



Notizie



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

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



ULTIME NOTIZIE



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.



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!



Dove mangiare il pasticciotto leccese in Salento: i migliori posti da provare



Nel nuovo mensile di giugno: estate in cascina, a Milano ma non solo



PAC: fallisce il negoziato. È scontro tra interessi economici a responsabilità ambientale e sociale



Acquavite di pera: dalla Francia

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

Gambero Rosso Premium

GELATERIA

Gusto Caruso

Il locale ordinato e accogliente, dai toni chiari, prelude alla piacevole esperienza di assaggio del gelato. I gusti, custoditi nelle ... [Leggi la scheda](#)

RISTORANTE

Bistrot 64

La contaminazione nippo-romana di Kotaro Nod continua ad avere successo. "Semplicemente nostro" (50 euro) o "Semplicemente tuo" (60): il percorso ... [Leggi la scheda](#)

PIZZERIA

'O Munaciello

Tutto sa di napoletanità, a cominciare dal nome, per passare poi dagli arredi, alle statuine, ai ninn all'aglio e alle ... [Leggi la scheda](#)

PIZZERIA

La Tomatica in Commedia

Una piccola azienda agricola dove si coltiva tutto con metodi biologici e dove si propongono pizze realizzate con farine biologiche ... [Leggi la scheda](#)

VINO

Faro 2014

... [Leggi la scheda](#)

VINO

Friuli Isonzo Chardonnay Ciampagni: 2018

... [Leggi la scheda](#)

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](#).



... [Leggi la scheda](#)

VINO

Aglianico del Vulture Il Repertorio 2014

... [Leggi la scheda](#)



Rigatoni, ristretto di radici, bufala e lumache



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.



SCAMPO GRASSO Scampo r
crema di porro, gelatina alle
amaranto soffiato



Tre panini farciti





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-Massarò – abbiamo approfittato per farci raccontare in video da Cantafio il suo passato, il suo presente e il suo futuro.