

HYLE

antonio biafora

MICHELIN 2026

MICHELIN 2026

La Sila, la montagna e il bosco, i fiumi e i laghi, un territorio ancora vergine, ricco di materie prime e di energia. È questo il luogo in cui sorge Hyle, il progetto gastronomico di *Antonio Biafora*, che continua il suo lavoro nella sua terra, la Calabria, evolvendo la sua filosofia di cucina fino ad arrivare a un concept di maturità e di ricerca che abbraccia e unisce due percorsi, quello personale e quello territoriale rappresentato dalla riscoperta della **"via della pece".**

La pece bruzia, materia prima preziosa dai mille usi: medicina, ingegneria navale, artigianato, conservazione. La estraevano i boscaioli dal tronco del pino laricio incidendo canali a lisca di pesce. Così, riscoprendo un'antica e nobile usanza, mi sono imbattuto in un percorso, una via tutta nostra, più che mai singolare, la via della pece, così spiega Biafora.

Antonio ha mosso i suoi primi passi nell'alta ristorazione al Biafora Restaurant, ristorante del complesso turistico di famiglia, il **Biafora Resort & Spa**, iniziando una gavetta dal basso, fino ad arrivare alla guida della cucina e a formare la sua brigata. La sua è una filosofia improntata al lavoro sulla stagionalità e sulla ricerca della materia prima, arricchita da studi e stage in giro per l'Italia e il mondo, con l'intento di perfezionarsi e di attingere a un patrimonio gastronomico sempre più ampio.

La curiosità e la sperimentazione sono alla base della personalità dello chef e sono i punti cardine da cui parte anche per la proposta di Hyle, con una consapevolezza matura che lo porta a ricercare i prodotti più interessanti del territorio e a lavorarli utilizzando tecniche contemporanee, provando cotture e abbinamenti ogni volta diversi, in una sperimentazione mai fine a se stessa, bensì diretta a creare piatti di forte impatto e di grande originalità.

Il nome **Hyle**. È un'evoluzione naturale quella di Antonio Biafora, mente e anima di Hyle, nuova destinazione della sua cucina e progetto strettamente legato alla Sila e all'intero territorio della Calabria: dopo anni di lavoro, di ricerca, questa volta più intima, più introspettiva, ho capito che avevo bisogno di tracciare un nuovo, autentico e più che mai unico percorso.

Nasce Hyle, che si legge ile, termine coniato da Aristotele, che significava materia e che veniva usato dai greci sin dalle prime visite sul nostro altopiano silano. La Sila e i suoi incantevoli e millenari boschi erano un posto ricco di legna, di materia appunto. Hyle, poi Silva (selva dal latino) poi Sila.
L'intento di Biafora è ripercorrere questa via, che parte dalle colline sul mare e arriva in cima alle montagne, un percorso breve che però comprende un territorio fertile e ricco di materie prime diverse e interessantissime, dalle quali si parte per costruire un progetto di cucina che, arricchito da esperienza e trascorsi dello chef, traccia una mappa di eccellenze territoriali, individuando agricoltori, allevatori e piccoli produttori e attiva una catena di sostenibilità economico-sociale.

Una nuova proposta di cucina che si basa sulla conoscenza storica e sulla cultura del luogo, capace di creare un'esperienza gastronomica che raccoglie intuizioni, idee e tradizioni, un viaggio sensoriale nel territorio.

LA SILA

Centocinquantamila ettari di **natura incontaminata**, foreste e montagna, questo è l'altopiano della Sila, un territorio che si estende tra le province di Cosenza, Crotone e Catanzaro, un paradiso faunistico e floristico, che va sotto il nome di Parco Nazionale della Sila, una tutela data per preservare la bellezza selvaggia di questi luoghi che offrono boschi, tradizioni, cultura, attività outdoor e sapori antichi.

