

## Lorenzo Cogo

### BIOGRAFIA

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

Figlio e nipote di cuochi, 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: l'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**, miglior ristorante d'Australia, Lorenzo approda a Sydney nel famoso ristorante di **Mark Best** “*Marque Restaurant*”.

In Australia ci rimane un anno per poi tornare in Europa per 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 Maestro **Seji Yamamoto** del ristorante “*Ryugin*” di Tokyo, Tre Stelle Michelin, che gli insegna le fondamentali tecniche di lavoro e di sensibilità rispetto alle materie prime. 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 Arguinzoniz**, miglior “asador” del Mondo, ed ora terzo ristorante al Mondo per la Guida “50 Best Restaurant” 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.

## Lorenzo Cogo

Il tentativo di Lorenzo è quello di portare un nuovo concetto in cucina: la sua è stata volutamente etichettata con l'appellativo "*istintiva*", nata cioè 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** 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. Garibaldi in solo un anno viene inserito nella Guida "Gambero Rosso" come "miglior bar d'Italia" e diventa eccellenza per la sua grande varietà di prodotti e servizi di alto livello.

## Lorenzo Cogo

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, in seguito al momento delicato che il Mondo ha iniziato a vivere causato dalla pandemia, comincia una nuova vita per El Coq e per lo Chef Lorenzo Cogo: la chiusura del ristorante di Vicenza per concentrarsi in nuovi progetti di consulenza.

A gennaio 2021 nasce così **“Foodcolor”**, una realtà che si propone sul mercato del businessfood con l'ambizione di fungere da mediatore tra l'**Azienda**, che vuole investire per costruire un progetto stabile e duraturo e i **giovani emergenti** di talento che vogliono lavorare e crescere all'interno di un contesto affidabile e lungimirante.

Foodcolor è costituita da un gruppo di professionisti che mettono a disposizione nel mondo della ristorazione tutta la loro decennale esperienza nel settore. Un team nato per affiancare imprenditori e professionisti nel perseguire i propri obiettivi attraverso nuove opportunità di lavoro, risorse umane, strategie, marketing e comunicazione, operatività di cucina e sala, contenimento dei costi e studio di nuovi format.

Ed è proprio con Foodcolor che a febbraio 2022, nasce a **Venezia “Dama”**, all'interno dell'hotel a 5 stelle “Cà Bonfadini” nel bellissimo quartiere di Cannaregio. Una nuova e bellissima realtà, un ristorante che abbraccia la Laguna Veneta e tutti i suoi prodotti, ma con un occhio rivolto verso la cucina di ricerca. In poco tempo Dama entra a far parte delle più prestigiose Guide gastronomiche d'Italia.

L'avventura di consulenza con **Dama Restaurant termina a fine 2023**, dopo quasi 2 anni di innumerevoli successi e di un importante posizionamento gastronomico nel panorama fine-dining della città di Venezia.

Ma non solo consulenze: da una parte la tradizione, dove Lorenzo, accanto al padre, nella **Trattoria dal Cogo** a Thiene, già ristorante di famiglia, studia e propone un nuovo menù di vera e propria tradizione vicentina e segue il nuovo restyling della sala.

Dall'altra parte, un nuovo concept che segue personalmente e dove sperimenta e studia la sua cucina di ricerca: nasce così, a Schio, il **“Lorenzo Cogo Social Club”** un nuovo concept di ristorazione mai visto nel panorama italiano e internazionale. Una “casa”, un rooftop con piscina davvero esclusivo, che unisce tutte le passioni di Lorenzo come la moto, il ciclismo, la cucina, videogiochi e non solo dove Lorenzo e il suo staff propongono una cucina di ricerca di alto livello solo per un gruppo ristretto di persone. Aperto a gruppi ma anche a coppie che vogliono unirsi al tavolo con nuove persone e lasciarsi trasportare dalla cucina di ricerca di Lorenzo.

## Lorenzo Cogo

Nel 2023 però prende vita e viene alla luce il progetto **“LOCO” zuppa gourmet**.

Lorenzo vuole posizionarsi nel mondo della GDO con un prodotto non ancora in commercio, che vuole portare la sua ricerca e cucina nelle tavole di milioni di persone.

Creato per essere gustato nelle giornate in cui manca il tempo per concedersi una sana e corretta alimentazione, è un pasto proteico perfettamente bilanciato per portare a tutti un’esperienza gustativa sana di alta qualità.

**LOCO** (iniziali di Lorenzo Cogo ma anche “matto”, proprio come il progetto), nasce dopo quasi 5 anni di studi, ricette e prove. È una zuppa liofilizzata, ingredienti italiani di alta qualità, gustosa e che soddisfa anche i palati più esigenti.

