

ANDREA MATTEI, EXECUTIVE CHEF DEI RISTORANTI DELLA FAMIGLIA
VAIANI



Intervista ad Andrea Mattei, Executive Chef dei 5 ristoranti in Versilia della Famiglia Vaiani: Bistrot, Osteria del Mare, The Fratellini's, Pesce Terrazza e Pesce Baracca.

Chef Andrea Mattei, l'Executive Chef dei ristoranti della famiglia Vaiani

Chi è Chef Andrea Mattei, dal sud della Toscana al mare del nord: quello della Versilia, quello di Forte dei Marmi. Executive Chef dei prestigiosi ristoranti della Famiglia Vaiani. Un autentico tocco di classe

Tuscany*people*

in cucina.





Ogni ristorante, una filosofia. Come si fa ad accontentare tutti i gusti dell'élite fortemarina? Chef Andrea Mattei: *"Sono 5 ristoranti molto differenti l'uno dall'altro, è importante personalizzarli e diversificarli. Il Bistrot ([mappa](#)) e l'Osteria del Mare seguono una cura del dettaglio ben diversa dalla classica ristorazione, The Fratellini's propone una cucina fusion con contaminazioni etniche, Pesce Baracca una cucina di mare molto semplice e diretta con richiami alla tradizione, Pesce Terrazza è un cocktail bar con un menù senza antipasti, primi, secondi, una formula leggera ed immediata, porzioni tapas con possibilità di mangiare senza posata.*

Come dice il Sig. Vaiani per gestire tutto è fondamentale la bicicletta! Questo è il frutto di un organigramma ben formato. E soprattutto la famiglia Vaiani è quella che lo rende possibile: siamo 5 Chef, un gruppo di ragazzi ben consolidato, con me ci sono: Simone Di Maio al Bistrot, Daniele Ricci all'Osteria del Mare, Art Dolinar al Fratellini's, Erjon Lleshi al Pesce Baracca e Carlos Casanova al Pesce Terrazza".



Com'è andata l'estate 2019 dello storico ristorante Bistrot?

Chef Andrea Mattei: *"Principalmente è un ristorante di pesce, proponiamo ad esempio Calamaretti ripieni con patate e fagioli ma con una presentazione ben diversa da quella che si trova altrove.*

Una delle colonne portanti è salvaguardare la storia cercando di personalizzarci sempre di più con una cucina concreta con il Podere a Lucca, un'azienda agricola con 5 ettari di proprietà che ci detta i tempi per la

stagionalità da cui arriva tutta la parte vegetale cercando di fare una cucina semplice che non significa scontata ma basata su un concetto di identificazione e personalizzazione. Abbiamo 1 stella Michelin dal 2011 e grandi ambizioni di voler far meglio”.



Da diversi anni ormai, David e Marco Vaiani hanno preso in eredità dai genitori questa importante missione dedicata alla ristorazione e all'accoglienza di pregio. Quali sono per loro i cardini imprescindibili?

Chef Andrea Mattei: *“Spesso si tende a fare per dimostrare, qui no. David e Marco Vaiani, con il Sig. Piero che sorveglia sempre, sono dei fuoriclasse, raccontano una filosofia, riuscendo ad anticipare le richieste riescono a metterci nelle condizioni di lavorare bene.*

Tutti i locali hanno una clientela molto fidelizzata, non vanno avanti da un anno o due, c'è una storia molto solida e anni di lavoro che lo possono confermare. La proprietà ha la bravura di capire ciò che il cliente desidera in ciascuno dei 5 locali”.

Qual è il signature dish dello Chef Andrea Mattei?

Chef Andrea Mattei: *“Sarà che sono goloso di riso, ma per me il risotto è quello che do la preferenza ed es-*

sendo quello che preferisco mi piace anche cucinarlo! Tra tutti eleggo il carnaroli".



Un suo collega, Davide Oldani, disse: *"In cucina, il design è il contenitore che deve valorizzare il contenuto"*. Concorda?

Chef Andrea Mattei: *"Sì, i contenitori o i supporti sono importanti, ci stiamo lavorando per sfruttare anche materiali diversi come il marmo, il legno, per ricordare i nostri monti, il nostro mare, cerchiamo di rendere il messaggio completo a 360°"*.

Il pasto della giornata preferito dallo Chef Andrea Mattei

Chef Andrea Mattei: *"La colazione. È l'inizio della giornata, il momento, seppur veloce, a cui mi piace dedicare il tempo; le giornate non si sa mai come sono, sono sempre diverse, abbiamo ritmi un po' strani, a me piace svegliarmi presto, me la godo in serenità e tranquillità"*.



L'equilibrio dei contrasti, in cucina e nella vita. Che cosa ne pensa?

Chef Andrea Mattei: *"È tutto, nel lavoro c'è anche il lato umano, è necessario che la brigata sia messa nelle condizioni di lavorare bene in modo che nel piatto gli ingredienti siano in armonia, non devono uno sovrastare l'altro o appiattirlo. Siamo in 20 in cucina, è giusto che ci sia un buon ambiente, facciamo in modo che il pranzo e anche la cena siano momenti di riposo e convivialità".*

Le piacerebbe fare il giudice a Masterchef?

