

Biografia

Lorenzo Cogo, classe 1986, il suo cognome, in dialetto veneto, significa "cuoco": un cognome, un destino.

Figlio e nipote di cuochi, intraprende questo cammino per pura passione ma con una grande determinazione nel raggiungere i suoi obiettivi prefissati. Dopo la gavetta in alcuni ristoranti della sua zona e nella trattoria del padre, decide di intraprendere la strada della cucina internazionale spostandosi dall'altra parte del Mondo: prima tappa del suo lungo viaggio Melbourne, dove inizia subito a lavorare nelle cucine di Vue du Monde, miglior ristorante d'Australia.

Da qui la sua conoscenza della cucina comincia a cambiare e si apre sempre di più alle influenze internazionali. Dal ristorante Vue de Monde di Shennon Bennet, Lorenzo approda a Sydney nel famoso ristorante di Mark Best Marque Restaurant, per poi passare un breve periodo al famoso The Fat Duck di Heston Blumenthal a Londra. Successivamente decide di conoscere il mondo della cucina giapponese grazie al grande Chef Seji Yamamoto del ristorante Ryugin di Tokyo, Tre Stelle Michelin, che gli insegna le fondamentali tecniche di lavoro e di sensibilità rispetto alle materie prima. Il Giappone rappresenta la svolta nella filosofia della cucina di Lorenzo dove rimarrà per oltre 6 mesi.

L'avventura prosegue in Spagna, precisamente nei Paesi Baschi presso Etxebarri di Victor Arguiniz, miglior "asador" del Mondo, dove impara la tecnica della griglia e della cottura alla brace.

Rimane qui due anni fino a diventare il suo secondo chef.

Il resto del Mondo lo conosce ancora con piccole esperienze di periodi più o meno lunghi: Singapore accanto a Ryan Clift del Tipping Club e alla fine Danimarca, nel famoso e intramontabile Noma di Renè Redzepi. Questo bagaglio internazionale di esperienze gli serve per portare a compimento il suo grande sogno: quello di aprire il suo ristorante personale nella terra dove è nato.

Nasce così nella primavera del 2011 a Marano Vicentino, un piccolo borgo di dieci mila anime, El Coq, un nome che esprime il legame con la terra e la materia prima. Lorenzo, a soli 25 anni, un anno dopo l'apertura, conquista la Stella Michelin diventando uno tra i più giovani Chef Stellati nel panorama italiano. Il tentativo di Lorenzo è quello di portare un nuovo concetto in cucina: la sua è stata volutamente etichettata con l'appellativo "istintiva", cioè nata attraverso la conoscenza dei propri mezzi, delle tecniche di lavorazione, del territorio e guidata dall'istinto ma ispirandosi e usando come punto di riferimento la cucina della tradizione.

"El Coq", quindi, come sinonimo di tradizione, terra, cultura ma anche creatività, internazionalità e passione. Passione che lega Lorenzo ai piccoli produttori della zona da cui ogni giorno sceglie le materie prime per la sua cucina. Lorenzo è riuscito con le sue esperienze e le sue capacità a farsi riconoscere sia a livello nazionale ma anche internazionale

da colleghi ed esperti del settore.

In occasione di Expo Milano 2015, è stato selezionato con altre 20 personalità da tutta Italia, come "Eccellenza del Saper fare" per la Regione Veneto, presso il Padiglione Italia.

In 5 anni El Coq a Marano Vicentino diventa un punto di riferimento per il turismo gastronomico, soprattutto in una terra poco conosciuta e lontana dai principali centri di aggregazione turistica e culturale.

Nel maggio 2016 si decide di chiudere nella campagna vicentina per trasferire il ristorante.

Non a Milano, non a Venezia, ma bensì a Vicenza, la capitale del patrimonio Unesco di Andrea Palladio. Vicenza come snodo principale tra le più importanti vie di comunicazione del Nord Italia e d'Europa.

Una scelta per continuare a credere in un territorio importante e soprattutto per mantenere un filo conduttore con il lavoro fatto a Marano Vicentino. Nasce così, a partire da luglio 2016, El Coq Vicenza, all'interno dello storico e prestigioso "Caffè Garibaldi" in Piazza dei Signori: il palcoscenico perfetto per continuare il suo spettacolo. El Coq ristorante "gourmet" conquista il primo piano della struttura, padroneggiando e presentando una sala completamente rinnovata ed estremamente delicata nei minimi particolari, proprio come le creazioni all'interno dei piatti presentati.

Una sala che si affaccia, assorbe e riflette la bellezza incondizionata del capolavoro del Palladio aldilà della Piazza. Al piano inferiore, invece, si sviluppa Garibaldi, lo storico caffè cittadino che riacquista il colore e la luce in chiave moderna presentando pasticceria, caffetteria, bistrò e cocktail bar e diventando sempre più il punto centrale di riferimento della Piazza e della città. El Coq a Vicenza è il connubio perfetto tra la ricerca, la qualità e la sperimentazione culinaria con l'arte, la tradizione e la maestosità delle opere di Andrea Palladio, simbolo della città di Vicenza.

A fine 2020, inizia una nuova vita per El Coq e per lo Chef Lorenzo Cogo: la chiusura del ristorante a Vicenza per concentrarsi, in questo momento delicato che il mondo sta vivendo, per nuovi e fantastici progetti.

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'L' and 'C' intertwined, with a vertical line extending downwards from the end of the signature.