

COMUNICATO STAMPA

AMORE PER I PRODOTTI E RISPETTO PER I CLIENTI: LA FILOSOFIA NEL PIATTO DI ANDREA MATTEI DEL RISTORANTE LA MAGNOLIA DELL'HOTEL BYRON A FORTE DEI MARMI

Estroso e fantasioso, e nello stesso tempo metodico e rigoroso, Andrea Mattei, toscano di Pietrasanta, è lo chef che guida il ristorante La Magnolia dell'Hotel Byron a Forte dei Marmi. Nonostante i suoi 26 anni, vanta un curriculum già ricchissimo e prestigioso: ha maturato esperienze tra i migliori fornelli francesi e italiani. Oggi al Magnolia ha impresso uno stile perlopiù mediterraneo ma con forti valenze toscane, avvalendosi delle migliori materie prime offerte dal territorio regionali. Le sue ricette sono tutto sommato semplici, con pochi ingredienti ma benissimo abbinati, in cui predomina un sapore principale che viene esaltato utilizzando le tecniche attuali, salvaguardando rigore e pulizia del piatto.

Molti acquisti vengono fatti da **piccoli produttori locali selezionatissimi**. Solo per fare qualche esempio, il cioccolato è quello di Amedei, il miele è quello di castagno dop della Lunigiana, la frutta e la verdura vengono acquistate dal mercato di Camaiore: insalata, fragole, erbe, zucchine, carciofi, insomma prodotti nostrani e freschissimi.

Mattei, oltre a osservare particolare attenzione alla **presentazione dei piatti**, dedica uno studio speciale alla **cottura**. Ogni prodotto esige una tecnica adatta, a seconda del risultato finale che si vuole ottenere, per esaltare la materia prima e per ottenere il massimo del gusto.

Una delle doti di un ottimo chef, come di un grande uomo, è **l'umiltà**: Mattei continua ad accrescere la propria esperienza, partecipa alle manifestazioni, si tiene aggiornato sulle novità, le nuove tecniche, le più moderne attrezzature. "Il prodotto finale" dice, "si ottiene unendo **tecnica, prodotto e sensibilità**". Tutto al servizio del cliente, importante al di là del mito dello chef di moda: un bravo cuoco deve stupire anche con una semplice zuppa di fagioli fatta con rigore e professionalità.

E veniamo alla costruzione della carta, alla trasposizione di questa filosofia nel... piatto.

La carta, secondo Mattei, deve essere costruita in modo **equilibrato e attento alle esigenze del cliente**, offrendo una gamma di piatti provati e riprovati e quindi perfezionati al massimo. Tra i primi, ad esempio, deve essere sempre incluso **un piatto per ogni tipologia** (zuppa, risotto, una pasta secca, una pasta fresca semplice e pasta fresca farcita). Nei secondi viene sempre proposto un **piatto a base di crostacei, un pesce di mare fresco e un piatto di agnello di Zeri**, il vero cavallo di battaglia dello chef. Tra i dessert c'è sempre un dolce a base di cioccolato di Amedei (come detto, prodotto in zona).

Si può scegliere tra una **Gran Carta gourmet e una carta del giorno**.

Segnaliamo ora alcuni dei piatti principali, alcune delle prelibatezze per cui il ristorante è noto..

Naturalmente, trovandosi *La Magnolia* in una località di mare, non si può fare a meno di servire piatti tradizionali come **gli spaghetti alle arselle**: Mattei sa nobilitare ed esaltare il sapore di questo piatto usando la pasta Martelli con una consistenza e un gusto al di sopra della media, mantecata in padella con olio alle erbe e arselle nostrane freschissime. D'estate, intorno alla piscina dell'hotel c'è una griglia dove vengono cotti vari pesci, orate, branzini, sogliole nostrane, marmore, pagelli e crostacei. Ottimo il **Carpaccio di capesante** fresche della Bretagna affumicate in casa usando segatura di castagno, abbinata a una **purea di finocchi**, olio agli agrumi e sale Maldon inglese (si tratta di cristalli di sale ad effetto "scrocchiarello", senza additivi artificiali, che preserva gli elementi preziosi presenti nell'acqua di mare, come ad esempio il magnesio e il calcio, senza turbare il palato con effetti collaterali). La purea di finocchi viene condita con olio extra vergine dop lucchese, ma è possibile scegliere da una "carta degli olii" con tre toscani, uno ligure, uno del lago

di Como (prodotto sulle pendici di un golfo che prende il nome di origine dialettale di *Zoca de l'oli*), uno siciliano e uno umbro.

