



Andrea Berton

Andrea Berton inizia la sua avventura in cucina negli anni '90 con Gualtiero Marchesi. Nel 2005 inizia a collaborare col Ristorante Trussardi alla Scala dove ottiene la prima stella Michelin nel 2008 e nel 2009 la seconda.

Nel 2013 inaugura il Ristorante Berton a Milano e nel 2014 ottiene una stella Michelin, che viene confermata negli anni a seguire.

Dal 2016 al 2021 si dedica al nuovo progetto Ristorante Berton al Lago, ottenendo subito la stella Michelin. Nel 2017 esce il suo primo libro **Non è il solito brodo**, pubblicato da Mondadori. Nel 2020 inaugura il primo ristorante sottomarino H2O all'interno del resort "You&Me" by Cocoon alle Maldive.

Nel 2024 firma a Milano la consulenza del locale Veramente e di tre ristoranti all'interno del nuovo Hotel Casa Brera. Tra le collaborazioni che hanno visto la cucina dello Chef protagonista nel mondo: Club Med Cefalù, Forte Village in Sardegna, Jumeirah Zabeel Saray's Sultan Dining Room Dubai, il Cristallo a Cortina, l'Hotel de Paris a Montecarlo, Suvretta House, Cresta Palace e il Badrutt's Palace a St Moritz.