

Marco Tacchetto, sensibilidad, introspección y conocimiento

Marco Tacchetto de pone al frente de **Orobianco** con una propuesta que va más allá de los cinco sentidos

Orobianco inicia una nueva etapa, liderados en cocina por Marco Tacchetto. Una propuesta construida a la medida del comensal. **Alta costura donde la sorpresa forma parte de la experiencia.**

Para Tacchetto: *“Orobianco es un restaurante de raíces italianas pero con corazón español. Mis mejores momentos y los que más me han marcado los he vivido en este país”*

Para él, su cocina se ha convertido en una forma de comunicación íntima y personal entre el medio y el comensal, a través de la naturaleza, las materias primas y los platos.

Un equilibrio de productos de calidad fruto de un **trabajo de introspección.**

Por ello, basa su propuesta gastronómica en la sencillez, las tradiciones, los valores culturales, el entendimiento, la sensibilidad y la belleza. Una cocina que parte del respeto hacia el productor y el producto.







Sobre Marco Tacchetto

Marco nació en Due Carrare, una localidad italiana de la provincia de Padua. Desarrolló su formación científica y económica, mientras daba sus primeros pasos en la **trattoria de su familia**, donde experimentó un modelo de restauración y la vida de un cocinero.

Su educación y crianza le hicieron consciente de la dinámica empresarial que envuelve a los hosteleros y sus responsabilidades.

Un aspecto fundamental durante sus primeros años fue conocer a **Luigi Moressa**, con el que ser cocinero dejó de ser una alternativa y se convirtió en una elección.

Descubrió que la cocina no es solo cuestión de sacrificio, sino de pasión, conocimiento, diversión, color y una forma de vida.

Una carrera profesional marcada por la excelencia

Durante su estancia en el taller de **Oriol Balaguer**, aprendió las bases de la pastelería moderna, lecciones de creatividad y *desing*.

Por su parte, **Xavier Sagristà** fue uno de sus grandes mentores, le transmitió los cimientos de la cocina catalana, influenciada por la cocina clásica francesa. Con él se convenció de que toda forma de improvisación se basa en el conocimiento profundo y sólido de los fundamentos.

Descubrió un método: utilizar los cinco sentidos en la cocina para buscar una solución; convertir cada imprevisto en una oportunidad.

Llegó a Inglaterra en **Maze by Gordon Ramsey**, espacio que avivó su fuerza y su capacidad de concentración para poder trabajar

de forma persistente y continua bajo presión.

En su paso por **Mugaritz** dirigió importantes partidas: los Pescados, el tesoro del Cantábrico; la Huerta, el lenguaje de la naturaleza; y la Familia, gracias a la que pudo explorar una nueva forma de vivir el oficio por parte de los cocineros.

Agradecido por su experiencia en este restaurante, Marco cuenta que la situación y la energía eran óptimas para sacar a relucir un talento que le ha acompañado hasta el día de hoy: la sensibilidad.

En **The Fat Duck** modificó su forma de pensar como cocinero, entendiendo que la experiencia sensorial y emocional son igual de importantes que un plato para la satisfacción plena de los clientes.

Su estancia en **Lido 84** le brindó la ocasión de perfeccionar su ejecución y gestión, necesarios para asumir responsabilidades y resolver problemas.

Tras su paso por diferentes restaurantes internacionalmente reconocidos Tacchetto, decidió regresar a España para desarrollar una cocina que hable de él. Para Marco la gastronomía es un lenguaje y su manera de expresarse.

¿Dónde?

Restaurante Orobianco 'Un Sol en la Guía Repsol'

Urb. Colina del Sol, 49-A. Calpe, Alicante, España

Horarios: Viernes, Sábado, Domingo y Lunes

Primer pase: 13.30h-14.30h. Segundo pase: 20.00h-21.30h

Reservas: www.orobianco.es/reservas

Precios: 11 pasos: 120 euros - 7 pasos: 85 euros - 5 pasos: 60 euros