Come primo, segnalazione per il **risotto al verde con calamaretti e bottarga di tonno di Favignana**. Viene usato il riso Acquerello di Rissolino (un tipo di Carnaroli piemontese raffinato a elica, tecnica che risale al 1875, stagionato in silos di acciaio per un anno dal gusto concentrato e allo stesso tempo capace di affrontare bene la cottura e di trattenere tutto il sapore del condimento), mentre i calamari “velo” piccoli arrivano freschi dal Tirreno. Il risotto viene mantecato con un olio alle erbe: basilico, prezzemolo timo e maggiorana vengono sbiancati, lasciati raffreddare e frullati con olio extra vergine ligure), cui s’aggiunge la bottarga di tonno preparata secondo l’arte antica della cooperativa pescatori di Favignana, tagliata sottilissima.

Per continuare con i sapori marinari c’è il **Trancio di rombo brasato con patate, verdure, lardo di Colonnata e tartufo nero**, preparato con rombi che nuotano nel mare di Bretagna finché raggiungono il peso di circa otto chili. Approdati nella cucina di Andrea Mattei vengono sfilettati e rosolati in padella, vi si aggiungono patate, finocchio, sedano, zucchine e uno spicchio di aglio rosso, tartufo nero e lardo alla fine. Tra le pietanze di carne spicca **l’agnello di Zeri** al testo, cioè cotto nel “testo” di terracotta con patate e vino bianco. I testi sono dischi piatti di terracotta spessa e grossolana, muniti di un orlo più o meno rialzato e consentono una cottura uniforme e la conservazione degli umori e degli aromi. Dunque una cottura particolarmente adatta per la tenera carne dell’agnello di Zeri, che possiede una fragranza molto marcata ma non ha sentore di selvatico, e deve il suo inconfondibile quanto incomparabile sapore alle erbe dei pascoli della Lunigiana. Insomma una prelibatezza che si può assaporare soltanto da queste parti.

Per concludere in dolcezza si può scegliere tra la **Terrina di fragole e moscato**, il Torrone ghiacciato al pistacchio e assaggini di gelatine di frutta, scorze di cedro candite e mandorlati al limone e all’amarena.

Nel fine settimana viene proposta la “**madia**”, **il semplice mobile di legno della tradizione italiana, su cui sono esposti a buffet una selezione di salumi e formaggi** da cui l’avventore può scegliere tra: culatello di Zibello, carne di conca (noce di manzo messa a stagionare per tre settimane nelle stesse conche di marmo utilizzate per la maturazione del lardo di Colonnata), un salame stagionato sotto la cenere, un vigoroso patanegra (il prosciutto spagnolo) e un prosciutto di Parma con trentasei mesi di stagionatura. Poi ci sono i formaggi (**Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pecorino di Pienza**), il tutto accompagnato da diversi tipi di pane di fragrante cottura a legna (tra cui il Marocco di Montagnoso, ottenuto impastando farina di granturco e di grano tenero, olio di oliva, olive con il nocciolo, rosmarino, salvia, aglio e peperoncino, quello di farina di castagne, quello di patate e quello alla salvia), burro fresco, e ortaggi locali conservati in olio extra vergine della Lucchesia.

Il ristorante “**La Magnolia**” è situato in una **dépendance a due livelli**, affacciata sul giardino e sulla piscina dell’albergo. Lo stile di questo piccolo tempio *gourmet* è in sintonia con l’atmosfera intima e riservata dell’Hotel Byron. L’ambiente, molto caldo, s’ispira all’architettura e all’**arredo dei vecchi casali toscani** con pavimenti in cotto, *appliques* e balaustre in ferro battuto, sedie Thonet in legno con sedute rivestite in giallo. Soltanto diciassette i tavoli per quaranta coperti, apparecchiati con finissime porcellane Antica Doccia di Ginori, bicchieri di cristallo e posate di Broggi. D’estate i coperti diventano novanta utilizzando come **dehors il bordo piscina** dove la brezza marina porta i profumati effluvi della vegetazione mediterranea.

La prenotazione è opportuna. Il prezzo medio di tre portate (vini esclusi) è tra 45 e 50 euro. La chiusura annuale per ferie va dal 1° novembre al 6 dicembre.

Come Arrivare. In automobile: autostrada A12 uscita Versilia, poi seguire le indicazioni per il centro di Forte dei Marmi. In aereo: aeroporto di Pisa. In treno: stazione ferroviaria di Forte dei Marmi.

Hotel Byron, Viale Morin 46, 55042 Forte dei Marmi (Lucca)

Tel. 0584/787052 – Fax 0584/787152

E-mail s.madonna@hotelbyron.net – Internet www.hotelbyron.net

Ufficio Stampa c/o Marina Tavolato, Travel Marketing, Roma

Tel. 06/822940, Cellulare, 333/1299646 Fax 06/822426, E-Mail martav@rmnet.it