

**IDENTITÀ EXPO**  
**GOLOSE**

  
**S.PELLEGRINO**



MONOGRANO  
FELICETTI

cappellini



## **Executive chef e coordinamento della brigata di cucina**

### **Ribaldone – Arco**

Dopo diverse esperienze, comincia a cucinare nel 2000, convincendo il suo maestro, Riccardo Aiachini, a farlo lavorare con lui presso il ristorante La Fermata, che nel 2003 viene premiata con la stella Michelin. La collaborazione prosegue fino al 2012, quando decide di intraprendere il proprio percorso. Fonda la società Arco srl che, con una rete di collaboratori, si propone di mettere a frutto l'esperienza dello chef per migliorare la conoscenza del cibo italiano di qualità all'estero, e non solo: consulenza e formazione, ricerca e valorizzazione del prodotto di qualità, coordinamento di eventi. Il grande pubblico è abituato a vedere Andrea durante il programma televisivo La Prova del Cuoco. Numerose le collaborazioni negli anni: executive chef e consulente presso Eataly Tokyo, consulente per alcune importanti realtà ristorative, autore di due libri. Oggi, nell'ambito della collaborazione avviata nel 2013, F&B Director per JSH Hotels&Resorts. Da giugno 2014, la nuova avventura con I Due Buoi ad Alessandria, il suo ristorante. Uno dei più antichi locali della città, che lui stesso ha voluto completamente ristrutturato e rinnovato nella proposta enogastronomica. Con la sua cucina punta a regalare un'esperienza che permetta di comprendere che dietro ai suoi piatti c'è rispetto per la materia prima, ricerca puntuale nelle preparazioni e, insieme, tecnica, creatività e sperimentazione. Ama cucinare le carni e il pesce. Non ama i dolci ma predilige quelli al cucchiaino.

[www.andrearibaldone.it](http://www.andrearibaldone.it)