



**PIANO35 PER IL BOCUSE D'OR EUROPE OFF 2018  
VENERDI' 8 GIUGNO  
LO CHEF DUE STELLE MICHELIN MARCO SACCO  
INTERPRETA  
MONSIEUR PAUL NEL 'CIELO SOPRA TORINO'**

**Torino, 8 giugno 2018** – Torino è per la Francia un approdo naturale, la Francia rappresenta per Torino una seconda patria dove il confronto nasce dalla storia. E dalla storia nasce la cucina, popolare e contadina, cortigiana e regale. Quest'anno la città sabauda ospita il **Bocuse d'Or Europe 2018**, il più autorevole concorso di alta cucina a livello internazionale, ideato nel 1987 dallo chef Paul Bocuse come uno spettacolo incentrato sulla tecnica e sul talento di 24 giovani chef tra i migliori al mondo. A margine dell'appuntamento, dall'8 al 16 giugno, si terrà il **Bocuse d'Or Europe OFF 2018**, articolato calendario di eventi che animerà tutta la città con incontri, workshop e degustazioni.

Lo spirito del Bocuse d'Or permeerà anche **Piano35**, il ristorante del **grattacielo Intesa SanPaolo** progettato da Renzo Piano, con un omaggio a Paul Bocuse, il grande maestro recentemente scomparso, che sarà celebrato da **Marco Sacco**, chef e patron del 'Piccolo Lago' di Verbania, due stelle Michelin dal 2007. 'Cercatore d'oro' e viaggiatore instancabile, ma anche un uomo per cui il cibo è la chiave per comprendere, conoscere e amare il mondo e la vita, Sacco – classe 1965 – è lo chef scelto da **Affida**, newco del Gruppo CIR food, gestore del 'sistema gastronomico' Piano35, per questo importante omaggio al 'cuoco del secolo', vero e proprio gigante della cucina francese e mondiale.



Una scelta di campo che si deve, oltre alla ricerca di nuove sensazioni gustative e alla passione per la contaminazione, anche alla formazione di Marco Sacco il quale, poco più che ventenne, ha lavorato in importanti ristoranti francesi, al fianco di grandi cuochi come Roger Vergé e i fratelli Rimbault. Oggi la cucina di Marco Sacco attinge dal territorio lacustre dove ha sede il ristorante che, sapientemente, ha portato sulle vette della gastronomia europea, affondando le proprie radici nella tradizione piemontese.

Venerdì 8 giugno, nella sua serata per Paul Bocuse, lo 'chef d'acqua dolce' re-interpreterà **quattro ricette del grande maestro francese per un omaggio gourmand nel ristorante più alto d'Italia**: *«Ragazzi, che onore! E che emozione. Bocuse è stato per tutti gli chef della mia generazione non solo un maestro, ma un punto di riferimento. Un faro, al quale ci siamo ispirati e ci siamo affidati per costruire i nostri percorsi. Rivisitare quattro piatti di Paul Bocuse è senza dubbio una grande responsabilità, ma anche un orgoglio immenso. Come lo farò? Nessuna anteprima... dico solo questo, la Gente di Lago, che con tanti amici rappresento nel mondo, si farà sentire e gustare anche nel ricordo di un mito. Ringrazio il Bocuse d'Or di avermi offerto questa fantastica occasione»*.

Le prenotazioni per la serata sono aperte. Per riservare un tavolo: <https://secure.prenota-web.it/piano35/?ristorante=piano35>



## **Contatti:**

### **Ufficio Stampa Piano35**

Guido Barosio

[guidobasrosio@guidobarosio.it](mailto:guidobasrosio@guidobarosio.it) - 335.5357777

Valentina Stiffi

[v.stiffi@gmail.com](mailto:v.stiffi@gmail.com) - 345.7851636

Press

[press@piano35.com](mailto:press@piano35.com)

### **Ufficio Stampa Grattacielo Intesa Sanpaolo**

Mirella Giai

[Mirella.giai@intesanpaolo.com](mailto:Mirella.giai@intesanpaolo.com) - 011.5556652