Chef Andrea Mattei: *"No. La televisione è uno strumento che non salvaguarda il bene della cucina anche se, ammetto che tutta questa attenzione le ha fatto bene. Ora però credo che si stia eccedendo, non la vedo come una cosa positiva, è solo una continua strumentalizzazione dello Chef e della cucina".*



Il passaparola di amici e parenti è il motivo principale (66%) che spinge i consumatori a provare un nuovo ristorante, ben il 58%, si affida alle recensioni online sui portali dedicati. Com'è cambiato il mondo della ristorazione on line?

Chef Andrea Mattei: *"Viviamo in questo momento, dobbiamo anche adattarci e comprendere questo tipo di comunicazione, se si fa questo lavoro con passione e onestà non dobbiamo avere paura di un commento negativo su Tripadvisor o qualche altro portale. Viviamo in questo momento ed è giusto così"*.

Qualche domanda a Simone De Maio, Sous Chef. Ci racconti questa esperienza.

Chef Simone de Maio: *"Sono arrivato a febbraio, mi piace la vitalità della zona che si accende da maggio a settembre. C'è il fortemarmino storico che viene anche 3/4 volte a settimana, cerchiamo di accontentarlo in tutti i modi con grandissima disponibilità. Inoltre, il ristorante è frequentato anche da molti stranieri, prevalentemente russi e arabi"*.



Qual è il suo piatto preferito?

Chef Simone de Maio: *“Spaghetti al pomodoro piccante. Abbiamo un menù creativo con scampo in brodo di corteccia d’albero e portulaca, ma anche una linea più tradizionale con la catalana grigliata, pesce al forno, arselle per soddisfare una clientela molto vasta che va dal gourmet al cliente storico che preferisce il pesce al vapore”.*

In che cosa si sente toscano?

Chef Simone de Maio: *“La passione per il vino, di cui la Toscana è capostipite per l’enologia di qualità”.*



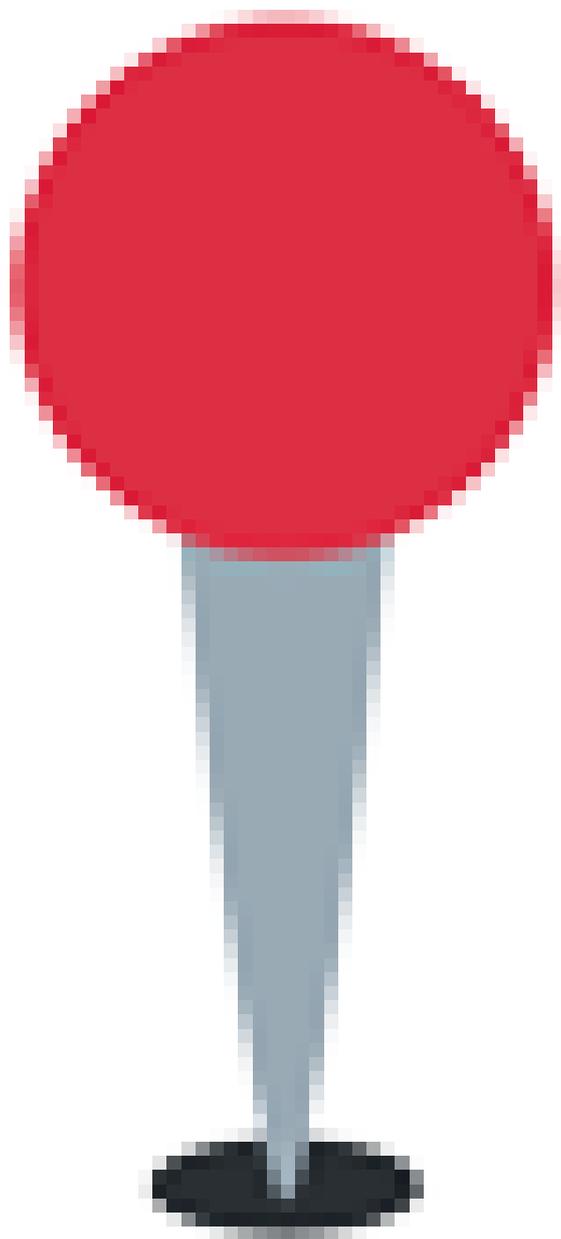
Leggi anche: [Leonardo e il vino: l'ebbra passione del più grande genio di tutti i tempi](#)





Come si trova qui?

Chef Simone de Maio: *“Bene, conosco Andrea da tantissimi anni, ci siamo incontrati e ‘presi’ a livello lavorativo e quando c’è stata la possibilità di cambiare abbiamo deciso di farlo insieme. C’è un buon rapporto, non è facile trovare uno Chef disposto al confronto. Ci scambiamo le idee ed è proficuo per tutti”.*



PER APPROFONDIRE:





Una rivista sulla Versilia, dentro un magazine sulla Toscana





Tutti i colori di Forte dei Marmi





Tour enogastronomico tra i ristoranti stellati in Versilia

TuscanyPeople cerca belle storie da raccontare. Qualunque cosa tu sia, Agricoltore, Artigiano, Chef, Imprenditore, Locandiere, Oste, Viticoltore, narraci la tua.

Siamo curiosi





Foto Credit: ©ClaudioMollo

TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright

