

LegnanoNews

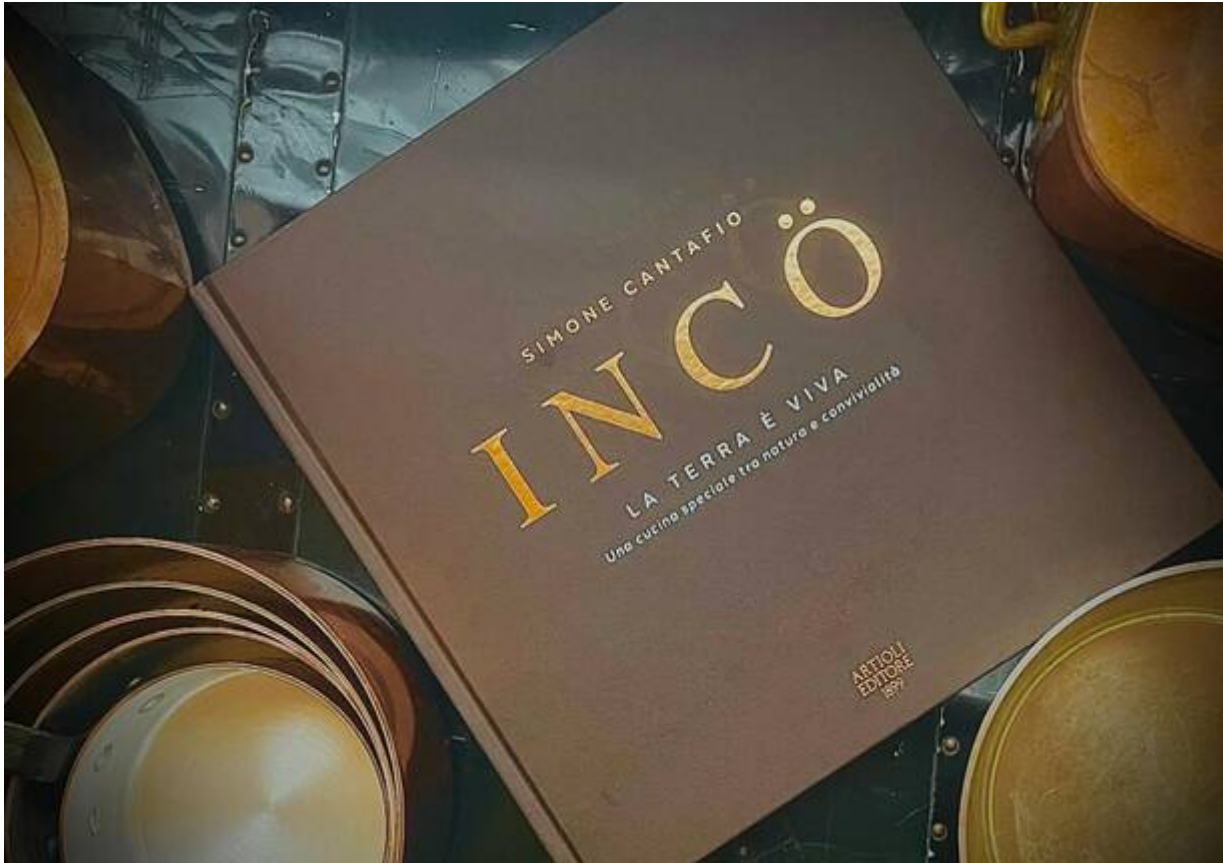
Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Quando la natura scrive il menù. Lo chef stellato Simone Cantafio racconta l'alta cucina che dà voce alla "terra viva"

Leda Mocchetti · Wednesday, May 6th, 2026

Quattro anni fa **Simone Cantafio**, chef italiano cresciuto tra **Vanzago e Nerviano**, aveva messo la firma su **una delle 385 stelle della Guida Michelin 2023**, riportando in sole due stagioni, insieme alla sua brigata di cucina, la stella alla **Stua di Michil**, storico e raffinato ristorante dell'Hotel La Perla di Corvara in Badia. Oggi in quella stessa cornice Cantafio ha dato vita anche ad una nuova insegna, **Incö**, **un unico tavolo dove il protagonista assoluto è l'ingrediente del giorno**, sempre diverso ma sempre di primissima qualità. E da quell'esperienza è nato **un libro: "Incö – La terra è viva"**, che nei prossimi giorni sarà presentato anche a Vanzago e a Nerviano.

