

Alberto Basso

[Chef]

Ristorante TreQuarti - Val Liona (VI)



Biografia

Classe 1984, Alberto Basso cresce professionalmente alla **Scuola degli chef Portinari**, al

Ristorante La Peca (due stelle Michelin 🌸🌸).

La sua cucina mira a raggiungere due obiettivi ugualmente importanti: la **soddisfazione del gusto**, quindi il piacere di poter gustare a pieno un piatto e un ingrediente, e la **ricerca di consistenze e texture** che caratterizzano i suoi piatti.

Con la sua cucina Alberto valorizza al massimo i **prodotti del territorio**, ma non ne è prigioniero. La sua **ricerca della migliore materia prima** si estende dunque all'intero **territorio nazionale**.

L'ingrediente e il sapore sono elementi della **tradizione**, che al suo ristorante TreQuarti incontra tecnologie e tecniche di cottura moderne ed efficienti che gli consentono di ripensare ogni piatto **in chiave contemporanea**.

Il risultato è un piatto in cui gli elementi principali rimangono ben riconoscibili all'assaggio, seppur avvolti in un **gioco di contrasti e sensazioni**: dal caldo/freddo al dolce/salato.

Formazione

2003, fino al 2006 - La Peca**, Capo Partita ai Primi Piatti e alla Pasticceria

2006, fino al 2007 - Hotel Villa Michelangelo

2007 - Osteria Toni Cuco

2008 - Creazione del servizio Alberto Basso Banqueting

2010 - Apertura Ristorante TreQuarti insieme all'amico e collega *Stefano Leonardi* e al fratello *Andrea Basso*

Eventi

2012 - Chef Emergente Nord (concorso del famoso *critico gastronomico Luigi Cremona*)

2014 - Chef Emergente

2014 - Teatro del Gusto del Gambero Rosso

2015 - Stelle a Nordest

2016 - Ingresso nell'associazione JRE – Jeunes Restaurateurs