



Stefano Mattara

Nato nel 1982, Stefano Mattara ha da subito intrapreso una carriera incentrata sulla cucina di qualità. Diplomato ad Arona (NO), comincia come aiuto cuoco al Grand Hotel Grinderwald in Svizzera, per poi collaborare con importanti chef, come Andrea Berton e Matteo Torretta. In seguito ha collaborato anche con Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco. Dopo essere stato Executive Chef del Ristorante Sottovoce, all'interno dell'Hotel Vista a Como, ora è alla guida dei ristoranti Sole Gourmet by Stefano Mattara e Blu all'interno del Nuvole Garden di Brunate (CO). La sua personalità tranquilla e sorridente rivela entusiasmo ed una vorace creatività nel rappresentare con ricette innovative una cucina che rispecchia i sapori del lago, senza dimenticare l'attenzione alla qualità dei prodotti locali e alla loro stagionalità, Chef versatile, Mattara esalta in maniera originale il gusto degli ingredienti, ha portato la sua cucina sulle principali guide gastronomiche internazionali e nazionali e si è presentato di fronte al pubblico italiano come talentuoso e ispirato dalla ricerca della semplicità nel piatto.