

# Simone Cantafio ancora in Giappone. Lo chef lombardo-calabrese anticipa i nuovi progetti

28 Set. 2020, 01:28 | a cura di Massimiliano Tonelli



SIMONE CANTAFIO È UNO DEI CUOCHI ITALIANI UNDER 40 PIÙ PROMETTENTI. DA ANNI LAVORA IN GIAPPONE RAPPRESENTANDO UNA REALTÀ MITICA COME QUELLA DI MICHEL BRAS, ORA È PRONTO A TANTE NOVITÀ. DOPO ESSERE STATO COSTRETTO A TANTI TANTI MESI D'ITALIA CAUSA PANDEMIA.

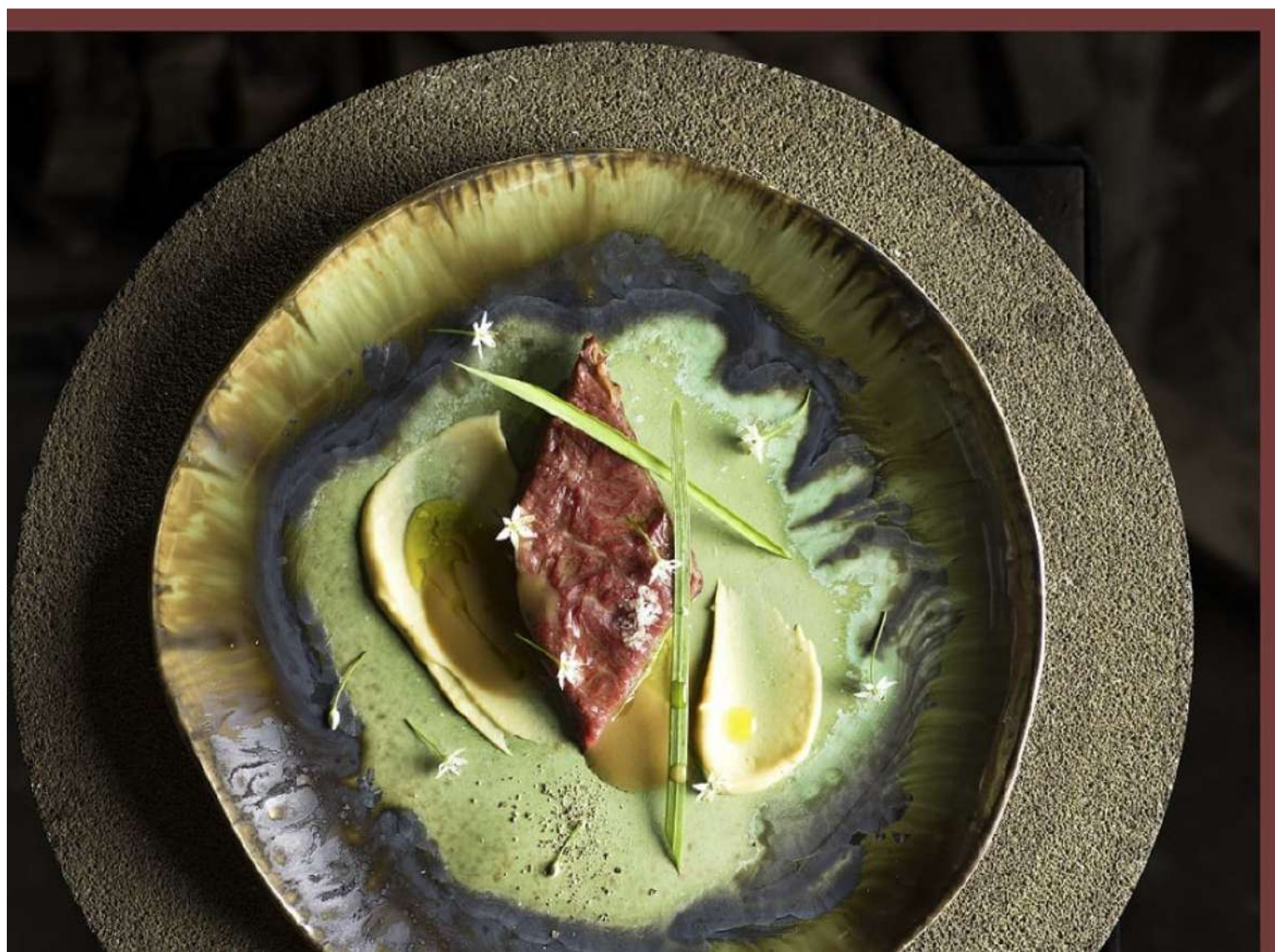


ULTIME NOTIZIE



Cioccolato Creativo a Ravenna, l'atelier in cui le tavolette diventano opere d'arte

Un passato da Cracco e da Marchesi (ci cui è uno degli ultimi allievi), poi tanti anni in Francia a fortificare competenze e esperienze, l'approdo alla corte della famiglia Bras a Laguiole e infine il Giappone. **Simone Cantafio**, lombardo ma calabrese di origini, non ha ancora 35 anni ma da già un lustro dirige e fa il cuoco nel ristorante aperto in Giappone – nell'isola di Hokkaido – dai grandi cuochi francesi **Michel e Sébastien Bras**. A Toya, in un contesto unico tra mare, foreste, sport invernali e oceano, il giovane chef italiano ha confermato la fiducia che la casa madre francese riponeva verso di lui dopo anni passati nella sede del quartier generale gastronomico dei Bras a Laguiole, e quando è partito il progetto di aprire una nuova insegna – questa volta non lontano da Tokyo, sebbene sempre in una zona sciistica e di montagna – la proposta è stata di quelle pesanti: inaugurare un nuovo ristorante che abbia, nel logo, sia il mitologico nome dei Bras sia il nome di Cantafio. Affiancati!



## Il nuovo ristorante Bras Cantafio a Karuizawa

Simone accetta, ma prima di mettersi al lavoro per il nuovo locale a Karuizawa e dopo aver chiuso la lunga esperienza a **Toya** (gli investitori dietro ai due ristoranti sono gli stessi) domanda solo qualche giorno di pausa in Italia per tornare in famiglia tra Milano e la Calabria, e far scorte d'idee ed energie. Proprio mentre è in occidente, colpo di scena. Scoppia la pandemia globale: lui bloccato nel paese di famiglia in Calabria e il progetto del ristorante rinviato di un anno.



