

Chef Ivano Ricchebono, dalle 8 stelle Michelin ai nuovi progetti

scritto da Marco Benvenuto | 13/12/2017



Delle dieci stelle Michelin assegnate di recente alla Liguria, la sua è l'unica che brilla dalle parti della Lanterna. Intervista allo chef del Ristorante The Cook e tra i protagonisti de La prova del Cuoco.

La stella Michelin per [Ivano Ricchebono](#) non è una novità, visto che gli è stata assegnata per l'ottavo anno consecutivo ma, in un momento in cui alcune personaggi eccellenti come [Claudio Sadler](#) e [Carlo Cracco](#) hanno perso di lucentezza, mantenere certi livelli dimostra quanto ci sia d'impegno e di difficoltà nell'essere uno "stellato".

In questa intervista, che ci ha rilasciato nel suo "[The Cook](#)" ad Arenzano (GE), ci ha parlato della sua gioia per il risultato raggiunto. Nonostante questo, non ha nascosto il suo malessere perché, forse, nella sua [Genova](#) una stella non viene apprezzata come conviene. Nel contempo ha anche fatto presagire che, nel 2018, potrebbe succedere qualcosa in questo senso.

Il Ristorante The Cook di **Ivano Ricchebono** è situato all'interno del **Grand Hotel****** di **Arenzano** con ingresso indipendente, parcheggio esterno adiacente e ampio garage.

The Cook è sito in un punto strategico, in quanto rimane a circa 1 Km dall'uscita autostradale di Arenzano e sul Lungomare.

La sua cucina è un connubio tra piatti raffinati e la semplicità della tradizione, con un'attenzione maniacale alla qualità e ricercatezza degli ingredienti. Basta osservare i suoi splendidi e colorati finger food per notare un tocco creativo e artistico che trasforma ogni momento in una grande occasione.

Nell'intervista Ricchebono ha anticipato qualcosa sul suo libro di ricette che uscirà a maggio e della grande difficoltà nel conciliare gli impegni professionali e quelli familiari.