

BLUARTE

Andrea Mattei, talento da Chef

Andrea Mattei, pochi ingranditi nel piatto e cotture al momento, che lascino le verdure fragranti se non addirittura crude, quasi tutte le verdure del nostro orto, qui a Borgo Santo Pietro, si possono mangiare crude, basta lavorarle poco per ottenere il massimo.

di Antonella Iozzo



Chiusdino (SI) - Andrea Mattei, chef del Meo Modo Restaurant, instaura con la natura un rapporto esclusivo per capolavori che dipingono il luogo e profumano di freschezza, di stagionalità, di semplicità. Tradizione e ricerca, tecnica e creatività, per un'eccellenza culinaria in linea con l'Arte della perfezione di Borgo Santo Pietro

Tappe salienti del suo percorso professionale

La scuola alberghiera di Marina di Massa, l'incontro, all'inizio della mia carriera, con lo chef Rolando Paganini Hotel Byron Versilia, le esperienze formative all'estero, soprattutto, in Francia, il master al Noma di Copenaghen, il ritorno all'Hotel Byron, dove sono diventato l'Executive Chef del Ristorante La magnolia, stella Michelin nel 2011 e da quest'anno il Relais Borgo Santo Pietro.

La sua filosofia in cucina

Borgo Santo Pietro è la voce della natura e per me non può che rappresentare l'estensione del percorso iniziato in Versilia: prodotti a Km zero, contatto diretto con i produttori di zona e con la terra. Qui abbiamo l'orto, il giardino delle erbe, le galline, una vera e propria farm. In ogni piatto troviamo il filo conduttore: natura e identità. Penso che sia fondamentale per l'ospite leggere attraverso il cibo, il territorio e le sue tipicità.

Cosa le ha trasmesso il Noma di Copenaghen?

La convinzione, ancora più forte dell'importanza, della materia prima e della filosofia km zero. Per loro è l'unica regola che esiste e riescono a seguirla tutto l'anno in condizione poco felici, temperatura media bassissima e pochissimo sole.

Se dico tradizione, innovazione, presentazione

Parto dalla Toscana e la interpreto con grande passione, questa per me è tradizione. Le nuove tecniche sono l'innovazione, oggi più che mai necessaria. La presentazione cattura l'occhio, è importante, ma il piatto deve essere prima di tutto buono.

Regole da seguire per rispettare la materia prima

Pochi ingranditi nel piatto e cotture al momento, che lascino le verdure fragranti se non addirittura crude, quasi tutte le verdure del nostro orto si possono mangiare crude, basta lavorarle poco per ottenere il massimo.

Materia prima preferita.

I risotti e le paste.

Piatto signature

Risotto agli asparagi, liquirizia e caprino e l'agnello, qui a Borgo Santo Pietro utilizzo l'agnello casentino per rispettare la filosofia dei prodotti a km zero.

La nota che fa la differenza in un piatto

Secondo me l'acidità. Una nota di freschezza vivace che esalta in fragranza e linearità

Mattei e la sua brigata

Ho creato un gruppo di lavoro, dove il rispetto e il lato umano sono alla base. Il confronto è lo stimolo giornaliero verso la perfezione, in linea con l'obiettivo della proprietà.

La stella Michelin dal punto di vista professionale e personale

Con la stella Michelin si entra in un circuito di alta professionalità che avvicina una clientela esigente, dalle aspettative molto alte, e, quotidianamente, devi essere artefice della qualità, della perfezione. Dal punto di vista personale è una soddisfazione importantissima che gratifica anni di sacrifici, di lavoro, d'impegno costante.

Progetti futuri

La stella Michelin è tra i nostri traguardi. Inoltre tra poco partirà la scuola di cucina con l'intento di trasmettere il concept Borgo Santo Pietro, naturalità, stagionalità, semplicità al massimo livello. Perfezione, eccellenza, lusso sono le regole basiche di questa straordinaria location, la nostra passione e il nostro impegno i mezzi per raggiungerli, ogni giorno.

Se tornasse indietro cambierebbe lavoro?

No, assolutamente la cucina è la mia vita.

Borgo Santo Pietro

Loc. Palazzetto 53012 Chiusdino (SI)

Tel: +39 0577 75 1222 Fax: +39 0577 75 29 43

<http://www.borgosantopietro.com/it/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(24/05/2015)

Articoli correlati:

Meo Modo Restaurant, Renaissance Gourmet

Relais Borgo Santo Pietro. Tra charme e natura

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it