

CITTÀ FIERA COOKING

Sei un aspirante chef? Fotografa cosa sai fare

Il migliore parteciperà all'Accademia del Gusto con il cuoco Cantafio
C'è tempo fino a martedì 18 per postare su Instagram il piatto

Giulia Daluiso

«Ho deciso di arrivare qualche giorno prima, per mettere in valigia un po' di Friuli». Simone Cantafio è uno dei cuochi under 40 più promettenti. Trentacinque anni compiuti ieri, ha una carriera già degna di nota: inizia con maestri italiani di spicco quali Carlo Cracco e Gualtiero Marchesi, arriva poi in Francia alla corte dei Bras a Laguiole, dove conquista la fiducia degli chef che gli affidano la direzione del loro ristorante in Giappone "Toya", due stelle Michelin.

Lunedì 24 maggio, in occasione dell'apertura dell'Accademia del Gusto Fvg del Città Fiera, terrà una masterclass per svelare alcuni segreti dell'alta cucina.



L'Accademia del Gusto allestita al Città Fiera di Martignacco

Ma c'è di più, in occasione dell'evento stellato è stata ideata una challenge sulla pagina Instagram del centro commerciale: il Città Fiera condividerà le immagini delle

ricette di quanti vorranno prendere parte alla sfida. Cantafio sceglierà la migliore e l'aspirante chef sarà invitato a partecipare alla masterclass. La dinamica è semplice: baste-

rà pubblicare - c'è tempo fino al 16 maggio compreso - sul proprio profilo Instagram (#cittafieracookingchallenge, #cittafierasiamonoi, #vivicittafiera, #simonecantafiochef, #AccademiaDelGustoFVG @cittafiera), tre immagini che ritraggono la preparazione e la realizzazione finale di una ricetta. Dal 18 maggio l'aspirante chef selezionato sarà contattato per incontrare Cantafio al Città Fiera. Un'opportunità unica per scoprire nuovi segreti dell'alta cucina e conoscere il nuovo spazio dedicato alla formazione che ha preso vita a Città Fiera: l'Accademia del Gusto.

Scuola di alta formazione professionale gastronomica, l'Accademia rappresenta ad oggi una realtà unica nell'intero Nord Est. L'obiettivo dell'associazione Cuochi Udine, ideatrice del progetto, è farla diventare luogo di valorizzazione della cucina italiana e del Friuli Venezia Giulia.

«Questa opportunità mi fa molto piacere - commenta lo Cantafio - ho avuto modo di parlare con gli organizzatori che mi hanno mostrato le foto dell'Accademia, sinceramente ho visto poche strutture così attrezzate come quella che sono riusciti a costruire a Udine. Sarà un privilegio e un onore poterla inaugurare».

Nella voce di Cantafio, si

percepisce entusiasmo e grande determinazione, la stessa che l'ha portato a scalare le vette della cucina internazionale, con Cracco, appunto, con Marchesi e poi in Francia dai grandi cuochi francesi 3 stelle Michelin, Michel e Sébastien Bras. Da lì la grande occasione: diventa cuoco e direttore del loro ristorante 2 stelle Michelin in Giappone, a Toya. L'anno scorso, l'imprevisto: «Sono tornato in Italia con la mia famiglia per una breve vacanza - racconta Cantafio - era l'inizio del 2020 e ancora

«Ho iniziato con Cracco e Marchesi. Poi sono andato in Francia dai 3 stelle Bras»

non si parlava di pandemia. Ancora oggi siamo qui in Calabria, la mia terra natia, in attesa che la situazione si sblocchi».

«La mia cucina? Nei miei piatti c'è puro istinto ed emozione. Non è collocabile in una tradizione precisa, prendo tutto il meglio che possono trovare, e così farò anche in Friuli. La mia valigia è grande, ho voglia di riportare con me un po' di questa esperienza e, perché no, anche qualche eccellenza Fvg...»