

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Una stella Michelin allo chef di San Vittore Olona Filippo Oggioni

Gea Somazzi · Wednesday, November 25th, 2020

Tra le **stelle Michelin** assegnate ai migliori cuochi italiani nella guida 2021 c'è quella riconosciuta **allo chef sanvittorese Filippo Oggioni**. Il 31enne, figlio del sindaco di San Vittore Olona **Daniela Rossi**, ha scoperto la sua passione nella cucina del Circolone di Legnano e da lì ha intrapreso la carriera da chef che lo ha portato ad ottenere questa importante conquista. Attualmente lo chef Oggioni lavora al **Antico Ristoro di Aosta** insieme al maître Paolo Bariani di Magnago.

Il conferimento oggi, mercoledì 25 novembre, dal presidente Michelin Italia Marco Do che ha aperto la cerimonia in streaming Michelin Star Revelation Italia 2021 di presentazione della 66/a edizione della guida "rossa". Quest'anno sono stati **26 i ristoranti premiati per la prima volta dagli ispettori Michelin** con 1 stella e il sanvittorese è **tra i 14 chef under 35 anni**.

Filippo con il suo socio Paolo ha raggiunto Aosta lo scorso anno dopo un'esperienza a Courmayeur. Nonostante le diverse chiusure dettate dalla pandemia lo chef di San Vittore Olona è riuscito a raggiungere l'ambizioso obiettivo attraverso un grande lavoro di squadra sul delivery e l'asporto d'autore. Una stella che corona l'impegno e la caparbia dimostrata in questi anni.

Il sanvittorese stava studiando legge quando all'improvviso ha **scoperto la sua passione per la cucina**. Un percorso che non è poi così estraneo alla famiglia visto che tra i parenti della famiglia paterna di Filippo c'era un cuoco: Francesco Oggioni che **aveva tra l'800 e il '900 il ristorante albergo Oggioni** a San Vittore Olona (chiuso nel 1909).

«Nel 2017 dopo diverse esperienze ho sperimentato

di aprire a Courmayeur, dopo tre anni chiudiamo in cerca di un palcoscenico importante – commenta Filippo -. Nell'arco di poco tempo abbiamo raccolto ottimi risultati. I miei punti di riferimento sono lo chef Gualtiero Marchesi e Fulvio Pierangelini cucina italiana genuina e fresca. Il grande ristorante deve avere eccellenti materie prime per dare al cliente il massimo anche dal



punto di vista della lavorazione. Nel mio piccolo cerco **l'italianità nella cucina e la genuinità**, un messaggio che mi ha trasmesso Salmoiraghi che mi ha cambiato la testa. Ringrazio anche Alessandro Breda. Non pensavo a una stella in un anno, continuerò ad andare avanti come sempre. Sento anche di più la responsabilità verso i ragazzi con cui lavoro in cucina, due giovani di 18 e 20 anni». Ai tempi del Covid non è semplice: «È difficile nei confronti dei dipendenti per la continuità visto che non ci sono tante entrate. Spero che questo riconoscimento ci porti ad ingrandire la nostra platea di clienti. Da sanvittorese mi sento orgoglioso di tenere alto il nome del paese in cui sono nato».

This entry was posted on Wednesday, November 25th, 2020 at 4:57 pm and is filed under [Alto Milanese](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.