCHESI, Kobe
1999	RHIGA ROYAL HOTEL, Osaka
2000	HOTEL LE SIRENUSE, Positano
2001	GUALTIERO MARCHESI, Erbusco
2001	GALLIA PALACE HOTEL, Punta Ala
2001-Luglio 2003	HOTEL ADDA, Paderno
2003 (Luglio/Agosto)	MICHEL BRAS, La Guiolle Cantine Ceretto, Alba
2004 (Luglio/Agosto)	EL BULLI, Roses
2005 (5 maggio)	inaugura ad Alba RISTORANTE PIAZZA DUOMO e LA PIOLA
2006 (dicembre)	1 Stella della Guida Michelin
2009 (dicembre)	2 Stella della Guida Michelin
2012 (dicembre)	3 Stella Michelin
2013	The World of 50 Best, 41 posizione
2014	The World of 50 Best, 39 posizione