Addio a Nadia Santini, prima chef italiana con tre stelle Michelin

54a34e64-ee67-4127-956a-b0e2e9908284

Aveva 72 anni Nadia Santini, la prima chef donna italiana a conquistare tre stelle Michelin per il suo ristorante "Dal Pescatore", a Canneto sull'Oglio, in provincia di Mantova. A dare l'annuncio della sua morte lo stesso storico locale su Instagram: "Nadia, circondata dai suoi più cari affetti, si è addormentata nella pace ed è salita in cielo. Ha tracciato un solco profondo nelle nostre vite volto alla Sensibilità, all'Empatia e all'Amore. Le siamo grati per averci educato al rigore morale, all'etica del lavoro e alla semplicità. Grazie Nadia, Grazie Mamma", si legge in un post riportato anche in inglese e francese.

Il percorso fino alle tre stelle Michelin

Nata il 19 luglio 1954 a San Pietro Mussolino, aveva conosciuto Antonio Santini a Milano durante gli studi a Scienze Politiche; idue si erano sposati nel 1974 e avevano costruito insieme la storia del Dal Pescatore. In cucina, la sua formazione era stata soprattutto autodidatta, grazie soprattutto agli insegnamenti della suocera Bruna e della nonna del marito, Teresa, dalle quali aveva imparato i fondamenti della cucina di famiglia.

In questo modo, Nadia aveva creato uno stile personale, basato sulla conoscenza delle materie prime e sulla capacità di valorizzare i prodotti del territorio. Poi, la prima **stella Michelin** nel 1982, la seconda nel 1988 e infine la terza nel 1996, conservata ininterrottamente per trent’anni, facendo diventare il "suo" ristorante il locale italiano con la permanenza più lunga nelle tre stelle. Nel 2013, inoltre, aveva ricevuto il premio **Veuve Clicquot World’s Best Female Chef** nell’ambito dei World’s 50 Best Restaurants. Nel 2022 la Guida Michelin le aveva infine conferito il premio Chef Mentor, riconoscendo il suo impegno nella formazione e nella trasmissione delle conoscenze alle nuove generazioni.

Una cucina legata al territorio

Dietro i piatti di Nadia Santini c'era quella che lei stessa definiva cucina “umanistica”, per il legame con la storia, gli affetti e la cultura che accompagnavano ogni preparazione. Non a caso, le sue proposte gastronomiche avevano mantenuto un rapporto profondo con la tradizione mantovana e con i prodotti del territorio, senza rinunciare alla ricerca e alla precisione tecnica. Tra le preparazioni più famose figuravano gli agnoli in brodo di gallina, i tortelli di zucca, il risotto e i piatti a base di pesce d’acqua dolce. Il risultato è stata una storia che ha saputo arrivare ai vertici della gastronomia mondiale senza però perdere il proprio carattere familiare e il legame con le origini.

Il messaggio di FIPE-Confcommercio

In una nota, la Federazione dei Pubblici Eserciziesprime esprime profondo cordoglio per la scomparsa di Nadia Santini, icona della gastronomia italiana e storica chef del ristorante "Dal Pescatore" di Runate, prima donna in Italia a essere insignita delle tre stelle Michelin. Nel corso della sua straordinaria carriera, si legge, Nadia Santini ha rappresentato un modello insuperabile di eleganza, rigore e passione, sapendo coniugare l'eccellenza dell'alta cucina con i valori più autentici dell'accoglienza e della tradizione culinaria del nostro Paese. La sua visione e la sua dedizione restano una guida e una fonte di ispirazione per l'intero settore della ristorazione italiana.

La Federazione si stringe con profonda partecipazione al dolore del marito Antonio, dei figli e di tutti i famigliari e collaboratori.