



# chef MARIO FERRERO

*La vita non ha valore se non è un fuoco che rinasce senza sosta.*  
(Pierre Valléry-Radot)

Della vita professionale di Mario Ferrero trovate parecchi articoli facendo una veloce ricerca sul web, ed è ora più che mai presente un suo profilo social in cui la prima cosa che salta all'occhio è la sua capacità di reinventarsi; questa capacità non va interpretata necessariamente come un'esigenza data dagli eventi della vita, piuttosto come una volontà, un bisogno di fare continuamente passi che conducano ad una nuova meta o scoperta in cui ogni passo diventa esso stesso protagonista e quindi a sua volta ispirazione per nuove mete e nuove scoperte.

## **Formazione ed esperienze professionali**

Nel 1979 si iscrive all'Istituto Alberghiero di Torino che frequenta fino al diploma tra una stagione e l'altra in Costa Smeralda e gli extra nei fine settimana.

Non fa a meno della cucina neanche durante il servizio militare applicandosi come cuoco della Mensa Ufficiali. Dopo una serie di esperienze nelle migliori Gastronomie di Torino decide di aprirne una a Dianò Marina che gestisce per tre anni.

Mosso da nuove prospettive ritorna a Torino presso il "Bontan" di San Mauro dove ottiene nel 1992 la Stella Michelin, inizia quindi a portare la sua cucina in giro per il mondo; dalla Thailandia al Giappone al Cile sino al Savoy di Londra e tiene alcuni stage formativi con ragazzi delle Mauritius.

Lavora per la Panoramica di Lorzè, un altro "stellato" del Piemonte ed intensifica i corsi con i migliori ristoranti del momento come Girardette, Chiboise e Chappell mentre sogna una nuova attività dove esprimersi autonomamente e nel 1997 apre il Ristorante Savoia che in pochi anni è ai primi posti della ristorazione torinese, nel 1999 è nominato nelle principali guide esistenti, riceve una "menzione di onore" in un concorso internazionale in Francia, nella categoria dessert, venendo quindi segnalato nelle riviste del settore già nel 1997 come Chef emergente del panorama italiano.

Ma la voglia di fare nuove esperienze non li permette di stare fermo sugli allori quindi nel 2008 parte per Miami dove lavora tre mesi ed al suo rientro torna come Chef al Relais di Cantalupa "Maison Verte", tre anni ed è nuovamente ora di puntare un nuovo obiettivo. Un'attività con i due figli e la moglie, una realtà semplice e familiare che li permetta di godere del tempo con i suoi cari e di portare alla luce un progetto che ha in mente da molto tempo ma che ha lasciato sino ad ora in un angolo aspettando che i tempi siano maturi.

È attualmente lo Chef del suo Ristorante "InFamiglia" di Rivoli.

## **Attività per Custom Food®**

La sua passione per le due ruote, per la cucina e la voglia di sperimentare e cimentarsi in nuove esperienze, così come la sua professionalità convergono tutte in un grosso progetto a cui da il nome di Custom Food® di cui è l'ideatore, il regista, il protagonista, la voce e la comparsa alle volte contemporaneamente, alle volte singolarmente.

Questa poliedricità è applicata nella sua cucina che spazia dal tradizionale, di territorio, a km 0 alla cucina dei paesi esteri, in cui ha lavorato, a volte prese singolarmente a volte creando dei connubi di sapori e sensazioni multiterritoriali fino ad arrivare alla cucina Custom dove riconosce e rispetta gli ingredienti e l'immortalità della tradizione dandogli però nuova vita ed espressione con cotture che ricava dallo studio della generazione di calore di attrezzi non usuali per la cucina bensì ricavati dai più disparate arti e mestieri.

È uno dei due Chef che attualmente si occupano della creazione dei menù e dei piatti dei catering Custom Food® e presta servizio come consulente gastronomico per l'Italia e all'estero, dal food-cost all'inaugurazione di nuovi locali, partecipa anche ad eventi che necessitino di show-cooking e tiene corsi di cucina privati e collettivi.

Dal febbraio 2018 cura una rubrica per il magazine "Bikers Life".



www.customfood.it  
customfood.it@gmail.com +39.000.000000