



ANTONIO BIAFORA

CHEF · HYLE – SAN GIOVANNI IN FIORE

Bastano tre parole per sintetizzare la figura del giovane Antonio Biafora: intelligente, appassionato, equilibrato. La sua è una vicenda che ha radici profonde. Il Biafora di San Giovanni in Fiore ha compiuto 40 anni nel giugno 2016. «Mio nonno Antonio aveva un punto di ristoro qui vicino, poi staccava e veniva qui a costruire un muro o i tavoli», spiega Antonio junior. Il nonno era ristoratore, falegname, idraulico e muratore, mentre alla cucina pensava nonna Serafina, che sfamava gli operai della zona con piatti semplici, allevava gli animali – «Io e mio fratello Luca siamo nati in mezzo ai conigli e ai maiali» – e ancora oggi cura l'orto.

Una storia di sudore e sacrifici. L'attuale Hotel Biafora, dotato anche di spa e diventato un autentico resort, è stato costruito pezzo dopo pezzo: «Le camere nel 1988 da papà Giuseppe; dall'inizio degli anni Duemila siamo arrivati anche noi a dargli man forte». Sono Antonio junior, classe 1985, e Luca, classe 1988: il primo in cucina e il secondo in sala nell'indirizzo gastronomico di famiglia, Hyle, aperto nel 2020 accanto alla casa madre. La loro forza, oltre al lavoro, è la Sila, una miniera d'oro gastronomica: erbe aromatiche, funghi quasi tutto l'anno, tartufo e piccoli fornitori locali eccellenti, come il produttore di latte di capra che vive a soli 200 metri.

Il Biafora registra il pienone soprattutto durante l'estate, quando molti raggiungono San Giovanni in Fiore, a 1.250 metri sul livello del mare, per sfuggire al caldo. «Lavoriamo tanto in quei mesi e investiamo i guadagni per migliorarci; abbiamo in organico un muratore e due addetti alla manutenzione». La continua voglia di crescere è anche nel DNA di Antonio: «Fino a 25 anni ho fatto l'uomo di sala, poi ho pensato di voler dirigere il nostro albergo, ma mi mancava l'esperienza della cucina». Seguono la scuola ad Alma e le esperienze con Frank Rizzuti e Francesco Bracali, fino al ritorno a casa. Da allora non ha più lasciato la cucina.

Antonio Biafora è stato premiato come chef Sorpresa dell'anno dalla Guida Identità Golose 2021. (Identità Milano)