

# Chef comasco di 25 anni Rileva un ristorante e prende la stella Michelin

## La storia

Per Simone Carugati studi a Monte Olimpino e super carriera al Krone di Sankt Moritz

Esce dal Cfp di Monte Olimpino, fa esperienza, rileva un ristorante storico in centro a Sankt Moritz a 23 anni e oggi, che ne ha 25, ha ottenuto una stella sulla guida Michelin.

È lo straordinario percorso di Samuele Carugati, comasco, originario di Lomazzo, ex allievo dell'alberghiero. Il successo per lui è duplice: ha seguito per anni un percorso di studi e formazione che l'ha preparato a fare il cameriere, ma oggi fa lo chef e propone cucina gourmet, che è sempre stato il suo sogno.

## Il progetto

Nel 2020 e nel pieno caos della pandemia, insieme a due soci ha investito tutti i risparmi per rilevare il Krone, un ristorante storico di

Sankt Moritz. «In Erasmus a Londra e poi dopo la scuola ho fatto quattro anni di esperienza - racconta - Sono stato per brevi periodi a Lugano e a Chiasso, ma principalmente ho lavorato a Como, al Tiglio e al Marketplace. Poi, siccome amo la montagna, ho deciso di fare esperienza altrove e sono andato a Sankt Moritz». Lì ha conosciuto i suoi attuali soci: Fabio Rovisi, 35 anni, di Moena (in Trentino) e Carolina Moro, 32 anni, di Chiavenna, entrambi con la passione per la ristorazione. Samuele era qualificato come cameriere, ma la sua passione e il suo spirito d'iniziativa l'hanno portato a fare il cuoco.

È stato lui a notare che i precedenti proprietari del Krone, ristorante gravinense con 70 anni di storia, cedevano l'attività perché si ritiravano e nessuno voleva proseguire. «L'abbiamo rilevata investendo tutto - racconta - Ci siamo praticamente costruiti il ristorante da soli, iniziando come muratori, sempre con il

grande supporto delle nostre famiglie». Le difficoltà non sono mancate. L'apertura, prevista a novembre 2020, è stata spostata di sei mesi a causa del lockdown.

## Gli ostacoli

«Abbiamo combattuto tanto per farcela. In quanto startup non abbiamo ricevuto sussidi statali e non volevamo lasciare a casa il personale, che lo stato pagava solo per la metà». Il ristorante ha 11 dipendenti. La prima stagione estiva è andata bene, poi è stato un crescendo lo scorso inverno e ancora quest'estate. Considerando che il ristorante è stagionale, aperto da dicembre ad aprile e da giugno a ottobre, aver ottenuto la stella Michelin in poco più di un anno effettivo di attività è stato un importante feedback per proseguire. «Siamo orgogliosi del nostro percorso da giovani imprenditori perché abbiamo fatto tutto con le nostre forze. Siamo dinamici, teniamo tantissimo a questo progetto che al



Lo chef Simone Carugati, originario di Lomazzo



L'ingresso del Krone di Sankt Moritz

nostro team».

Oggi Samuele fa il cuoco, Fabio il maître, Carolina è appena diventata mamma e aiuta un po' in tutto. Per la nuova stagione invernale, che inizierà l'1 dicembre, l'attività si è estesa ulteriormente con una nuova scommessa:

«Insieme ad altri ragazzi che producono tessuti e hanno sposato il progetto, avremo un piccolo ristorante sulle piste da sci con altri dieci dipendenti. Si chiamerà Celeste Bistrot». **F. Mon.**