



ENRICO MARMO

CHEF · BALZI ROSSI VENTIMIGLIA

DALLE LANGHE ALLA RIVIERA

Enrico Marmo, classe 1987, nasce ad Alba e scopre la passione per la cucina grazie alle nonne, entrambe di nome Irma.

Il suo percorso professionale prende forma tra l'Enoteca di Canelli, ALMA, il Gellius e la cucina di Carlo Cracco. Seguono cinque anni All'Enoteca di Canale con Davide Palluda, dove cresce fino a ricoprire il ruolo di sous chef.

Nel 2016 approda come chef agli storici Balzi Rossi di Ventimiglia, sotto la supervisione di Pina Beglia. Nel 2019 sceglie nuove esperienze, tra cui Arborina Relais nelle Langhe, per ampliare e consolidare la propria visione culinaria.

Nel 2022 torna ai Balzi Rossi, portando con sé una maturità professionale costruita tra Piemonte e Liguria e una cucina capace di coniugare tecnica, territorio e sensibilità contemporanea.

(Identità Web)