

IL TIRRENO

€ 1,00 (con "Corso di ballo € 10,90) - anno 131 - n. 333

Martedì 4 Dicembre 2007

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE v.le Alfieri 9 LIVORNO tel. 0586/220111 - REDAZIONI: **Carrara** via Roma 9 tel. 0585/777333-4 - 777224, **Cecina** via Circonvallazione 11 tel. 0586/682721; **Empoli** p.za F. Degli Uberti, 30 tel. 0571/711775 - 710894, **Firenze** via L. da Vinci 16/18 tel. 055/5522548; **Grosseto** p.le Cosimini 20 tel. 0564/414900; **Lucca** via S. Croce 105 tel. 0583/491816 491817, **Massa** via Petrarca 2 tel. 0585/41002; **Montecatini** c. Roma 5 tel. 0572/772461; **Piombino** c. Italia 95 tel. 0565/222222; **Pistoia** via G. Trinci 2 tel. 0573/97791; **Pisa** c. Italia 88 tel. 050/502255; **Pontedera** via Lotti 3 tel. 0587/52400; **Portoferraio** v.le Elba 3 tel. 0565/914804; **Prato** via del Ceppo Vecchio 5 tel. 0574/606015-6-7; **Viareggio** via Coppino 273 tel. 0584/389389

Spedizione in abbonamento postale art. 2 comma 20/B Legge 662/96 - Livorno

Il futuro è nei prodotti del territorio

Tra gli chef emergenti c'è il versiliese Andrea Mattei

di Federico Ricci

Enzo Vizzari, il curatore delle Guide dell'Espresso ha detto della Toscana in cucina che si è un po' adagiata ma «di sicuro una piacevole sorpresa è Andrea Mattei, ventisettenne cuoco del ristorante La Magnolia dell'hotel Byron a Forte dei Marmi».

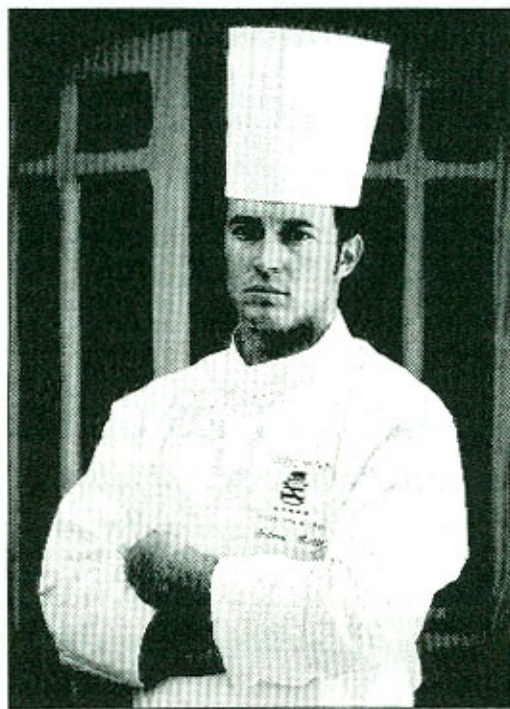
Le altre guide hanno lodato lo chef versiliese come uno dei giovani emergenti della cucina italiana. Partiamo allora da lì, da quello che viene considerato da critici esperti il futuro della ristorazione toscana.

Andrea Mattei, 27enne, nativo di Pietrasanta, dopo aver maturato importanti esperienze tra i migliori fornelli francesi, è tornato in Italia a saggiare il suo estro culinario. A Parigi ha lavorato in due ristoranti a 3 stelle Michelin: il Taillevent e il ristorante dell'Hotel Plaza Athénée con il grande maestro Alain Ducasse.

Precedentemente è stato all'Enoteca Pinchiorri, al San Domenico di Imola, e al Ristorante Carpaccio di Paracucchi all'Hotel Royal Monceau di Parigi.

Un curriculum di tutto rispetto per chi fa oggi della cucina la sua "arte": ricerca di prodotti genuini, personalizzazione del piatto, stimolanti

unioni, decorazioni elaborate ma anche tanta ricerca della semplicità in un piccolo tempio dell'alta cucina di solo 17 tavoli in sintonia con l'atmosfera intima e riservata dell'albergo Byron e con gli obiettivi dei proprietari, da sempre alla ricerca dell'eccellenza (la famiglia Madonna possiede tra l'altro l'Hotel Plaza et de Russie a Viareggio e il Green Park Resort a Tirrenia, i cui ristoranti sono tutti affidati a cuochi giovani e brillanti). Il ristorante La Magnolia è stato anche inserito (è cosa recente) nell'esiguo numero dei migliori locali di alta cucina operanti nelle principali aree turistiche italiane selezionati da Paolo Massobrio per il suo Golosario. Ed è stato proprio Andrea a ricevere il premio a Milano «Voglio riscoprire i prodotti legati al territorio - ci ha confessato Andrea Mattei - Al ristorante La Magnolia cerchiamo però sempre di dare la nostra personalità al



piatto rendendoli sempre più attuali e lasciando intatto i gusti e le emozioni che solo un buon piatto sa regalare».

Quale è il futuro della cucina italiana?

«Saper combinare qualità dei prodotti e innovazione anche dovuta alle nuove tecniche. Ma quello che più di altre cucine contraddistingue quella italiana e la fa salire a mio avviso un gradino sopra le altre è proprio la grande

Andrea Mattei, chef del ristorante La Magnolia di Forte dei Marmi

Dai migliori fornelli francesi è approdato a Forte dei Marmi

qualità e diversità dei prodotti che ci offre la nostra terra e il nostro mare. Il futuro sta lì».

Mattei cerca i produttori locali, da cui compra frutta e verdura, olio, farina, pasta e pane, agnello di Zeri, pesce e tutti i formaggi proposti al carrello. Lasciamoci tentare allora dalla libera versione di Mattei del cappun magro, poi dal meraviglioso (e non ci allarghiamo affatto) risotto agli scampi e capperi di Pantelleria con crema di riso venere o dai ravioli di Kamut (grano molto profumato, viene dal Nord Italia) alla razza con crema di fagiolini, pecorino e colatura di alici. Poi Tonno rosso dorato alle fave di cacao o l'ottimo agnello di Zeri al testo. Il dessert è una piacevole sorpresa. Tanta delizia per un conto adeguato: menu degustazione a 50 e 75 euro, alla carta circa 75 euro.

E in fondo avrete anche un'ampia scelta di deliziosi caffè. Fra tutti il kopi luwak, arriva da Java e Sumatra, ma non vi raccontiamo come lo fanno. Ha un grosso neo: costa 20 euro la tazzina.

● RISTORANTE LA MAGNOLIA dell'Hotel Byron, viale Morin 46, tel. 0584/787052