L'esperienza in ***Sila*** è unica, così come la sua **biodiversità**, per la quale il territorio è stato inserito nella rete delle riserve della **biosfera Mab dell'Unesco**.
La natura.
Destinazione turistica affascinante, la Sila aderisce alla carta **Europea per il Turismo sostenibile** nelle aree protette, scelta di filosofia importante per la preservazione di meraviglie come la Riserva Naturale dei Giganti della Sila, bosco centenario di pini larici e aceri montani che raggiungono sino a 45 metri di altezza, con una circonferenza di tronco per alcuni aceri, che supera i due metri.

Nella Riserva Sbanditi, Arboreto del Parco, invece, trionfano l'abete bianco, il castagno, il larice e il pino laricio, mentre nei 90 ettari di terreno, vivono pipistrelli, libellule e tritoni. La grande biodiversità della Sila è raccontata anche al Centro Visite Cupone, con i suoi musei dedicati al lupo e all'albero, con l'orto botanico, il giardino geologico e i recinti faunistici. La Sila rappresenta l'habitat naturale di specie animali come il lupo e il cervo, oltre che di tanti rapaci, fra cui il nibbio reale, il biancone e il gufo reale.

La cultura. I piccoli centri abitati che costellano la zona sono tantissimi, da Acri, soprannominata la 'porta della Sila', a Castelsilano, con le vicine cavità speleologiche della Grotta di Samouri e di Grave Grubbo. Dal borgo di **Acerenthia** con i suoi resti medioevali a ***San Giovanni in Fiore***, con le sue chiese, fra cui l'Abbazia Florense e la Chiesa di Santa Maria delle Grazie, cittadina dove sorge il ***Biafora Resort & Spa e Hyle***.

Le esperienze. Escursioni, trekking, nordic walking, giri in bicicletta o passeggiate a cavallo, canottaggio e pesca sportiva, magari nei laghi Ampollino, Cecita o Arvo, ricchissimi di trote e carpe. Senza dimenticare la neve e gli sport invernali, a Lorica, Camigliatello e Ciricilla i migliori impianti dove praticare anche sci di fondo; e poi il bob su rotaie praticabile tutto l'anno. E ancora, gli spettacolari voli in mongolfiera, gli acrobatici parchi avventura e, infine, il suggestivo ***Treno a Vapore della Sila***, con il suo percorso tra i boschi fino alla stazione di arrivo, al villaggio di Silvana Mansio, a più di 1.400 metri di altitudine.



LA MATERIA DELLA SILA

È la **materia prima**, silana e calabrese, che Biafora ricerca con meticolosa attenzione sul territorio: tutti piccoli produttori, solo ingredienti di cui lo chef conosce l'esatta provenienza, il tipo di allevamento o coltura, l'effettiva eccellenza e rintracciabilità.

Dalle **trote** allevate a San Giovanni in Fiore da una famiglia che da generazioni si dedica a questa produzione alla **capra rustica** di Calabria allevata allo stato brado, dalle **quaglie** di un piccolo allevatore che rifornisce solo Biafora, a cui lo chef ha chiesto di costruire anche una voliera per i **piccioni**, alla **stroncatura**, una pasta antica, ruvida e di spiccata acidità, che un tempo era di recupero, ottenuta dalla scopatura del mulino, ricca di crusca.

La montagna inoltre regala doni preziosi del **sotto bosco** come i funghi: i porcini si trovano quasi tutto l'anno, a marzo arrivano per l'appunto i marzaioli, che incubano sotto la neve silana, poi le morchelle (dette anche ventre di pecora), che nascono sul bruciato tra maggio e giugno, i porcini estivi, le mazze di tamburo e le gallinelle. Il re tartufo, infine, bianco, che viene raccolto nella Presila, il nero pregiato e lo scorzone del periodo estivo. Dal bosco e la collina anche le erbe aromatiche e l'anice nero, che qui nasce spontaneo, e persino ***la resina***, su cui Biafora ha fatto un lungo studio e che ha una valenza storica per il territorio, perché veniva usata per la conservazione del vino, o infine le pigne, i cui germogli sono lavorati sotto zucchero per ammorbidirne la consistenza. Delle materie prime a disposizione, in cucina viene utilizzato tutto, dalle lische dei pesci ai ciuffi delle carote, al gambo del broccolo, seguendo una filosofia di sostenibilità che è nel DNA della cultura di Antonio Biafora.