Simone Cantafio e Michele Massaro

## Simone Cantafio e la quarantena in Calabria

E così le settimane di quarantena e i mesi successivi sono stati sfruttati per approfondire la sua terra di origine (“*Ci andavo solo in vacanza, mai stato in vita mia per un periodo così lungo in Calabria*“) e soprattutto per fare ricerca su prodotti e produttori. Un lavoro di mappatura che sta rapidamente trasformandosi in un libro (per Rubbettino, perché anche l’editore doveva essere calabrese) e che costituirà oltretutto la filosofia dell’attesissimo ristorante Bras&Cantafio in Giappone: “*Non sarà un ristorante francese questa volta; sarà un ristorante francese, italiano e giapponese*“, spiega lo chef anticipando qualcosa sul polo gastronomico che sarà architettonicamente firmato dal maestro **Kengo Kuma**, avrà un grande orto e forse un domani un resort un po’ su un modello simile di quanto stanno facendo [gli Alajmo all’isola di Certosa a Venezia](#).

---

## Simone Cantafio e Michele Massaro

Abbiamo incontrato Simone Cantafio in Friuli, in quel posto incredibile che è l'officina di battiferro di Michele Massaro. Lo chef infatti è riuscito a farsi realizzare due utensili dal più famoso coltellinaio d'Italia.



Due coltelli speciali perché per la prima volta dotati di un manico in legno di vite, una sfida che sembrava impossibile e che artigiano e cuoco hanno affrontato insieme scegliendo una pianta direttamente dai vigneti di un altro mito che compare in questa storia: **Josko Gravner**. In occasione della presentazione – nell'ambito di un rocambolesco pranzo a quattro mani Cantafio-Massaro – abbiamo approfittato per farci raccontare in video da Cantafio il suo passato, il suo presente e il suo futuro.