

Mezzo secolo per la Gico “in cucina” con Cracco

VAZZOLA

Uno chef stellato e un'azienda leader nella creazione di cucine professionali che vuole festeggiare il mezzo secolo: una festa, l'altro giorno a Host Milano, la fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza, con i due «maestri di cucine».

Cracco e la Gico, nel 2020 entrata a far parte del Gruppo Somec Spa, hanno dato vita a due progetti: la più recente cucina del ristorante Cracco Portofino e quella di Villa Terzaghi. Un percorso e una visione comune che li porta ad investire costantemente nella ricerca, nello sviluppo e nella progettazione di ambienti su misura, dove qualità, affidabilità, innovazione e tecnologia diventano fondamentali per ricreare e garantire esperienze di valore. Oggi Gico è guidata da Oscar Marchetto, imprenditore trevigiano che ha mantenuto la base dell'azienda a Vazzola. «Quando siamo parti-

ti nel 1971, la nostra compagine societaria era variegata, con tre imprenditori trevigiani, profondi conoscitori dell'acciaio, che hanno affiancato il signor Luigi Ongaro permettendo all'azienda di partire su tre linee di prodotto. Negli anni Ottanta ha deciso di proseguire sulla sola cottura, portandola alla massima espressione ed è rimasto uni-

co azionista Gico. Da lì è partito un profondo studio di varie soluzioni di cottura, da cucine singole a gas fino alle cucine di comunità e mense di grandi aziende del Nordest. Gico è stata precursore nei bruciatori ad alta potenza, arrivando a convincere Arrigo Cipriani nel '94 a disegnare con Luigi Ongaro la cucina che poi prenderà il suo nome (Cucina Arris)». (rt)

