



BIOGRAFIA

Carlo Cracco

Nasce a Vicenza nel 1965 e comincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano.

Si trasferisce per 3 anni in Francia dove ha l'opportunità di conoscere i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse e Lucas Carton per poi tornare a Firenze, dove diventa primo chef all' Enoteca Pinchiorri.

Durante la sua conduzione ottiene in brevissimo tempo le tre stelle Michelin.

Gualtiero Marchesi lo richiama per l'apertura del suo ristorante "L'Albereta" a Erbusco (Brescia), dove Cracco lavora come chef per tre anni.

Subito dopo questa esperienza si sposta in Piemonte dove apre il suo primo ristorante "Le Clivie", a Piobesi d'Alba (Cuneo). Qui, dopo solo un anno, guadagna la stella Michelin.

Dopo pochi anni, rientra a Milano, per l'apertura del ristorante Cracco-Peck, dove Cracco assume il ruolo di Chef Executive fino a diventare Chef Patron nel 2007.

Nel Febbraio 2018 si trasferisce in Galleria Vittorio Emanuele per il suo più grande progetto: 1200 metri quadri di superfici diviso su più piani: una delle migliori cantine al mondo, a piano terra il caffè Cracco, un laboratorio di pasticceria, il Ristorante Gastronomico ed una sala privata per eventi esclusivi.

Oggi Carlo Cracco ricopre il ruolo di presidente dell'Associazione Maestro Martino, associazione no-profit il cui obiettivo principale è quello di promuovere la Cucina d'Autore e le eccellenze del nostro territorio.

Da anni è testimonial e collabora con Ifad, un'agenzia specializzata dell'Onu che si occupa dell'incremento delle attività agricole, mettendo le popolazioni rurali povere in condizione di raggiungere una maggiore sicurezza alimentare, migliorare la qualità della loro alimentazione e rafforzare le proprie capacità di adattamento.