MICHELIN 2026

I PIATTI

Il menu di ***Hyle*** è studiato da Antonio Biafora e dal sous chef Francesco Cardace per mesi, le idee e le suggestioni di anni, le ricette legate alla storia del territorio e quelle nate dai viaggi e dalle esperienze di lavoro, sono state realizzate sperimentando piatti, abbinamenti, cotture e preparazioni diverse, provando e riprovando consistenze, salse, marinature e ingredienti.

La stagionalità è una bussola imprescindibile: ogni elemento nel piatto è frutto di un lavoro certosino per esaltare al massimo il suo potenziale, spesso con un approccio sostenibile che celebra la biodiversità.
La centralità del mondo vegetale non è solo una scelta gastronomica ma una filosofia che si riflette nella costruzione del menu, dove ortaggi, erbe spontanee e fermentazioni giocano un ruolo da protagonisti.

Anche la scelta delle carni, è guidata da attente valutazioni sulle modalità di allevamento nel rispetto del benessere degli animali.

I menù degustazione. L'offerta di Hyle prevede due menù degustazione, due vere e proprie strade della Calabria, a partire dal nome dei due percorsi, **Pùzaly e Chjùbica.** Il primo, di sei portate, prende il nome dal termine greco pisseres (resinoso), il secondo è il nome antico della strada che collega Paola a Cirò Marina e prevede 10 portate, che rappresentano altrettante tappe di un viaggio. Pùzaly racconta la cucina di Antonio Biafora raccogliendo alcuni dei suoi piatti più interessanti, che esaltano materie prime importanti del territorio, mentre Chjùbica libera all'ennesima potenza l'estro dello chef calabrese, con creazioni che reinventano tradizioni e ingredienti, una degustazione completa che parte dal vegetale e rispecchia tutto il lavoro fatto nel laboratorio di Hyle. Per al massimo due persone c'è anche lo Chef's Table: il percorso Chjùbica servito accanto alla cucina, davanti al pass, dove gli chef raccontano e preparano ogni portata davanti agli ospiti.





HYLE

antonio biafora

MICHELIN 2026

IL RISTORANTE

Ad Hyle si entra attraversando una porta in noce intagliata a mano, che si apre come un antico portone di un castello e da cui l'ospite accede alla sala del ristorante, calpestando il marmo silano scelto per i pavimenti dell'ingresso. Il progetto, curato dall'architetto Francesca Arrighi e dall'ingegnere Giuseppe Pio Mazzei, ha coinvolto operai e artigiani del territorio, alimentando così l'idea di sostenibilità etica ed economica alla base del pensiero di Antonio e del suo Hyle. Ad accogliere i commensali, il banco aperitivi, con i suoi cinque sgabelli e la work station per i cocktail.

Qui si inizia il viaggio gastronomico con gli amuse-bouche di benvenuto dello chef, in abbinamento alle creazioni della mixology silana e della birra prodotta dal ristorante. L'esperienza prosegue nella sala grande con quattro tavoli e grandi vetrate che danno sul verde e che guarda alla cucina completamente aperta e in sala.

Parquet sul pavimento e un'intera parete su cui periodicamente si esprimono artisti locali. Domina la zona meditazione con vista sul giardino il camino sospeso, attorno al quale quattro confortevoli poltroncine invogliano al relax, magari sorseggiando qualche distillato scelto dalla bottigliera in noce.

Accanto alla cucina, davanti al pass, c'è lo Chef's Table: un tavolo per al massimo due persone, dove gli chef raccontano il percorso Chjùbica e preparano ogni portata davanti agli ospiti.







LA CANTINA

Sempre legno di noce per la scala che porta in cantina, dove la temperatura è controllata grazie a un sistema di umidificazione. Le bottiglie sono in scenografiche rastrelliere sospese, che ricoprono un'intera parete della stanza, mentre gli Champagne riposano su una pupitre.

