

Dopo aver condotto per 11 anni la cucina del ristorante Magnolia dell'hotel Byron di Forte dei Marmi e aver conquistato l'agognata stella Michelin, Andrea Mattei approda a Borgo Santo Pietro di Palazzetto di Chiusdino, relais di 16 camere di proprietà dei coniugi Claus e Jeanette Thottrup, titolari anche della stellata Bottega del Buon Caffè di Firenze. Il boutique hotel di lusso, letteralmente immerso nel verde della campagna senese, include due ristoranti, una brasserie a bordo piscina con piatti tradizionali, brace, forno a legna e il ristorante gourmet "Meo Modo", di cui Andrea ha preso il timone.

Qui Mattei, nato a Pietrasanta, dove è cresciuto circondato da un'abbondanza d'ingredienti freschi e un curriculum che vanta esperienze in diversi ristoranti prestigiosi come il San Domenico di Imola, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, con Alain Ducasse al au Plaza Athenee di Parigi e pure un master al Noma di Copenaghen, firma una cucina semplice ed essenziale, ma non scontata, nel pieno rispetto delle stagioni. Coadiuvato dai giardinieri dell'albergo, Andrea crea appositamente dei menù che mettono in risalto la freschezza delle essenze provenienti dal giardi-

Andrea Mattei firma la cucina del “**MEO MODO**” DI BORGO SANTO PIETRO

alessia bruchi



no delle erbe ed è entusiasta di lavorare con una ricca varietà di materie prime coltivate nell'orto del relais. Lo chef Mattei instaura con la natura un rapporto esclusivo per capolavori che dipingono il luogo e profumano d'autenticità, fondendo tradizione e ricerca, tecnica e creatività: "La filosofia in cucina a Borgo Santo Pietro è dar voce alle materie prime: prodotti veramente a chilometro zero, contatto diretto coi piccoli artigiani locali e con la terra, infine la fortuna di avere a disposizione una vera e propria farm, galline e pecore comprese... Pochi ingredienti nel piatto e cotture al momento, che lascino le verdure fragranti, se non addirittura crude, infatti quasi tutte le cose buone del nostro orto si possono mangiare crude, basta lavorarle poco per ottenere il massimo. Sono davvero emozionato a lavorare qui con tale abbondanza di prodotti coltivati davvero a pochi metri dalla porta della cucina, è una fantastica opportunità di presentare il meglio della toscana in un



posto senza paragoni. Non è possibile mangiare gli stessi ingredienti in ogni parte del mondo, deve esserci un legame col luogo dove ci si trova, il territorio, la cultura e il clima. Penso che sia fondamentale per l'ospite leggere, attraverso il cibo, il territorio, la sua identità e le sue tipicità. Certo, la presentazione del piatto cattura l'occhio, è importante, ma il piatto dev'essere prima di tutto buono e poi il cliente deve poter comprendere da dove ha origine un piatto. Ul-

timo progetto è la scuola di cucina - conclude Andrea - con l'intento di trasmettere il concept Borgo Santo Pietro: naturalità, stagionalità, semplicità al massimo livello, passando dagli insegnamenti delle basi dei metodi della cucina toscana alle classi superiori professionali specialistiche per i cuochi. Perfezione, eccellenza, lusso sono le regole basiche di questa straordinaria location, la nostra passione e il nostro impegno i mezzi per raggiungerli, ogni giorno".