

ANDREA PERINI, LO CHEF DELL'OLIO EVO



Meritato successo per Andrea Perini, Chef toscano del ristorante 'Al588' del Relais Borgo I Vicelli di Bagno a Ripoli - Firenze, che ottiene il premio come "Ristorante dell'anno" della guida Flos Olei 2019, la "bibbia" dell'Olio EVO mondiale.

Con lo spirito e la simpatia dei fiorentini, **Andrea Perini** è lo **Chef dell'Olio**, vincendo il titolo di **“Ristorante dell'Anno”** per la guida **Flos Olei 2019**. Un bel riconoscimento.

Te l'aspettavi?

No, è una bellissima sorpresa, non me l'aspettavo. Flos Olei 2019 è una guida molto importante a livello mondiale, per me era impensabile nonostante che non siamo molti a dare tutta questa visibilità all'Olio EVO. E' una sorpresa che mi dà la spinta per dover far meglio, la prendo come una spinta per fare ancora di più.



Il percorso di **Andrea Perini** è un vero e proprio viaggio intorno al mondo dell'**olio extravergine di oliva di qualità**.

Come mai sei così affascinato dall'Olio EVO?

*Ho iniziato sin da bambino perché **mio nonno** produceva Olio EVO in maniera casalinga. Ho sempre avuto il fascino del frantoio, dei profumi, di stare sul trattore, la terra mi ha sempre affascinato. Poi iniziando a lavorare ho capito che l'Olio EVO è un **ingrediente nostro italiano**, ho cominciato via via a studiarlo sempre un po' di più fino all'esperienza in **Villa Campestri Olive Oil Resort** dove l'Olio EVO è molto impor-*

tante.

La partecipazione ad **AIRO**, l'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio mi ha invitato ad introdurmi nel mondo dell'Olio, a scoprire le differenze tra regione e regione e tra i vari **monocultivar**. Mi sono appassionato tantissimo, ho portato avanti questa **passione** in tanti anni fino ad adesso.



LUCA MANAGLIA

Negli ultimi anni abbiamo assistito ad una evoluzione straordinaria dell'olio EVO. La qualità che si può assaggiare oggi è davvero altissima?

Sì, negli ultimi anni sicuramente la **qualità degli extravergine** è aumentata moltissimo. Dipende molto anche dall'annata, perché si sa, ogni volta è un terno al lotto. Ma vi sono aziende che anche negli anni più difficili (per il clima, per le malattie) riescono a produrre **oli EVO di altissima qualità** perché hanno conoscenze e metodi di coltura, perché studiano il momento ottimale di raccolta, perché hanno attenzione per le diverse fasi della frangitura. Esistono comunque ancora **molti oli di scarsa qualità**. I produttori stessi non si aggiornano, e lavorano sempre "come una volta". Credo però che ci siano occasioni in cui le **nuove conoscenze** possano aiutarci a migliorare.

Hai notato un miglioramento nella curiosità e nella conoscenza della clientela?
Direi di sì. Il **consumatore** è mediamente più informato di prima e sceglie l'olio con **maggiore consapevolezza**. Anche i miei clienti del ristorante spesso hanno buone conoscenze e sono incuriositi dai diversi impieghi dell'EVO nella mia cucina.



Anche se molti ancora non sanno come valutare i diversi prodotti, dobbiamo ringraziare le **associazioni** che si occupano di olio EVO, **AIRO, Flos Olei, Premio il Magnifico, Extralucca**, che negli ultimi anni sono riuscite a raggiungere un **pubblico più vasto** grazie al coinvolgimento di giornalisti, blogger e chef che hanno portato l'informazione a molti altri. Per questo dovremmo ringraziare molto anche i social net-

work.

Di fronte ai casi di frode quali sono i segreti della scelta di un olio EVO per la cucina?
Direi che il **prezzo** dovrebbe essere il primo indicatore: un olio EVO che costa poco non sarà mai un buon acquisto. Il **fare olio** è un procedimento impegnativo anche in termini di investimento. Se hai una buona capacità di degustazione dell'olio EVO lo intuisci, comunque al primo assaggio. Un consiglio? **Comprate direttamente dalle aziende Olivicole**, da chi coltiva raccoglie e frange le olive, che sanno raccontare la loro terra e la loro storia con passione.

Quando e come nasce lo chef Andrea Perini?

Andrea Perini chef nasce a 15 anni durante le **ferie** nelle pizzerie, nei catering, come si è fatto tutti, facendo gli **extra** tra lavoro e scuola, poi ho fatto un' **esperienza all'estero** di 1 anno a **Santo Domingo** e 1 anno e mezzo in **Inghilterra** da **Gordon Ramsay**.



Dopo ho fatto varie esperienze in Toscana, alla **La Fornace a Meleto**, a **Siena**, a **Villa Campestri**, vicino

Firenze. Successivamente ho fatto un'esperienza dalla Chef stellata spagnola **María José San Román**, ad Alicante, per approdare **AI588**, il ristorante di **Borgo I Vicelli**, dove ho iniziato il percorso più importante sull'Olio EVO, una causa a cui mi sono dedicato appassionatamente da 3 anni.

Il primo piatto perfetto, quello che ricordi con grande soddisfazione.

Si chiama **Viva L'Italia!** Una **burrata** ripiena di un **sorbetto** con pomodoro fiorentino adagiato su crostino di pane con bucce e semi di **pomodoro** che levavo per fare il gelato. Sotto c'era una **crema di basilico**, **polvere di caffè** e **olio extra vergine d'oliva**.

Cosa ti piace di questo piatto?

Rappresenta l'Italia, caffè, burrata, pane, olio, pomodoro, tutti **ingredienti** a cui è affiancata l'Italia come nazione. Un **piatto fresco**, solare, che racchiude grandi ingredienti che ci riguardano personalmente.



Due sapori che secondo Andrea Perini non possono andare insieme.

*Difficile dirlo... perché comunque in cucina si riescono ad **abbinare sapori anche tanto lontani**. Il gusto è una cosa personale.*

Il menù ideale per una serata romantica?

Leggero perché troppo pesante ... appesantisce! Dev'essere un menu di **sapori esotici** dove si abbina frutta ai vari cacao, peperoncino, ingredienti un po' afrodisiaci...anche se la **fiorentina** sembra un **piatto per innamorati** è abbastanza pesante per un eventuale dopo cena!

Per chi ti piacerebbe cucinare una cena speciale?

*Per la mia **compagna**! Ci conosciamo da 6 anni e credo di non aver mai cucinato per lei...solamente da dire mettiti a sedere e goditi una cena!*



LUCA MANAGLIA

Pane, olio e pomodoro. Un piatto semplice che **Andrea Perini** ha reinterpretato con grande maestria.

Tradizionalista?

*Mi piace avere una **base tradizionale** perché comunque quando uno mangia cerca sempre oltre, ingredienti nuovi. Spesso una buona cena ti rimane impressa se la abbinati ad un **ricordo**. **Pane, olio e pomodoro**, anche se messo in mille varianti mi riporta a **quando facevo merenda** da piccolo. Un po' di tradizione è fondamentale.*



L'importanza di lavorare con un orto biologico e 2.500 piante di olivo intorno al ristorante. *Molto, ti cambia quasi la vita perché riesci a **lavorare con prodotti freschi** tutti i giorni. Spesso interrompo prima e me li vado a raccogliere, riesco a dare al cliente una **verdura** che non ha toccato frigo, che è stata **colta al punto giusto**, che ha preso dal sole alla pianta tutto quello che gli serviva per arrivare a maturazione quindi **sapori veramente autentici**.*



Il piatto forte Al 588.

Difficile legarsi ad un piatto, dire quello che è più bello e quello più brutto, **sono tutti come figli!** In particolare però sono molto legato ad uno che c'era quest'estate: **Linguine di farina integrale** condite con pecorino al finocchio, crema al cavolo nero mantecata all'Olio EVO, una polvere di limone e una granella di bardiccio, una salsiccia tipica della **Rufina**, un tipico **insaccato toscano** la cui preparazione si basa sull'utilizzo delle parti meno pregiate e ricche di sangue del suino.

Cosa deve esserci sempre in un tuo piatto?

L'Olio! Non manca mai, è una base fondamentale della mia cucina e di tutto quello che faccio!

Qual è il tuo Olio preferito?

*Non ne ho uno preferito, **ogni piatto ha il suo Olio**, per vari motivi. Lo uso spesso come contrasto: in un piatto con note delicate metto un olio più piccante e viceversa quindi è **come un vestito**.*



Una passione al di fuori del lavoro. Se non fossi chef, cosa ti piacerebbe fare?

*Sarei bravo a fare pochissime cose...**mi piace la terra**, stare nei boschi e in campagna, non avrei mai lavorato in ufficio! Sarei stato un **contadino**.*

Cosa apprezza Andrea Perini di TuscanyPeople, la nostra rivista toscana dedicato alle eccellenze made in Tuscany e in che cosa ti senti toscano?

*Mi piace perché parla della gente, in tutto per tutto. Io **mi sento toscano al 100%**, amo i prodotti della nostra terra, i sapori, i profumi, è una terra in cui abbiamo un po' tutto, dal mare fino alle montagne, abbiamo una grande varietà di prodotti da usare.*

Un ringraziamento speciale a **Luca Managlia** per i suoi splendidi scatti (Foto di Copertina 1 - 2 - 5 - 6 - 8)

Clicca qui

Dal Febbraio 2014 **in migliaia** hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno **raccontato la loro storia**.
Vuoi conoscerne alcuni? ([link](#))



VI^ TuscanyPeople Supper Club "Il libro appeso, una sera d'estate country chic".

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople