

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Stefano Battaini lo “chef emergente” di Malnate che ha girato il mondo e sogna la stella Michelin

Damiano Franzetti · Tuesday, March 28th, 2023

La sua carriera è ancora in rampa di lancio ma nel frattempo **Stefano Battaini** si è tolto una bella soddisfazione. Il giovane di **Malnate** ha infatti vinto il prestigioso premio come **miglior chef emergente 2023**, competizione gestita e organizzata dal noto magazine gastronomico **Witaly**, che anche quest'anno ha messo alla prova numerosi cuochi sotto i trent'anni.

Questa volta **il più abile è stato proprio Battaini**, che ha sorpreso la giuria grazie alle sue portate nelle quali vengono sovente valorizzati i singoli ingredienti. Stefano è uno chef giovane ed entusiasta: **classe '93**, malnatese d'origine, dopo gli studi all'istituto **alberghiero “De Filippi” di Varese**, ha iniziato il proprio percorso verso la conoscenza e la scoperta della cucina estera. Come tanti addetti ai lavori di questa professione, Battaini ha intrapreso lunghi viaggi ed esperienze lavorative che lo hanno portato in Francia, Australia e Irlanda.

Ha lavorato insieme ad **alcuni chef di fama internazionale** come Georges Blanc, Andrew McConnell e Mickael Viljanen, per poi fare ritorno nel Belpaese e ora, insieme al suo team, gestisce il ristorante piemontese **Cucine Nervi** a **Gattinara**. È proprio Stefano a raccontare la **sua storia e la sua filosofia** culinaria che, come anticipato, punta molto sulla qualità e la promozione di prodotti locali, senza dimenticare ovviamente le portate che lo hanno condotto alla vittoria della competizione “Emergente Chef 2023” targata Witaly “.

Dopo le esperienze in giro per il mondo, Stefano è tornato in Italia in un momento complicato come quello della pandemia: «Dopo l'Irlanda sono tornato a casa; in origine sarei dovuto rimanere ancora qualche tempo sull'Isola e **sarei anche dovuto andare a fare un'esperienza a Stoccolma**, ma la pandemia e una serie di altre circostanze mi hanno riportato in Italia. Così sono andato in Piemonte a Gattinara, dove ho iniziato a lavorare a *Cucine Nervi*: mi sono trovato bene e ho incontrato **un progetto ambizioso** che mi ha convinto. Abbiamo **aperto il ristorante il 2 giugno 2021** ma io lavoravo già da fine 2020 per preparare e organizzare tutto ciò che era necessario».

Ma come ha fatto Battaini a conquistare il premio di Witaly superando la concorrenza di altri sei chef giovani e ambiziosi come lui? «Nella finale dovevamo presentare due portate: il primo con un formato di pasta e un prodotto a base di tartufo, il secondo con due diversi tagli di carne. Per quanto riguarda il primo, ho preparato delle tofette (una pasta corta, rigata a forma di conchiglia *ndr*) con maccagno, sedano e tartufo, per il secondo invece ho fatto una **bavetta di scottona con yuzu fermentato e salsa alla trippa**. La pasta rappresenta il territorio, un po' come il formaggio (maccagno), mentre la carne che ho utilizzato nella seconda portata rappresenta il mio **viaggio in**

## Australia».

«Molto probabilmente questa vittoria è il risultato dei continui test che ho fatto, dei consigli del mio team che per me è sacro, come il supporto del nostro *sous chef* **Paolo Oberti**. Da noi c'è un ottimo clima ed un ottimo lavoro di squadra, Cucine Nervi è in crescita e lo è grazie a tutti noi, tutto il team. A me piace esaltare il territorio – prosegue lo chef malnatese – e lo faccio principalmente dando attenzione più al prodotto che alla ricetta. Spesso in cucina utilizzo **tecniche che ho imparato all'estero su prodotti locali**; l'unica cosa che non tocco o non stravolgo è il **risotto, che è sacro**».

Infine, Battaini non può che pensare al prossimo obiettivo, quello che tanti chef inseguono con grande ambizione: «Voglio prendere la **stella Michelin**. Al momento il mio obiettivo è questo ma **non è un'ossessione**: vivo la giornata e ogni servizio allo stesso modo, con l'intento di fare un passo avanti ogni volta che lavoro. Dobbiamo mantenere questo standard: la stella è una meta ma prima devo continuare a migliorarmi. Ci provo **creando, proponendo e ascoltando** le idee e i pareri dei miei collaboratori».

This entry was posted on Tuesday, March 28th, 2023 at 7:25 am and is filed under [Life](#)  
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.