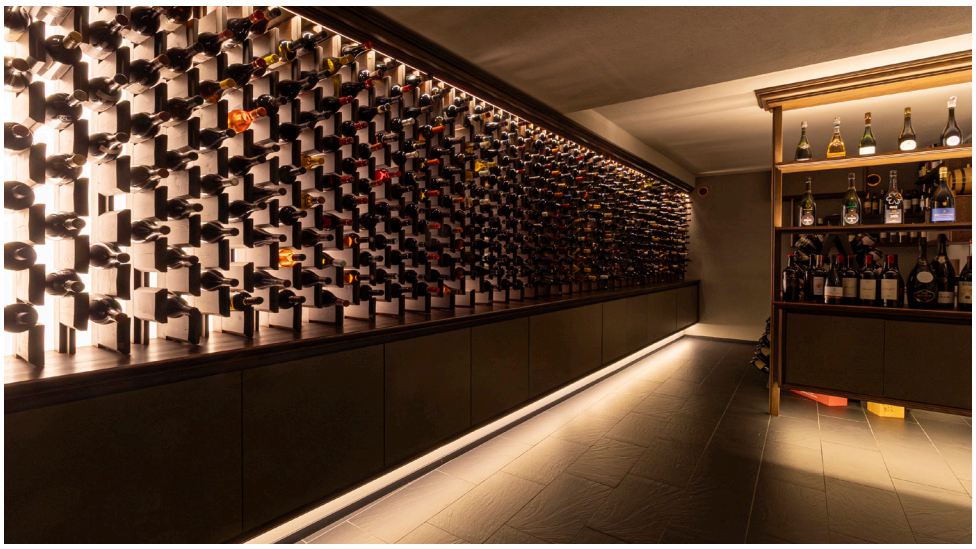
La cantina del ristorante Hyle ha una doppia anima, una fortemente territoriale e l'altra invece che guarda e scopre il resto del panorama vitivinicolo mondiale. Dualismo che si innesca anche nei criteri di selezione dei vini più in generale, - spiega Antonio Biafora - da una parte i grandi vini, importanti, con le annate che meglio ci rappresentano e che non possono mancare all'interno di una cantina importante, e dall'altra la voglia di scoprire i piccoli produttori con le loro storie, le loro usanze e le loro caratteristiche fortemente legate al loro territorio.

Non perché ora è una moda, ma semplicemente perché questa continua evoluzione è il motore che ci spinge ogni giorno a indossare una divisa e lavorare in un territorio difficile come la Sila: la possibilità di dar voce a chi come noi crede nel suo luogo, nel suo progetto, nel suo sogno. Perché questo è l'unico modo che conosciamo per dar voce ai più piccoli.

La carta dei vini, che è in costante evoluzione, è stata accuratamente composta da Antonio e dal fratello Luca, che oltre a suggerire gli abbinamenti con le creazioni dello chef, dirige anche la sala.

Grande spazio è dato alla Calabria e ai suoi vitigni principi, come il Gaglioppo del crotonese e il Magliocco della zona cosentina per i rossi, o il Mantonico, il Greco di Bianco o il Pecorello per i bianchi, senza dimenticare il Metodo Classico, rigorosamente autoctono.

Da Hyle il viaggio enologico si snoda suddiviso per tipologie, bollicine, bianchi, rosati, rossi e passiti, e annovera centinaia di etichette calabresi, riunite a seconda della zona vitivinicola, dai grandi produttori internazionali ai vignaioli naturali. Spazio anche al resto delle regioni d'Italia, oltre che a una interessante selezione di vini francesi e del resto del mondo.



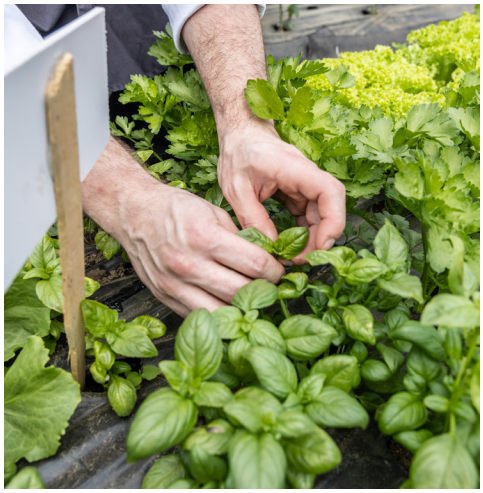
MICHELIN 2026

L'ORTO

L' orto, **totalmente biologico**, è situato all'interno della struttura del Biafora Resort, dietro il Ristorante.
È organizzato su due livelli con due serre, una grande prevalentemente per ortaggi e verdure ed una piccola per le erbe autoctone del territorio e le spezie.

