



## MARIANGELA SUSIGAN

### *Profilo*

La sua cucina ha radici ben salde nel territorio del Canavese, proprio come la passione per le erbe, che impiega con maestria e fantasia all'interno delle sue creazioni. *La mia terra si trasforma nel piatto, il gusto delle erbe, il colore dei fiori. Semplicità diventa eleganza nella mia cucina.* Così la chef stellata esprime la sua filosofia ai fornelli, unica ed originale grazie all'uso di erbe ricche di mineralità, caratteristica data dal terreno, parte indissolubile anche della filiera di produzione di latte e formaggi. Le raccoglie in primavera per donare sapori unici ai piatti, sempre nel rispetto della tradizione, in una commistione di raffinatezza ed originalità. *Il carpe diem dell'orto e del territorio selvatico* fanno parte del suo manifesto: trarre spunto dal luogo e dal terreno, per innovare e sorprendere, sempre nell'ottica della tradizione e dell'eleganza.