



SILVIO SARACCO

Profilo

Docente istruttore ICIF, si è prestato anche durante l'esperienza di "Expo Milano 2015" in qualità di coordinatore per le preparazioni alimentari destinate ai padiglioni Olanda, Bahrain, Argentina ed Israele. Dopo la formazione scolastica alberghiera, inizia il suo percorso lavorativo ed itinerante attraverso diversi ristoranti lungo il Nord Italia: dalla Val d'Aosta, alla Liguria, all'Elba, a Milano, Torino ed il Monferrato. Tutto per affinare le sue doti culinarie. La sua avventurosa carriera è passata attraverso l'apertura di una "gastronomia esclusiva", per poi abbracciare nuovamente la professione di chef amante dell'autentica cucina tradizionale d'eccellenza. Nel marzo 2013, ha partecipato a Modena al "Convegno sulle Stelle della Ristorazione", durante il quale ha ricevuto, dopo una ricerca accurata delle sue esperienze, il premio di "stella della ristorazione".