

BLUARTE

Meo Modo Restaurant, Renaissance Gourmet

Meo Modo Restaurant, armonie irresistibili del Relais Borgo Santo Pietro. Quando la passione sfiora il senso artistico, la presentazione di un piatto può toccare le forme del design e disegnare l'allure di un'anticipazione gustativa.

di Antonella Iozzo



Chiusdino (SI) - Meo Modo Restaurant, sensual taste del Relais Borgo Santo Pietro, nel cuore della Toscana a Chiusdino, in provincia di Siena.

Meo Modo dove arte culinaria, tradizione e inventiva s'incontrano, nell'esclusivo gesto dello Chef Andrea Mattei, una stella Michelin.

Il Relais Borgo Santo Pietro è un dipinto della natura, ogni colore è un riverbero di profumi, ogni linea una pulsione floreale, ogni forma una fragranza aromatica che si eleva dal giardino delle erbe. E sembra proprio che da questa oasi lo Chef Mattei tragga ispirazione. La sua è una cucina a km zero, nel pieno rispetto della materia prima e in continuo dialogo con la natura.

La terrazza del Meo Modo Restaurant è una platea sulle armonie irresistibili del paesaggio dinanzi a noi. Uno scrigno dove le fuggevoli impressioni della natura dilatano l'istante. Una scia di riflessi, riflessioni e reverie nel bagliore di luci soffuse. Angoli di quiete, sedute relax e feeling con la musicalità del luogo, sullo sfondo il cinguettio degli uccellini, lo zampillio dell'acqua, il respiro della vegetazione, è magia che all'improvviso pulsa di nuova linfa nella degustazione enogastronomica. Un'esperienza sensoriale dall'aperitivo al dessert.

Per iniziare taste of flowers con un garden gourmande che affascina con aromatici e variopinti petit en bouche. È un pulsare della terra nelle sue più tenere espressioni che compone la melodia della natura, deliziosa la “Crema all’olio d’oliva, camomilla, mandorle e fiori dell’orto”, un’impalpabile armonia liquida che implode in delicatezza e naturalità a dare un tocco di verve il cocktail a base di vodka aromatizzato allo zenzero, succo di mela, e limone, morbidezza che conquista lentamente.



La semplicità di un’insalata, rivela l’intelligenza creativa dello Chef Mattei nel rendere 22 erbe e verdure una disarmante orchestrazione di profumi e aromi. È “L’insalata dell’orto, verdure, erbe e rosso d’uovo” per un tocco di consistenza che suggella la perfezione del gusto da ...Chef.

Profondamente au naturel Andrea Mattei con una vibrazione jazz che scorre tra freschezza e inventiva misurata, studiata, meditata, interagisce con la materia prima e ne esalta al massimo le caratteristiche. La sua assoluta competenza coniuga modernità, evoluzione e sapori della terra, o meglio della farm Borgo Santo Pietro, come con “L’uovo di Borgo al vino rosso”. La ricchezza dell’uovo è mitigata dal leggero fluire del vino che si lascia anche ammirare in pennellate danzanti. Performance di sapori in divenire: al taglio del rosso la sua morbidezza si espande come un raggio sole intenso, solstizio che frema al palato e cerca la bruschetta al vapore, per planare in equilibrio perfetto.



Quando la passione sfiora il senso artistico, la presentazione di un piatto può toccare le forme del design e disegnare l’allure dell’anticipazione gustativa. La sfera, gradevole al tatto, con apertura longitudinale è uno scrigno che contiene la fragranza decisa e gentile di un cipollotto al forno. Quasi un finger food da gustare nella sua semplicità, elevata a glamour expression per sorprenderci con misurata eleganza.

Ogni cosa al Restaurant Meo Modo cela inaspettate virtù e dà vita a momenti di piacere sottili e sconfinanti nella panacea dei sensi. Dressed for the occasion con stile e richiamo all’artigianalità e al luogo, così le ceramiche che vestono il tavolo evocano la tradizione e la tradizione diventa visione estatica nel concerto dei sapori e dei profumi.

Una teatralità che ricama il desiderio e ci accompagna verso il “Risotto agli asparagi, liquirizia e caprino”. La classicità in continuo movimento scopre abbinamenti audaci e pensati. La croccantezza e degli asparagi e il suo aroma trova un logica conseguenza aromatica nella liquirizia, quasi una persistenza organolettica che esaltando il riso accompagna la cremosità del caprino alleggerendolo e rendendolo voluttà per palati sopraffini.

Il gusto di una volta, rivive nella passione in accordo melodico con la natura e "L'agnello in ghisa, aglio e cavoletti di Bruxelles" si scioglie in morbidezza. La carne è sublime, succosa, tenera, la cottura in ghisa ha lasciato che da ogni fibra migrasse il profumo dolce e audace della carne, di produzione locale, come il resto delle materie prime. I cavoletti di Bruxelles dal sapore leggermente amaro e deciso inscenano un armonico contrasto che conferisce il carattere finale della creazione.



Intuizione, estro e natura, in una corrispondenza di sensi che lo Chef Andrea Mattei fonde in una nuova visione gastronomica, dove il richiamo alla purezza dei sapori convive con l'estetica e la voce della natura, quintessenza della sua cucina.

Il pre dessert, "Ravanello al cioccolato bianco e fragola" ne sviluppa la cifra stilistica. Tecnica e fantasia in una dolce interpretazione che annuncia due coreografiche visioni: "Cioccolato Amedei 9, nocciola, amarene" e "Fiori e foglie, mascarpone, fior di latte".



Cioccolato Amedei 9, avvolgente sensualità, profondità, passione sul filo delle emozioni, finale lunghissimo e armonico che lascia il palato sublimato in accordi di piacevolezza. Lirica poesia, invece con Fiori e foglie, petali in fiore plasmati in bellezza da degustare come una nuance impalpabile che scivola nell'anima saten della cremosità equilibrante le diverse sfumature del dolce. Un dipinto impressionista talmente vivo da pulsare il ritmo, le cadenze, le note di una sinfonia che

nasce dall'abilità dello chef e rinasce in ogni assaggio, semplicemente primavera del gusto.

Il continuo dialogo tra lo Chef e la natura compone l'ultimo atto di una messa in scena raffinata che ha sfoggiato il suo naturale equilibrio con una petite patisserie che rinasce evocazione sensoriale di un giardino delle delizie, carciofi e carote caramellate, mele essiccate cioccolatini e un nettare brillante e vivace che apre il respiro e tinge la notte di nuova luce.

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
(13/05/2015)

Articoli correlati:

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