

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Da Garbatola a Corvara di Badia, lo chef Simone Cantafio riporta la stella Michelin alla Stua di Michil

Leda Mocchetti · Thursday, November 17th, 2022

C'è anche la firma del Legnanese tra le 385 stelle della Guida Michelin 2023, numero record che segna una nuova vetta per la qualità della gastronomia Italiana. **È quella di Simone Cantafio, chef italiano cresciuto a Garbatola**, frazione di Nerviano, che insieme alla sua brigata in sole due stagioni, una invernale e una estiva, è riuscito a **riportare la stella alla Stua di Michil**, storico e raffinato ristorante dell'Hotel La Perla di Corvara in Badia che l'aveva persa lo scorso anno.



La carriera di Simone, arrivato a Garbatola, dove tuttora risiedono il padre e il fratello, quando aveva una decina di anni e ancora oggi, dopo anni nelle migliori cucine di tutto il mondo, “innamorato” delle melanzane alla parmigiana, **parte dalla scuola alberghiera di Milano** che ha frequentato proprio negli anni in cui viveva nella frazione di Nerviano. «Durante gli anni della scuola alberghiera **ho frequentato un primo stage con Carlo Cracco** – ci racconta chef Cantafio -, poi ho avuto la fortuna di **diventare allievo di Gualtiero Marchesi**: con lui sono rimasto per tre anni, instaurando un rapporto bellissimo. Proprio lui mi ha mandato in Francia, dove ho lavorato prima **con Georges Blanc e poi con Michel Bras**. Con Bras sono rimasto per undici anni, cinque dei quali come **direttore del loro ristorante gastronomico in Giappone: lì nel 2017 abbiamo ricevuto due stelle Michelin**».

Poi il ritorno in patria. «In Giappone ho conosciuto mia moglie e ha preso forma la mia famiglia, abbiamo una figlia – continua Simone Cantafio -. **Durante la pandemia, però, abbiamo deciso di tornare in Italia** e mi si è aperta l’opportunità di lavorare a Corvara in Badia, sulle Dolomiti, con la famiglia Costa, che voleva rilanciare il profilo gastronomico e mi ha chiesto di prendere in mano le cucine dell’Hotel La Perla. **Sono arrivato lo scorso dicembre e dopo due stagioni siamo arrivati al traguardo della prima stella**».



Stella che per lo chef cresciuto a Garbatola non è un inedito dopo quelle arrivate in Giappone, ma che «**in Italia ha tutto un sapore diverso** – come sottolinea Cantafio -: dopo 14 anni all'estero tornare in Italia e in un anno prendere la prima stella è stata **un’emozione grande per me e per tutti i ragazzi che collaborano con me**. Abbiamo lavorato con grandissimo impegno e ci fa tanto piacere essere stati premiati con questa stella». Già a pochi giorni dal riconoscimento, però, il pensiero è al futuro. «Come penso accada ad ogni cuoco, quando si inizia a ballare è bello

continuare a farlo. **Di stelle ce ne sono tre, noi siamo alla prima e siamo giovani, ambizioni e molto appassionati:** non nascondiamo che puntiamo a riempire il ristorante e a farlo bene, facendo felici gli ospiti e arrivando sempre più in alto».

This entry was posted on Thursday, November 17th, 2022 at 7:37 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.