**Si prepara in 3 minuti:** si apre la busta, si versa il contenuto in una pentola o in una ciotola, si porta a bollire nel fuoco o in microonde, si attendono 3 minuti e poi si assapora. Un modo davvero semplice, per tutti, anche per quelli che non amano cucinare, di preparare un vero e proprio pasto completo e sano.

È disponibile, ad oggi, in 3 gusti diversi: **pomodoro, olive, basilico e limone**, un gusto più italiano, semplice ma intenso dato dall’acidità del pomodoro e dalla freschezza del limone;

**spinaci, nocciola e tartufo**, la più “gastronomica” delle zuppe, per gli amanti del tartufo e della nocciola; e infine **zucca, carota, arachidi e arancia**, la più dolce e la più colorata, per gli amanti della zucca e delle arachidi, un giusto compromesso tra dolcezza e croccantezza.

Ma LOCO è anche vegano, senza lattosio e senza glutine; vuole posizionarsi come alternativa sana e bilanciata ai pasti già pronti e già presenti nella GDO, un modo diverso di vivere la monotonia delle restrizioni alimentari.

LOCO è nel formato monoporzione da 1-2 persone, 100 grammi che diventano, con l’aggiunta di 300 ml di acqua, un sano e ricco pasto da circa 400 kcal.

Un packaging colorato, impattante e sicuramente divertente. Una busta comoda, da portare ovunque e che non comporta l’utilizzo del frigorifero per la conservazione quindi non si rovina e si conserva per oltre 8 mesi dall’acquisto.

LOCO è ad oggi disponibile in esclusiva in **tutti i supermercati PAM Panorama d’Italia**, nei supermercati Famila ed Emisfero del gruppo Unicomm, ma anche online tramite l’e-commerce del sito internet e a breve sarà possibile acquistarlo in altre catene di supermercati.

## PREMI, RICONOSCIMENTI E CONGRESSI

### 2011

- *“Premio alla Carriera”* – Congresso Lo Mejor de la Gastronomía Alicante (Spagna)
- *“Miglior ristorante dell’anno”* – Congresso Identità Golose (Milano) Italia

### 2012

- *“Best Young Chef of the World”* 3<sup>rd</sup> classificato – San Pellegrino
- Rappresentante dell’Italia
- Chef ospite Congresso “Omnivore” Parigi (Francia)
- Chef ospite Congresso “Omnivore” Mosca (Russia)
- Chef ospite Congresso “Identità Golose” Milano (Italia)
- Chef ospite Alta Badia “Chef Cup”
- Chef ospite “Festa a Vico” Vico Equense (Italia)

### 2013

- *“Performance dell’anno”* premio – Guida Espresso
- *“Stella Michelin”* Ristorante EL COQ Marano Vicentino – Guida Michelin
- Chef ospite Congresso “Madrid Fusion” (Spagna)
- Chef ospite Congresso “Omnivore” Marsiglia (Francia)
- Chef ospite Congresso “Identità Golose” Milano (Italia)
- *“Miglior Chef del domani”* – Guida Touring Club (Italia)

## Lorenzo Cogo

### 2014

- Chef ospite “World Gourmet Summit” Singapore
- Chef ospite Congresso “Gastronomika” San Sebastian (Spagna)”
- Chef ospite Congresso “Identità Golose” Milano (Italia)

### 2015

- Chef ospite Congresso “Identità Golose” Milano (Italia)
- Chef ospite Congresso “Identità Golose” New York (USA)
- Ambassador “L’eccellenza del Saper Fare” Regione Veneto per EXPO 2015
- Chef ospite Congresso “Fontegro” Kiev Ucraina
- Chef ospite “Sani Gourmet Gestival” Salonicco (Grecia)
- Chef ospite “Melbourne Food and Wine Festival”

### 2016

- Riconferma “*Stella Michelin*” Ristorante EL COQ Vicenza – Guida Michelin
- Chef ospite Congresso “Horeca Kuwait”
- Chef ospite Congresso “Horeca Libano”

### 2017

- “*Miglior Chef Under 35*” Food Community Milano Italia

## Lorenzo Cogo

### 2018

- Chef ospite Care's Alta Badia Italia
- Love Italian Life Dublino Irlanda  
*"Best Contemporary Italian Restaurant"*  
*"Best Contemporary Restaurant in Veneto"*  
*"Best Contemporary Italian Dish"*
- Speaker per TEDX Rovigo

### 2019

- Chef ospite Care's Alta Badia Italia

### 2022

- Premio **"Innovazione"** per Cook Corriere con il "Lorenzo Cogo Social Club"