

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

E IL SOGNO DI VILLA CRESPI

Un 2019 che si apre col botto per lo Chef più celebre e amato d'Italia: due nuove stelle Michelin per i suoi bistrot di Torino e Novara. Entriamo insieme nel favoloso mondo di Antonino Cannavacciuolo.

di Stefania Buscaglia

Come si diventa lo Chef più noto e apprezzato d'Italia? Chiedetelo ad Antonino Cannavacciuolo, quattro Stelle Michelin per tre ristoranti, la conduzione di due trasmissioni televisive - tra cui Masterchef Italia - cinque pubblicazioni editoriali all'attivo e il maggior seguito sui social, per la categoria "food".

Partenopeo, classe '75, "Tonino" Cannavacciuolo è lo Chef italiano che più di tutti ha saputo avvicinare l'Alta Cucina alla mentalità comune, mostrando come l'arte del Gusto e dell'ospitalità rappresenti il vero fiore all'occhiello nazionale e come, un passo per volta, possa contaminare positivamente l'approccio di chiunque, puntando all'eccellenza.

Un'eccellenza che Cannavacciuolo mette in scena nel 1999 quando, con la moglie Cinzia, si innamora di una splendida villa moresca di fine Ottocento sul Lago D'Orta, e sceglie di prenderne in carico il progetto, ponendo le basi per quello che, in pochi anni sarebbe divenuto uno degli esempi di pregio e raffinatezza più riusciti del nostro Paese.

Un luogo speciale, conosciuto da tutti come *Villa Crespi* e che lo stesso Antonino Cannavacciuolo ama presentare come il sogno suo e della moglie. Sogno e meta imperdibile (aperto tutto l'anno!) che si racconta attraverso l'eleganza delle 14 camere e suite adornate con mobili d'epoca, caldi dettagli, stucchi, intarsi e decorazioni perfettamente inserite nel fascino arabeggiante della Villa che, con le sue 5 stelle lusso è stata meritatamente inserita nel 2012 nel circuito *Relais & Chateaux* e classificata nell'anno appena trascorso come "Dimora Storica 5 Stelle Lusso".



Ma pensando a Villa Crespi, è improbabile che la mente non vada in automatico al ristorante di cui Antonino Cannavacciuolo è chef e patron e che con le sue due Stelle Michelin (ottenute tra il 2003 e il 2006), Tre Forchette Gambero Rosso e Quattro Cappelli de L'Espresso si conferma negli anni come uno degli esempi più illustri e convincenti nel panorama della ristorazione italiana. Un ristorante e una cucina che raccontano in ogni sfumatura le inclinazioni di quello chef che, lasciata l'amata e assoluta Napoli, ha raggiunto un territorio ancora sconosciuto - il Piemonte - scoprendone poco per volta fascino, gusto e tradizione. Una rivelazione illuminante che ha contribuito a uno stile e a una filosofia di cucina innovativa e pionieristica che - non a caso - si esplicita anche introducendo la carta del ristorante: *Il Mediterraneo, in visita al lago, si innamorò delle Alpi, e decise di portar loro in dote i suoi preziosi sapori*. Un amore dunque che racconta dell'armonia tra nord e sud e che - abbracciando tutto lo Stivale - gioca con sapori e abbinamenti apparentemente contrapposti ma che culminano in una proposta di emozioni perfettamente in sintonia ed equilibrio.

Nelle quattro sale del ristorante, arredate



ANTONINO CANNAVACCIUOLO

*AND THE DREAM OF VILLA CRESPI
For the most beloved and famous Chef in Italy the year 2019 opens with a bang: two new Michelin stars for his bistros in Turin and Novara. Let's get together into the fabulous world of Antonino Cannavacciuolo.*

by Stefania Buscaglia

How to become the most famous and appreciated Chef in Italy? Ask Antonino

Cannavacciuolo: four Michelin stars in three restaurants, the conduction of two TV shows - included Masterchef Italia - five publications on the assets side and the biggest following on social media in "food" category.

Born near Naples in 1975, "Tonino" Cannavacciuolo is the Italian chef who - more than anyone else - knew how to bring haute cuisine to the common mentality, showing how the art of taste and hospitality represents the real national

in stile classico e raffinato, si susseguono tavoli vestiti da candide tovaglie e impreziositi da pregiate ceramiche e argenteria. Il servizio, professionale ma volutamente mai zelante, completa un'esperienza certamente irripetibile in cui i piatti sono i protagonisti principali, sorprendendo attraverso un percorso di sapori in cui leggerezza e carattere si distinguono in ogni portata.

Portate che possono essere assaporate alla carta o attraverso uno dei due percorsi degustazione proposti: *Carpe Diem* (150 euro) o *Itinerario da Nord a Sud* (180 euro). Alcuni dei piatti, ormai iconici, meritano l'assaggio almeno una volta nella vita, come nel caso del *Tonno Vitellato* (versione inversa della classica ricetta piemontese che Cannavacciuolo tiene in carta dal 2012) delle golosissime *Linguine di Gragnano con calamaretti spillo e salsa di pane* o dell'imperdibile *Triglia con colatura di provola affumicata*. Piatti evocativi in cui l'aspetto passionale e godereccio non lascia mai il passo a tecnicismi rigidamente concettuali, e che mostrano come anche l'alta cucina non debba mai perdere di vista l'aspetto focale: ovvero il Gusto.

