



## WALTER FERRETTO

### Profilo

Lo chef Walter Ferretto, proprietario ed executive chef presso il ristorante *Il Cascinalenuovo* di Isola d'Asti, insieme al fratello Roberto, sceglie di dare alle radici piemontesi un gusto più contemporaneo. La genuinità dei prodotti dell'orto e il mélange con sapori inconsueti di matrice orientale - dai risi profumati all'agrodolce - generano sulla tavola alchimie armoniose a cavallo tra epoche diverse. E in autunno il tartufo bianco è il re della tavola. L'albergo ristorante *Il Cascinalenuovo* nasce nel 1985 come nuova identità dello storico ristorante *Il Cascinale* che rappresentava la sosta per eccellenza di coloro che cercavano nelle Langhe e nel Monferrato una cucina tradizionale e genuina. Nasce così il Cascinalenuovo dove i fratelli Ferretto propongono una cucina che, pur rifacendosi alla tradizione piemontese si ispira a nuovi principi. Creatività, innovazione, apertura a nuove tendenze e nuovi sapori, amore per la tradizione, sono tutti strumenti che Walter Ferretto, anima culinaria della famiglia, è riuscito ad accordare armoniosamente come componenti di un unico concerto culinario. Il gusto della presentazione è una mania di questo chef sempre alla ricerca di nuove proposte, che con tocco creativo interviene nei piatti tradizionali arricchendoli o alleggerendoli con guarnizioni nuove. I grandi classici piemontesi (carne cruda, agnolotti del plin, brasato, ecc.) continuano ad avere spazio, ma vengono affiancati da nuove creazioni. Grazie alla sua abilità nel mixare sapientemente tradizione e innovazione, che si fondono in una proposta gastronomica capace di coniugare la grande cucina piemontese con le cucine provenienti da ogni angolo del mondo, Walter si aggiudica una preziosa stella Michelin.