



STEFANO FAITA

BIOGRAPHIE

Stefano Faita a grandi derrière le comptoir de la **Quincaillerie Dante**, commerce familial situé dans le quartier Petite-Italie, à Montréal. Élevé à regarder sa mère Elena cuisiner pâtes, sauces tomate et autres spécialités italiennes, il a très vite cessé d'être spectateur et s'est découvert une véritable passion pour la cuisine.

En 2013, Stefano se lance dans la grande aventure de la restauration et ouvre la pizzeria **Gema, Impasto, Chez Tousignant** et la pizzeria **Vesta**. En 2017, il crée également toute une gamme de produits vendus en épicerie – sauces pour pâtes, pizzas, pâtes alimentaires, saucisses italiennes, panettone, tiramisù, tartinade noisette-cacao, huile d'olive et vinaigre balsamique ainsi que la toute première gamme de vins biologiques en épicerie - qui ont vite conquis le cœur (et le ventre) des consommateurs.

Stefano est auteur de 3 livres de recettes et a déjà été chroniqueur culinaire au **Journal de Montréal** et pour le **magazine Véro**. On l'a vu à Radio-Canada, comme chef en résidence à l'émission **Kampai** et a ensuite été à la barre d'**Al Dante**, émission culinaire présentée à Casa. Stefano a animé en anglais l'émission **In The Kitchen**, présentée à CBC. Il a aussi été chroniqueur à **Deux filles le matin**. Stefano était à la barre de cinq saisons d'**Arrive en campagne**, diffusée à TVA. Depuis 2020, il anime **Station Potluck**, un rendez-vous gourmand qui nous fait découvrir l'univers culinaire de son invité, sur les ondes de Zeste.