

# Cucina d'autore sul lago d'Orta



Lo chef Antonino Cannavacciuolo e sua moglie Cinzia Primatesta aprono le porte del Relais & Chateaux Villa Crespi e del Cannavacciuolo Cafè & Bistrot per la realizzazione di eventi privati ed aziendali dove presentano accoglienza e servizi di alto livello, in grado di regalare un'esperienza indimenticabile

➡ Ca.Mu.

**In alto, Villa Crespi nell'incantevole panorama del Lago d'Orta**

Incorniciato dal lago d'Orta e immerso in un enorme parco secolare a poche centinaia di metri dall'acqua e dal Sacro Monte patrimonio dell'UNESCO, il Relais & Chateaux Villa Crespi, è una magnifica Maison in stile moresco di sei camere, otto suites e una esclusiva suite dedicata al benessere. Dal 1999 la dimora è gestita dallo chef Antonino Cannavacciuolo e

dalla moglie Cinzia Primatesta, che hanno avuto tra gli altri, il piacere di portare il Ristorante Villa Crespi al riconoscimento di due stelle Michelin.

Lo Chef nella sua filosofia di cucina si propone con portate innovative che giocano ad abbinare piatti della tradizione campana (sua terra d'origine) ai sapori piemontesi.



Villa Crespi con la sua raffinata atmosfera mediorientale, le sfarzose sale da pranzo, ed i meravigliosi giardini è adatta ad ospitare eventi mettendo a disposizione un'offerta di servizi tailor made.

### **Un nuovo concept ristorativo**

Nel centro di Novara nella cornice dello storico Teatro Coccia, si trova il "Cannavacciuolo Café & Bistrot", la nuova realtà gestita da Antonino e Cinzia con un concetto di ristorazione informale e alla portata di tutti dove lo stile dello Chef viene presentato in chiave Bistrot. I locali arredati in stile vintage si snodano tra spazi in e outdoor perfetti per trascorrere in modo conviviale ogni momento



della giornata. Mantenendo gli alti standard di qualità che contraddistinguono Cannavacciuolo il locale propone anche servizio di asporto dedicato. In primavera, il Cannavacciuolo Bistrot aprirà una nuova sede nel cuore di Torino.

**Lo Chef Antonino Cannavacciuolo all'interno del Cannavacciuolo Café & Bistrot di Novara (crediti FTFOTO)**

### **Antonino Cannavacciuolo: un grande amore nato in famiglia**

Per lo chef Cannavacciuolo sono l'accoglienza e il calore i tratti distintivi della grande ristorazione alberghiera made in Italy. «Oggi, come ieri», racconta lo chef, «la ristorazione, ha per il nostro paese un ruolo fondamentale ed esprime la passione italiana per il cibo, l'ospitalità e la cultura. Le stesse nuove tendenze sono un richiamo al nostro patrimonio: si ricercano sempre più materie prime di altissima qualità, legate agli antichi metodi di lavorazione». L'amore per la cucina accompagna Antonino fin dalla sua primissima infanzia. «Ho avuto la fortuna di crescere in un ambiente familiare dove il cibo era protagonista e scandiva i ritmi delle stagioni e delle festività», racconta, «ed è proprio ai piatti di quando ero bambino

**Tavolo imperiale allestito per un evento privato nella Sala Rossa di Villa Crespi**





**Sopra, il bistrot al piano superiore del Cannavacciuolo Café & Bistrot di Novara. A destra, lo Chef Antonino Cannavacciuolo e la moglie Cinzia Primatesta. In basso, un interno del Cannavacciuolo Café & Bistrot di Novara (crediti FTFOTO)**

che associo i miei ricordi più cari, come la “Parmigiana di melanzane” di mia mamma, sinceramente la migliore che abbia mai mangiato, che rappresenta per me il ricordo del sapore di casa e della mia terra».

A fare da mentore allo chef è stato, primo tra tutti, il padre, anche lui cuoco: «Mi ribadiva all’infinito che se avessi voluto intraprendere questa strada, avrei dovuto impegnarmi con serietà e prepararmi ad affrontare tantissimi ostacoli. La mia famiglia inizialmente non era convinta della mia scelta ma, alla fine, vedendomi tanto determinato, si è arresa». Ed è proprio la grande determinazione a non risparmiarsi mai il segreto del successo della cucina di Cannavacciuolo. «Ho sempre dato il massimo per ottenere nuovi risultati e andare oltre. Una filosofia di vita che continua a darmi forza e ad accompagnarmi nella quotidianità».

Certo, poi, oltre l’impegno e la bravura, a favorire il successo di un chef c’è anche la popolarità mediatica. Mai come oggi, infatti, gli chef hanno raggiunto lo status di celebrity, al pari delle star dello spetta-



colo. «Un fenomeno che», dice Antonino Cannavacciuolo, «ha il doppio merito di avere avvicinato il grande pubblico alla cultura del cibo di qualità e di aver investito gli chef del ruolo di “ambasciatori” della buona cucina». «Ma – avverte Cannavacciuolo – è bene sempre distinguere tra il ruolo televisivo e la quotidianità del lavoro in cucina. Inizialmente, avevo parecchi dubbi ad apparire in tv, tuttavia ho voluto provare e, sinceramente, sono davvero contento di aver affrontato anche questa nuova sfida, che come ogni esperienza, mi ha insegnato tanto e dato la fortuna di conoscere persone fantastiche. Lavorare in tv con altri chef è stata anche l’occasione di fare squadra e crescere insieme in armonia, in un confronto frizzante dove, insieme al duro lavoro, non sono mancati i momenti di svago».

Insomma, ad Antonino Cannavacciuolo, la cucina ha regalato grandi soddisfazioni e grandi emozioni, «la mia fortuna è che faccio ciò che più amo, in serenità. Certo, talvolta sono costretto a sacrificare il tempo in famiglia, ma cerco di fare del mio meglio perché ciò accada il meno possibile». Alla domanda “il personaggio famoso che più ha avuto piacere di invitare al suo tavolo?” Cannavacciuolo non ha dubbi: «Da grande tifoso del Napoli ho avuto l’onore, un paio di anni fa, di avere ospite a Villa Crespi Maradona e, per me è stato come se si avverasse un sogno. Cucinare per il mio idolo piatti a base di pesce è stata una gioia indescrivibile. Mi sentivo come un bambino quando scarta i regali di Natale».