Un gusto che Antonino Cannavacciuolo - grande imprenditore, oltre che Chef stupefacente - riporta all'interno delle sue numerose attività tra cui i suoi Bistrot di Torino e Novara, avviati sotto la sua direzione e affidati ai Resident Chef Nicola Somma e Vincenzo Manicone, bravi al punto da aver ottenuto - per l'edizione 2019 - una Stella Michelin per ciascuno dei due ristoranti. Un grande risultato che proclama il Patron campano come uno dei veri protagonisti dell'anno a venire e ne conferma talento, visione e unicità.

Caratteristiche che, unite a valori radicati, impegno, ricerca costante e cultura dell'ospitalità elevano il "modello Cannavacciuolo" come uno dei massimi vanti della cultura italiana e non solo.



flagship and how can positively contaminate anyone's approach, aiming for excellence.

An excellence that Cannavacciuolo puts on stage in 1999 when, with his wife Cinzia, he falls in love with a splendid Moresca villa late 19th century on Lake Orta, and he took charge of the project, laying the foundations, in a few years, of one of the most successful examples of merit and refinement in Italy.

This special location, known as Villa Crespi, is presented by Antonino Cannavacciuolo as a dream for himself and his wife. It is a dream and an unmissable destination (open all the year!) that it tells itself through the elegance of its 14 rooms and suites adorned with antique furniture, warm details, stuccos, inlays and decorations perfectly inserted in the Arabian charm of Villa, included, also thanks to its 5 Stars luxury, in Relais & Chateaux circuit in 2012 and classified as "5 Star Luxury Historical Residence" in the last year.

But, thinking about Villa Crespi, the mind automatically goes to the restaurant where Antonino Cannavacciuolo is chef and patron and with his Two Stars Michelin (gained between 2003 and 2006), Tre Forchette Gambero Rosso and Quattro Cappelli de L'Espresso is confirmed as one of the most illustrious and convincing examples in the Italian culinary scene. A restaurant and a kitchen that recount in every nuance the inclinations of the chef who, having left the beloved and sunny Naples, reached a unknown territory - Piemonte - discovering charm, taste and tradition. An enlightened revelation that contributed to a style and to an innovative and pioneering cuisine philosophy that is also expressed by introducing the restaurant menu: The Mediterranean, visiting the lake, fell in love with the Alps and decided to bring in dowry their precious flavors. A love that tells about the harmony between north and south and that - embracing the whole boot - plays with opposed pairings and flavors, but that they culminate in a proposal of emotions perfectly in harmony and balance.

In the four rooms of the restaurant, furnished in classic and refined style, tables are dressed and embellished with white tablecloths, precious ceramics and silverware. The waiting service, professional but never zealous, completes an unrepeatable experience in which the dishes are the main protagonists, surprising through a path of flavors in which lightness and character are distin-

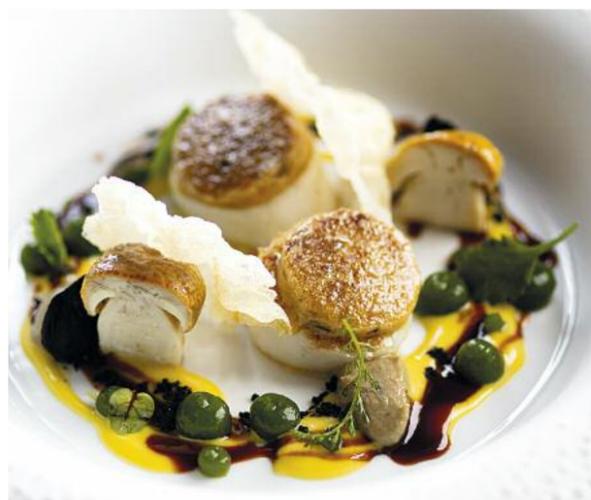


guished in each course.

About the courses, they can be tasted à la carte or in a tasting itineraries offered: Carpe Diem (150 euros) or Itinerario da Nord a Sud (180 euros). Some of courses, now iconic, deserve tasting once in life, as in the case of Tonno Vitellato (inverse version of the classic Piemontese recipe that Cannavacciuolo holds in menu from 2012), or the greedy Linguine di Gragnano con calamaretti spillo e salsa di pane or the unmissable Triglia con colatura di provola affumicata. Evocative dishes in which the aspect of passion and enjoyment never leaves the step to conceptual technicalities, and that show how the haute cuisine should never lose sight the focal aspect: the Taste.

A taste that Antonino Cannavacciuolo - a great entrepreneur and amazing chef - reports in his many activities including his Bistros in Turin and Novara, started under his direction and entrusted to the Resident Chefs Nicola Somma and Vincenzo Manicone, so good that obtained - in 2019 edition - a Michelin Star for each of two restaurants. A great result that proclaims Patron Antonino as one of the true protagonists of the coming year and confirms talent, vision and uniqueness.

Characteristics that, combined with



deep-rooted values, commitment, constant research and a culture of hospitality, elevate the “Cannavacciuolo model” as one of the greatest boast of Italian culture and beyond.



Vincenzo Manicone



Nicola Somma

