

CONTRASTE

RISTORANTE

THOMAS PIRAS - maître

Nato a Milano nel 1985 da genitori sardi con la passione per la buona cucina, dopo il liceo si trova per caso a fare il cameriere, ma capisce da subito che il lavoro in sala sarà il suo futuro. Dopo un breve periodo in un catering di lusso e in diverse location milanesi di alto livello, parte per un'esperienza internazionale che lo conduce prima in Spagna, poi in Australia, Stati Uniti e Norvegia. Torna dopo 8 anni a Milano e decide di rimanerci, affascinato dalla prospettiva di confrontarsi con il nuovo panorama della ristorazione meneghina. Nel 2015 la nuova avventura di Contraste insieme allo chef Matias Perdomo e al sous-chef Press, due amici che hanno la sua stessa visione di ristorazione: divertente e spensierata, ma allo stesso tempo precisa, innovativa e con un grande rispetto per la tradizione.

SIMON PRESS

Nasce a Buenos Aires nel 1979 e cresce nella città di Bariloche, vicino al confine cileno, in una famiglia originaria del nord est europeo, secondo di quattro fratelli. La passione per la cucina sorge spontanea, insieme al profumo del pane che da bambino lo attirava nella cucina di casa dove, tra piacere e necessità, ha imparato presto a muoversi tra i fornelli. Inizia la carriera lavorando con Dolli Irigoyen, a Buenos Aires, ma a 21 anni persino l'Argentina gli sta stretta e parte alla scoperta del vecchio Continente: Spagna, Francia, Italia. Da lì avrebbe voluto raggiungere l'Australia, ma non riesce ad abbandonare l'Italia, innamorato del suo territorio e dei suoi sapori. L'incontro con lo chef Matias Perdomo sarà un punto di svolta per la sua carriera, perché in lui trova qualcuno con cui condividere la stessa filosofia, l'incalcolabile curiosità e voglia di sperimentare in cucina. Elementi che li porterà a lavorare insieme per la realizzazione del loro ristorante, Contraste.

MATIAS PERDOMO

Un corso privato è la molla che fa scattare la passione per la cucina in questo urugaiano classe 1980, che già all'età di 14 anni individua il suo primo ambizioso obiettivo: diventare lo chef di El Condor, il primo hotel a 5 stelle del suo paese. Perdomo parte con la gavetta in una piccola rosticceria cilena, per poi passare a un catering di tipo francese e infine al ristorante Paninis specializzato in cucina italiana. È qui che raccoglie le prime soddisfazioni, portando il piccolo locale a diventare una catena, con tre punti di ristoro sparsi per il Paese. La voglia di crescere lo spinge a raggiungere e affiancare l'amico Juan in Italia. Nel frattempo si prende il tempo per recarsi in Spagna a seguire stage formativi e di specializzazione in rinomati ristoranti stellati come il Berasategui di San Sebastian e El Celler de Can Roca a Girona. Nel 2011 il suo estro creativo e il suo modo di cucinare senza frontiere gli valgono la stella Michelin. Quattro anni dopo, sempre a Milano, aprirà il suo ristorante, Contraste, insieme ai compagni di avventura Thomas Piras e Simon Press.