

PIANO35

Chef, *maître* e *bartender*

Ivan Milani, lo chef

Classe 1971, compie un lungo ed avventuroso percorso prima di arrivare ai fornelli. Nel 1997 rileva lo storico Caffè Elena in piazza Vittorio e lo trasforma nel primo *wine-bar* di livello di Torino, con più di 1600 etichette in cantina. Nel 2003, forte del successo di critica e di pubblico, apre il suo primo ristorante con il medesimo nome. Qui ancora si occupa solo della sala. Dal 2003 inizia un processo di trasformazione e avvicinamento alla sua autentica passione, cucinare. Gli anni della Locanda Rizieri di Diano d'Alba sono anni di approfondimento e sperimentazione da autodidatta. Nel 2009 si sposta al Catiza, nel cuore di Alba. Arrivano i primi riconoscimenti ufficiali per questo "chef tardivo". Dal 2012 conduce la cucina del San Quintino Resort di Busca, dove il primo anno conquista le 2 forchette del Gambero Rosso, i 15/20 della Guida dell'Espresso e la Corona Radiosa della Guida Critica e Golosa di Massobrio.

Dall'1 aprile 2016 Ivan Milani ha accettato la sfida di dare un volto e una personalità a Piano35, il ristorante che il Gruppo Intesa Sanpaolo ha concepito e voluto sulla sommità del suo grattacielo a Torino. Sarà inoltre supervisore dell'intera offerta del "sistema gastronomico" del grattacielo, che comprende il lounge bar con terrazza panoramica al 37° piano e la caffetteria snack Chiccotosto al piano terra.

Adalberto Robbio, il *maître*

Nato in provincia di Caserta nel 1983, inizia a muovere i primi passi nel mondo ristorativo della zona d'origine e, successivamente, all'estero. È nel panorama gastronomico capitolino che vive però le esperienze più significative: al fianco dell'istrionico Alessandro Pipero (presso Pipero al Rex), poi con lo chef Riccardo Di Giacinto al ristorante All'Oro, e infine presso la Terrazza dell'hotel Eden (Dorchester Collection). Lascia poi la capitale per la sua crescita professionale, ricoprendo il ruolo di *food and beverage manager* presso il Castadiva Resort sul lago di Como. Nel grattacielo Intesa Sanpaolo sarà con Ivan Milani il punto di riferimento per uno staff di 34 addetti.

Mirko Turconi, il *bartender*

Attivo da 20 anni nel settore *bar & mixology*, Mirko Turconi ha ottenuto risultati molto positivi in gare internazionali di miscelazione tra cui, 2° posto competizione mondiale Angostura 2013, 2° posto competizione mondiale Gin Mare 2015 e, ultima in ordine cronologico, la finale alla Diageo World Class 2016, il più importante palcoscenico del settore. Ha consolidato la sua professionalità lavorando in uno dei locali più rinomati in Italia, il Mag Cafè, 1930, Backdoor 43 di Milano dove ha ricoperto il ruolo di capo *bartender* per oltre 2 anni. Mirko Turconi torna adesso Torino, la sua città natale, come responsabile del *lounge bar* al 37° piano del grattacielo Intesa Sanpaolo.