



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA  
[www.accademiabocusedoritalia.it](http://www.accademiabocusedoritalia.it)

**ENRICO CRIPPA**

**Presidente Accademia Bocuse d'Or Italia**

**Presidente C.O.C.**

“Sono italiano ma ho lavorato in Francia e poi in Giappone: ognuno di questi elementi è chiaramente visibile in filigrana nel mio lavoro. In ultimo, rimane ciò che voglio io - anzi, ciò di cui ho bisogno.”

Enrico Crippa nasce a Carate Brianza nel 1971. Si appassiona fin da piccolo alla cucina guardando il nonno fare la spesa al mercato e mettersi all'opera alla stufa di casa. Diplomato presso l'Istituto Alberghiero di Monte Olimpino di Como. La prima esperienza nel campo della ristorazione avviene a sedici anni come apprendista nello storico ristorante milanese di Gualtiero Marchesi in via Bonvesin de la Riva.

“Ho avuto la fortuna di lavorare a fianco di grandissimi maestri e di poter incontrare la cultura alimentari di diversi Paesi del Mondo. Tutto questo ha contribuito alla mia crescita umana e professionale.”

**Avrà modo di collaborare con alcuni tra i migliori chef europei: Christian Willer alla Palme d'Or di Cannes, Gislaine Arabian al Ledoyen di Parigi, Antoine Westermann al Buerehiesel di Strasburgo, Michel Bras a Laguiole, Ferran Adria a El Bulli di Roses. Nel 1990, a Sologne, riceve il primo premio del Concorso Artistico di Cucina, bissando nel '92.**

**Nel 1996 avvia a Kobe il ristorante di Gualtiero Marchesi e resta in Giappone al Rhiga Royal Hotel di Osaka fino al 1999.** Fondamentale per la sua cucina l'esperienza di questi 3 anni. Rientra in Italia dove cerca un luogo adatto alla realizzazione del proprio ristorante.

Nel 2003 l'incontro con la famiglia Ceretto con la quale inizia, nel 2005, il progetto del **Ristorante Piazza Duomo, in Alba**. Nel 2006 la prima conferma del suo talento, la prima Stella Michelin; nel 2009 un nuovo traguardo, la seconda stella Michelin. **Il 14 novembre 2012 Enrico Crippa ottiene la terza stella Michelin.**

**Nel 2012 viene scelto come presidente della giuria per il Bocuse d'Or.**

Dal 2013 la cucina di Enrico Crippa porta Piazza Duomo **tra i 50 migliori ristoranti del Mondo**, raggiungendo nel 2017 la 15esima posizione. Sempre **nel 2017 diviene Presidente dell'Accademia Italiana del Bocuse d'Or e l'Académie Internationale de la Gastronomie gli riconosce il Grand Prix de l'Art de la Cuisine**