

CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

Elio Sironi

Nato e cresciuto in Brianza, Elio Sironi, lascia la sua regione al fine di intraprendere un lungo periodo di formazione durante il quale lavora nei più qualificati alberghi italiani. L'entusiasmo per la professione, unito al desiderio di approfondire la conoscenza delle tradizioni gastronomiche di altri popoli, lo portano a viaggiare a lungo, dall'Inghilterra alla Germania, dalla Svizzera agli Stati Uniti e al Giappone. L'esperienza e la professionalità maturata all'estero gli aprono le porte ad uno dei più prestigiosi Relais et Châteaux d'Europa, l'Hotel Pitrezza in Sardegna, nella splendida cornice della Costa Smeralda. Successivamente Sironi matura un'ulteriore, significativa esperienza all'Hotel Palace di Madrid dove rimane fino al 1996, alternando la stagione estiva all'Hotel Pitrezza. In questi ambienti prende forma il concept della sua cucina: la competenza internazionale unita alla varietà dei sapori e alla fantasia delle diverse cucine territoriali italiane.

Inizia così un periodo di intensa attività in cui Elio Sironi avvia una stretta collaborazione sia con l'I.C.E.- l'Istituto per il Commercio Estero – che con l'Accademia della Cucina Italiana all'Estero da cui Sironi è chiamato a tenere numerose lezioni. Negli anni successivi partecipa a gare gastronomiche e concretizza una serie di progetti con numerosi e rinomanti ristoranti in tutto il mondo. Nel dicembre 2003 viene scelto dal Bulgari Hotel di Milano, dove riveste il ruolo di Executive Chef del Ristorante per più di sette anni. “La proposta di Bulgari è arrivata al momento giusto” – rivela Elio Sironi – “la stessa idea di cucina, improntata alla ricerca di eccellenza che contraddistingue da sempre tutte le creazioni Bulgari, l'attenzione al dettaglio, la passione per l'autentico, hanno fatto sì che questo luogo diventasse la mia casa”. Nel 2011 una nuova sfida lo riporta in Costa Smeralda, dove l'apertura del suo ristorante MADAI segna la tappa fondamentale di una carriera così brillante. Il ristorante MADAI a Porto Cervo è il coronamento del suo sogno e gli consente di esprimere, in tutte le ricette, la genuina autenticità che lo contraddistingue in cucina.

Nel 2013 il ritorno sulla scena milanese, per una nuova impresa che coniuga moda, design e creatività culinaria. Sulla terrazza dello storico palazzo ENEL, sede di DSQUARED2, apre CERESIO 7; un progetto assolutamente innovativo che permette allo chef Sironi di proporre, in una cornice di primissimo livello internazionale e di marcata componente estetica, una cucina classica, solida, semplice con uno slancio verso sapori e colori internazionali rivissuti in Italia.