Viene utilizzato come concime solo letame di capra e compost, utile anche per ridurre i rifiuti delle cucine.
È un progetto vitale sul quale si punta molto per consolidare la mission di un approccio ecosostenibile alla ristorazione.







LA CREDENZA

La credenza delle dispense è una tradizione antica. Le nostre nonne custodivano conserve di pomodoro, vasetti di marmellata, ortaggi sott'olio e molto altro, riferisce Antonio.
Con la stessa logica, nella credenza di Hyle troviamo cibi realizzati con i prodotti dell'orto e più in generale del territorio.

L'obiettivo è recuperare la tradizione, proiettarla nel futuro e non perdere il gusto di sapori dimenticati.





MICHELIN 2026

I COLTELLI

L'anima di un territorio si nasconde nei suoi paesaggi, nella sua cultura, nei suoi sapori, nei gesti e nei riti compiuti da chi lo abita. E la sua scoperta non si esaurisce mai: è così che chef Biafora, nelle sue ricerche volte a realizzare dei coltelli per Hyle, scopre che la Sila racchiude un tesoro nascosto, quello di una lunga tradizione di coltelleria artigianale con una storia e una tradizione propria.

Inizia così il dialogo con Salvatore Tarantino, un artigiano locale erede di quest'antica sapienza e con lui ha dato vita ad un progetto per creare dei coltelli artigianali, identitari, autentici.

I coltelli vengono realizzati e hanno una valenza particolare: sconfinano dalla loro funzione di strumenti da taglio per diventare dei manufatti in grado di raccontare, far conoscere e, forse, infondere in chi li utilizzerà lo stesso amore e la stessa passione per territorio e artigianato di Antonio e Salvatore.
Il primo set realizzato è composto da cinque coltelli: tre ispirati alla tradizione calabrese ottocentesca, periodo in cui, anche per il proliferare del brigantaggio, la produzione godeva di una ricca e variegata gamma. Uno nato dalla rivisitazione di un coltello molto antico, non nativo dell'età moderna e uno liberamente interpretato dall'artigiano.







ANTONIO BIAFORA - AUTOBIOGRAFIA

Terminati gli studi liceali, intervallati da periodi lavorativi in sala nell'azienda di famiglia, intraprendo gli studi universitari presso l'Unical, laureandomi dottore in Scienze Turistiche.

Dopo la laurea, anch'essa intervallata dal lavoro in sala, gli studi si spostano dall'altra parte del pass del ristorante. Indosso la giacca da cuoco dopo la stagione estiva del 2009, e inizio la mia gavetta all'interno della brigata del mio ristorante, il ***Biafora restaurant***, iniziando volutamente dai gradini più bassi. Nel frattempo "riempio" i periodi di bassa stagione con stage formativi in varie città italiane. A Caserta presso il Grand Hotel Vanvitelli, a Sottomarina di Chioggia presso la ***Boscolo Etoile***, fino ad approdare al corso "tecniche di base" presso ***l'Alma*** di Colorno.

Entusiasta degli studi emiliani, continuo con il "corso superiore di cucina italiana" dove mi diplomo nel 2011. Seguono stage a Roddi d'Alba presso il ***Ristorante il Vigneto*** con lo chef Manolo Allochis, nel due stelle Michelin Bracali a Massa Marittima (Gr) con lo chef Francesco ***Bracali***, e a Potenza con il compianto chef Frank Rizzuti nello stellato ***Cucina del Sud***, vero punto di riferimento del mio modo di vedere la mia cucina e la mia Calabria.