La carriera di Simone, arrivato a Garbatola quando aveva una decina di anni, parte dalla **scuola alberghiera di Milano**, che ha frequentato proprio negli anni in cui viveva nella frazione di Nerviano. In quegli anni lo chef frequenta un primo stage con Carlo Cracco, poi ha la fortuna di **diventare allievo di Gualtiero Marchesi**. Rimane con lui per tre anni, poi va **in Francia, dove lavora prima con Georges Blanc e poi con Michel Bras**. Con Bras rimarrà per 11 anni, cinque dei quali da **direttore del loro ristorante gastronomico in Giappone**, che nel 2017 riceve due stelle Michelin.



Durante la pandemia, poi, lo chef sceglie di tornare in Italia con la sua famiglia, e **prende in mano le cucine dell’Hotel La Perla**. Ed è fra le Dolomiti che nascono prima Incö, e poi il libro che racconta l’esperienza da cui quel tavolo ha preso forma. «Collaboro con un un gruppo di contadini con cui condivido la passione per il bello e per il buono, e tutto è nato da loro – ci racconta Cantafio -. **Le loro sono piccole realtà che hanno materie prime straordinarie**, ma non nelle quantità che servirebbero per inserirle in un menù degustazione con numeri importanti. Parliamo magari di un gallo, o di una cassetta di funghi... Sono rarità nella rarità: **già trovare materia di eccellenza è raro, ma qui si va oltre**».

Che fare allora? Si dà la precedenza al prodotto e al produttore, facendo fare «due o tre passi indietro al cuoco e al suo ego». «In mattinata incontro i contadini, mi propongono prodotti unici da lavorare e decidiamo come utilizzarli per il menù della tavola speciale – spiega lo chef -: **non si tratta più di una cucina basata sulla tecnica o su grandi sperimentazioni, ma di una cucina di pancia**, di impatto, in un certo senso un ritorno alle mamme che facevano la spesa al mercato e cucinavano con il cuore. Con questi prodotti di eccellenza proviamo a creare **piatti indimenticabili, proponendo agli ospiti esperienze uniche**: già il menù del girono dopo, in base a tante variabili, sarà un’esperienza completamente diversa. Ci mettiamo a servizio di una catena che inizia dalla natura e finisce con l’uomo».



Incö, con il suo tavolo speciale, esiste ormai da un paio di anni, ed è gettonatissimo. «**Mi ha fatto riscoprire il piacere di cucinare** – aggiunge Cantafio -. Molte volte ci si nasconde dietro la tecnica, che prevale sulla vera identità del cuoco, ma l’ospite oggi vuole concretezza, e con *Incö* cerchiamo di fare proprio questo. Il libro racconta questa esperienza, anche attraverso le voci dei contadini, i veri protagonisti: incö in ladino, ma in generale un po’ in tutto il Nord Italia, significa oggi, e in questo modo vogliamo **celebrare l’ingrediente nel suo momento massimo, l’oggi per l’appunto**».

Dopo presentazioni in tutta la Penisola, compresa la “prima” all’Olimpico a Roma, il libro, la cui prefazione è stata curata dallo chef Pierre Hermé, **nei prossimi giorni arriverà anche a Vanzago** (sabato 9 maggio alle 17 in biblioteca) **e a Nerviano** (lunedì 11 maggio alle 21 in biblioteca). «Sono nato e cresciuto qui, per me presentare il libro qui è un ritorno al territorio, a quelle origini che per me sono fondamentali, per me saranno le presentazioni più belle. Tornare nel mio territorio è sempre un valore aggiunto».

This entry was posted on Wednesday, May 6th, 2026 at 3:11 pm and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.