



MASSIMILIANO MUSSO

Profilo

I suoi ricordi di bambino sono legati a quella cucina, dove nonna Gemma sperimentava e creava piatti che nel 1967 le valsero l'ambita Stella Michelin. Come il girello di vitella cotto nel sale con la robiola di Roccaverano, melagrana ed olio alle erbe aromatiche, oppure i tradizionali tajarin al ragout di anatra, o il risotto alla coda di bue, che ancora oggi i clienti più affezionati ricordano e richiedono allo chef Massimiliano Musso, il rappresentante della quarta generazione della famiglia proprietaria del "Ca' Vittoria" di Tigliole, luogo della memoria locale dal contesto raffinato, radicato sin dagli anni Trenta del secolo scorso sulle dolci colline Alfieri. Executive chef e Pastry Chef del ristorante dal 2009, Massimiliano pone l'accento sul mondo della pasticceria, dei lievitati e della panetteria; evolve la sua idea di cucina d'eccellenza radicata al territorio con innumerevoli esperienze in Europa e non solo. Ha cucinato come "Chef Ambasciatore del Piemonte" al Palazzo dell'Onu di New York nel 2007, partecipato al "World Summit of Cuisine" di Hong Kong nel 2012 e veste tuttora i panni di consulente per diversi ristoranti italiani in tutto il Mondo, dalla Russia agli USA.

La sua storia lavorativa è di ampio respiro internazionale, ma sempre legata in maniera atavica al territorio, ai suoi frutti... Ai suoi ortaggi. Memore dell'esperienza presso il "Ristorante Piazza Duomo" dello chef Enrico Crippa, ha creato un orto dove le coltivazioni avvengono secondo le fasi lunari, proprio come tradizione.