Nel 2015 vinco il premio della giuria del concorso Ferrarelle e ItaliaSquisita con il piatto **"Agnello e Peperoni"**. Dallo stesso anno in poi il Biafora restaurant, che gestisco in prima persona, viene inserito tra le guide gastronomiche più importanti del settore, ***Gambero Rosso***, ***Identità Golose*** e La ***Guida ai ristoranti d'Italia de L'Espresso*** e per ultima in termini di tempo nella ***Guida Michelin*** nel 2019.

L'anno successivo porto a casa un importante successo in una competizione: il primo posto al ***Taormina gourmet*** e successivamente mi viene conferito il Premio ***"PrimOlio 2016"*** dell'Olearia San Giorgio.
In questo stesso anno vengo inserito nella mostra ***Regine & Re di Cuochi***, mostra tematica itinerante sull'eccellenza dell'alta cucina italiana, a Torino, nella tenuta di Caccia di Stupinigi.

Nel 2017 sono stato ***relatore al Congresso Internazionale Identità Golose*** a Milano come rappresentante della cucina di montagna insieme a Nino Rossi in una lezione sul territorio calabrese chiamata "Transumanza. Istinto ancestrale di sopravvivenza".
A marzo dello stesso anno, a Parigi con il ***Cultural festival della cultura alimentare***, più le successive edizioni tenutesi a Matera. Quindi a Baradili, nella casa di Roberto Petza, sono stato relatore durante la manifestazione i ***Fili di Gusto.***

Sempre nel 2017, di grande importanza formativa è stato lo stage nel ristorante di ***Michel Bras*** a Toya, Hokkaido, Giappone, due stelle Michelin, dove Simona Cantiafio, executive chef, mi ha mostrato l'Italia in modo differente.
Nel 2019, ho raccontato la mia esperienza in Calabria insieme a Nino, Luca e Caterina a ***Foodex*** a Lecce, dopo l'invito della giornalista Sonia Gioia, che ci ha fortemente voluto.
Nel 2021 ***Identità Golose*** mi premia come chef sorpresa dell'anno e nello stesso anno ritorno come relatore presso ***l'Alma.***
A novembre 2021 vengo premiato e insignito della stella Michelin per la guida 2022.
Un successo importante non solo per me, il ristorante Hyle e tutto lo staff, ma per un intero territorio. Il coronamento di un percorso che intendo proseguire. La stella è stata confermata ogni anno, fino alla Guida MICHELIN 2026, e dal 2024 Hyle ha anche la Stella Verde per l'impegno nella sostenibilità.

Tendo tanto a viaggiare per incontrare nuove culture e arricchire le mie conoscenze anche oltre il mondo food. Ogni viaggio mi riporta a casa, dove tutto ha un senso.

HYLE

antonio biafora

MICHELIN 2026

RICONOSCIMENTI

2020
Chef Rising Star – Foodcommunity Awards 2020 Web Edition

2021
Gambero Rosso – Due Forchette
Le Guide de L'Espresso – Tre Cappelli
Identità Golose – Sorpresa dell'anno
Guida Identità Golose

2022
Stella Guida MICHELIN
Le Guide de L'Espresso – Quattro Cappelli
Le Guide de L'Espresso – Performance dell'anno
OAD – Highly Recommended

2023
Stella Guida MICHELIN
Le Guide de L'Espresso – Tre Cappelli
OAD – 231 Top Restaurants

2024
Stella Guida MICHELIN
Stella Verde Guida MICHELIN
Le Guide de L'Espresso – Tre Cappelli
Gambero Rosso – Due Forchette
OAD – 231 Top Restaurants
La Liste – Top 1000 Restaurants

2025
Stella Guida MICHELIN
Stella Verde Guida MICHELIN
Le Guide de L'Espresso – Tre Cappelli
OAD – 231 Top Restaurants
Gambero Rosso – Due Forchette
La Liste – Top 1000 Restaurants, 83,50 punti

2026
Stella Guida MICHELIN
Stella Verde Guida MICHELIN
Le Guide de L'Espresso – Tre Cappelli
OAD – 231 Top Restaurants
Gambero Rosso – Due Forchette
La Liste – Top 1000 Restaurants, 81,50 punti