

E' un po' varesina la stella Michelin per il Bistrot di Cannavacciuolo

Pubblicato: Mercoledì 21 Novembre 2018



Vincenzo Manicone è un giovane cuoco di **Inarzo** che lavora con passione tra le cucine lombarde e piemontesi. Da qualche anno collabora con lo chef **Antonino Cannavacciuolo**, e oggi segue la cucina del “**Cafè & Bistrot**” di **Novara**, al quale è stata assegnata recentemente **una stella della famosa guida Michelin**, che ogni anno valuta e classifica i ristoranti di tutto il mondo, decretando i migliori.

Abbiamo intervistato il giovane chef cercando di scoprire qualcosa in più sul suo stile e per parlare di questo importante riconoscimento.

Il suo nome figura tra le cucine di importanti chef già da quando era molto giovane, come inizia la sua esperienza in questo settore?

«Ho iniziato da giovanissimo, ai tempi della scuola. Avevo 14 anni quando, nel fine settimana, mi trasferivo dai banchi di scuola alle cucine della provincia per dare una mano. È una vera e propria passione per me. Terminati gli studi ho fatto esperienza nel ristorante “La casa degli spiriti” di Costermano e ho cominciato ad avvicinarmi alla cucina piemontese grazie ad uno chef molto esperto che lavorava al “Pinocchio” di Borgomanero. Ho fatto poi sei mesi a Milano dallo chef Cracco, per poi tornare nelle Langhe per approfondire i vini. Collaboro con lo chef Cannavacciuolo da sette anni, quattro anni a Villa Crespi e tre al Bistrot di Novara».

Si tratta di concept culinari molto diversi tra loro. Cosa l'ha spinto questi cambiamenti?

«Ho voluto fare esperienza in ambienti molto diversi tra loro perché mi piace sperimentare i vari modi di fare cucina. Anche lo chef Cannavacciuolo, ad esempio, ama la cucina a metà. Nei suoi piatti emergono sempre la tradizione pugliese, quella campana e quella del Piemonte, sua terra adottiva».

Cosa raccontano i suoi piatti?

«Lavorando insieme per così tanto tempo è inevitabile aver preso l'impronta dello chef anche se sono legato in particolar modo alla Puglia e ai suoi prodotti per via delle mie origini; ma non dimentico sicuramente ciò che il Piemonte ha da offrirmi, perché è il luogo che mi ha formato. Credo che mischiare le tradizioni in un paese così ricco di prodotti come l'Italia possa davvero offrire molto a chiunque si interessi di cucina».

Oltre all'ispirazione e agli insegnamenti tecnici, come vive il rapporto con lo chef?

«Ho un bel rapporto con lui anche se materialmente non passiamo molto tempo insieme. Sia per telefono che quando abbiamo occasione di vederci, sono sempre disposto ad accogliere i suoi consigli. Le sue parole e i suoi modi di ragionare mi danno tanto. Si è creata una bella sinergia che si rispecchia nel lavoro di squadra e in quello che voglio trasmettere con la mia cucina».

La guida Michelin ha recentemente attribuito una stella al “Café & Bistrot” di Novara. Quali sono le sue impressioni a riguardo?

«L’esperienza dell’attribuzione della stella Michelin e dell’inserimento nella guida ci dà grande gioia. Ce l’hanno comunicato lunedì 19 novembre, insieme all’invito alla premiazione, perciò sono ancora senza parole. Il segreto sta nell’avere insistito per lavorare intensamente e bene tutti questi anni verso un risultato finale, e nella forza che ci diamo a vicenda come se fossimo in una grande famiglia e come parte di un progetto. Un’ulteriore soddisfazione è l’essere riusciti, dopo sessant’anni, a prendere una stella a Novara, nella stessa sede del vecchio ristorante Coccia che la ottenne a quel tempo».

di [Melissa Mercuri](#)