

TRADIZIONE E INNOVAZIONE alla scuola di cucina di Borgo Santo Pietro

melissa sinibaldi

La “scuola di cucina” di Borgo Santo Pietro si trova nel cuore della campagna toscana, a Palazzetto, vicino Chiusdino ed è circondata da coltivazioni biologiche, vigneti e oliveti. Luogo d’elezione per la cucina toscana, offre un’ampia scelta di corsi, lezioni e workshop per amanti del cibo di tutti i livelli.

Situata tra i fertili orti del relais, la scuola di cucina rappresenta l’occasione perfetta per chiunque desideri esplorare la propria passione, dalla preparazione della pasta a ricette più ricercate per chef professionisti, offrendo stuzzicanti e gustosi viaggi culinari per cuochi di tutti i livelli nel più caratteristico e stimolante degli scenari. Con ricette tradizionali e metodi di cottura classici, le lezioni pratiche di mamma Olga vi faranno imparare svariati piatti facendo e non guardando, coi metodi della ‘vecchia scuola’. Ma sarete affiancati anche dallo chef stellato Michelin del Borgo

Andrea Mattei, che vi guiderà in una stimolante scoperta su come usare gli ingredienti freschissimi per arricchire ed esaltare i vostri piatti, imparando anche a creare i piatti del ristorante gourmet di Andrea “Meo Modo”, tra cui insalate dell’orto con tuorlo d’uovo biologico cotto lentamente ed erbe, risotto agli asparagi e alla liquirizia, uova al vino rosso, Parmigiano, rucola fresca e fiori e foglie raccolti a mano. Infatti i campi della tenuta sono il cuore della scuola di cucina e forniscono un’abbondanza incredibile d’ingredienti per le lezioni, producendo tutto l’anno verdure, frutta,

erbe e miele coltivate, biologicamente e in modo biodinamico, sia per le cucine del ristorante e naturalmente anche per la scuola di cucina. I prodotti di questa terra onorano una tradizione lunga ottocento anni d’ingredienti buoni per la gente di quest’antico villaggio toscano nei pressi della suggestiva medievale Abbazia di San Galgano. Il valore aggiunto di questa grande esperienza di piacevolezza è proprio poter passare del tempo nella tenuta, aiutando a piantare e raccogliere i prodotti agricoli, camminare tra i frutteti e i giardini d’erbe aromatiche, prendere le uova fresche dalle galline, aiutare gli apicoltori a estrarre il miele o guardare mungere le pecore e imparare le tecniche della preparazione del formaggio pecorino, seguendo davvero il percorso naturale dei prodotti freschi, dalla terra al piatto.

Lo chef stellato Andrea Mattei con alcuni studenti

