

PIAZZA DUOMO

Enrico Crippa

Enrico Crippa è nato a Carate Brianza nel 1971.

Diplomato presso l'Istituto Alberghiero di Monte Olimpino, provincia di Como.

La prima esperienza nel campo della ristorazione avviene a sedici anni come commis nello storico ristorante milanese di Gualtiero Marchesi in via Bonvesin de la Riva. Inizia così una folgorante carriera che gli darà modo di collaborare con alcuni tra i migliori chef europei quali 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 approda in Giappone dove per tre anni svolge l'attività di chef prima a Kobe, per Gualtiero Marchesi, poi ad Osaka, per il Rhiga Royal Hotel. Qui conosce l'autentica cucina giapponese - da non confondersi con la modaiola sushi-mania - che lo affascina profondamente, soprattutto sotto il profilo filosofico. Rientra in Italia dove, mentre continua a lavorare come chef, cerca un luogo adatto alla realizzazione del proprio ristorante. Nel 2003 inizia a progettare, insieme alla famiglia Ceretto, il ristorante Piazza Duomo.

Crippa è uno chef rigoroso, perfezionista, estremamente riflessivo, che ha trovato nella purezza la chiave d'espressione ideale per la propria lucida immaginazione. La sua è una cucina limpida ed equilibrata fondata su sensibilità, cultura e intuito, competenza tecnica e rara capacità analitica. Tutto ciò dà vita a piatti molto personali ed attuali, armonici, leggeri, sapidi, a base di prodotti scelti con cura maniacale ed elaborati con precisione micrometrica. Se si domanda ad Enrico Crippa quali sono i suoi obiettivi, risponde semplicemente: "La felicità dei miei ospiti e, di conseguenza, la mia".

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 – Francoise Dépée
1994	NEW OTANI HOTEL, Tokio
1995	LEDOYEN, Parigi – Gislaine Arabian
1996	BUEREHIESEL, 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 Guiole
2003.2004	Cantine Ceretto, Alba
2004(Luglio/Agosto)	EL BULLI, Roses
2005 (5 maggio)	inaugura ad Alba assieme alla famiglia Ceretto RISTORANTE PIAZZA DUOMO e LA PIOLA
2006 (dicembre)	1 Stella della Guida Michelin
2009 (dicembre)	2 Stella della Guida Michelin