

## EDOARDO TILLI, LO CHEF DELLA 'CUCINA LIBERA'



E' un fiume in piena Edoardo Tilli, chef del Podere Belvedere, nell'intervista a firma di Stefania Bacchini. Ci racconta la sua infanzia, la maturazione professionale e l'infinita passione per il buon cibo e la cura dei dettagli.

Edoardo Tilli, intervista allo chef della Cucina Libera

Incontro Edoardo Tilli nella sua cucina. L'attività si chiama Podere Belvedere, si trova a [San Piero a](#)

[Strada](#), Pontassieve, e oltre ad essere uno dei migliori ristoranti nei dintorni di Firenze, è un agriturismo che offre ai propri ospiti la possibilità di riscoprire un'antica e benefica calma, circondati dalle vigne del [Chianti Rufina](#).

[https://www.tuscanypeople.com/wp-content/uploads/2018/11/tilli\\_video\\_assaggio.mp4](https://www.tuscanypeople.com/wp-content/uploads/2018/11/tilli_video_assaggio.mp4)



Edoardo, da bambino ti piaceva cucinare per la famiglia?

*Ho cominciato molto presto. Sono sempre stato dietro ai nonni e tutti avevano il proprio orto e gli animali: ero molto incuriosito dalla cura e dalla preparazione, dal prendere il pollo, pulirlo e poi cucinarlo. Crescendo, ho sempre avuto la passione per la cucina. Nel 2009 ho aperto un bed & breakfast e ho iniziato a cucinare; da lì con l'aiuto dei miei familiari sono arrivato ad un privilegio: i menù di alto livello di oggi.*

*In questo arco di tempo sono stato quattro volte in India e uno in Thailandia, cucinavo con i monaci, loro facevano cibo italiano per me ed io indiano per loro. Poi mi sono chiesto che cosa avrei potuto fare nella mia vita... Mia madre è architetto, ma è anche una bravissima pittrice, così come lei ho deciso di dedicarmi alla cucina che è un'arte. Ho preso la decisione di essere libero e, per come la vivo io, cucinare con passione nella mia cucina è essere liberi. Questo sono io, Edoardo Tilli, mi esprimo come voglio in cucina, la mia è una 'cucina libera'.*

Cosa credi che esprima il tuo stile ai fornelli?

*Nei piatti si vede che c'è attenzione, che c'è una missione, che nascondono molto di più che una preparazione fatta bene...è calore di mangiare, ma anche passione di fare un bel dipinto usando i gusti e i colori e, naturalmente, anche divertimento! Nella mia cucina si fa un mangiare sano, vero; ad esempio il tortello di patate cotto sotto cenere con un ragù di cervo intenso, forte, avvolgente, pungente. E' un piatto che ti fa mangiare e ti fa star bene. Il ragù è una scoperta dei sapori, forti e genuini.*



In un paesaggio costellato di ulivi il ristorante di Edoardo Tilli, il Podere Belvedere, accoglie gli avventori in uno splendido casolare di campagna, rustico e caldo allo stesso tempo.

Quali emozioni vuoi trasmettere?

*E' un posto diverso, che a Firenze non esiste. In sviluppo, in crescita, come la mia cucina che ha subito dei*



*recuperi, facendo ristrutturazioni. E' un posto soprattutto di pace, di tranquillità, dove si respira un'altra aria, la nostra proposta è importante. In inverno abbiamo dei caminetti che danno un valore aggiunto, così come in estate l'esterno fa la differenza.*

Nella cucina di Edoardo Tilli, la tradizione, il ricordo dei piatti della nonna, la conoscenza e la valorizzazione delle eccellenze del territorio vengono trasformati con sapienza e rispetto delle materie prime, dando vita a qualcosa di contemporaneo ed emozionale, dove la sostanza si trova in perfetta armonia con la creatività.



Edoardo, come avviene questa trasformazione?

*Ci sono dei piatti che toccano le corde della memoria, che sono emotivi, però non solo. Tradizione e innovazione sono due parole abusate: la tradizione è già di per sé un'evoluzione, c'è sempre da apportare delle modifiche: oggi, per esempio, il ragù si prepara in forno... Ci sono dei piatti in cui è importante giocare sui contrasti, fare un'esperienza gustativa.*

*Nel mio background, tanto per fare un altro piccolo esempio, c'è il piccione. Quando i miei nonni mi venivano a prendere a scuola mi davano il piccione come merenda. Da questo ricordo è nato un risotto di piccione che mi rilassa, che mi fa sentire coccolato, cullato. Nel ragù stesso ho cercato di superare mia non-*

*na: faccio una rosolatura alla carne da una parte, una rosolatura alle verdure dall'altra finché diventa super e non raggiunge il massimo di forza e intensità... questo è far star bene le persone, si diventa più percettivi, diventa una cosa che ti fa sentire bene. Sono piatti che creano una cultura, sensazioni nuove che non sono solo legate alla tradizione, ma alla memoria.*

Una parte di Edoardo che non conosciamo è...

*Io sono ossessionato dal mio gatto, è un gatto senza pelo. Ho la mania per lui e lui per me, una relazione morbosa, indescrivibile; lui è abituato a stare in macchina e io lo tratto come un figlio. Oltre a questo, sono uno chef a modo, non sono uno che urla e sbatte le pentole: dico le cose per bene, con un certo sguardo e riguardo, una certa integrità, creo un clima positivo e di collaborazione nel gruppo. Ah! Dimenticavo: mi piacciono tantissimo gli asini.*

[https://www.tuscanypeople.com/wp-content/uploads/2018/11/tilli\\_video\\_asino.mp4](https://www.tuscanypeople.com/wp-content/uploads/2018/11/tilli_video_asino.mp4)

Qualche anticipazione sulle prossime iniziative?

*Sono uscito ora da Vinoè, faremo un evento con alcuni Champagne e usciranno dei menù speciali. Uno sarà il protagonista di una serata a 'Impatto Zero': quel giorno tutto verrà cucinato con la legna, come prima dell'avvento di gas e luce. Il calore è diverso. Io uso molta tecnologia, ma mi piace anche mettere assieme grandi ingredienti e un tocco così. Vorrei fare anche un evento 'Innovazione senza tradizione', perché a volte questa commistione si capisce male, le rivisitazioni non sono altro che degli spunti per ampliare l'esperienza di una persona.*

Se potessi scegliere una qualsiasi persona al mondo, chi inviteresti a cena?

*Ora sta arrivando qui la mia compagna...quindi non posso invitare nessun altro che lei! Oppure inviterei uno chef di cui sono incuriosito, con cui creare conoscenza e fare esperienza, perché sono tormentato dalla ricerca, dal capire, dall'espandermi. Ma forse, alla fine inviterei mia mamma...perché non so da quanto tempo è che non la porto a cena!*

Qual è la più grande soddisfazione della tua vita?

*La mia famiglia. Ho un bimbo di 3 anni, a parte la nascita, quando corre e ti chiama babbo e ti abbraccia finisce il mondo! In quel momento lì è finito tutto, la mia mente entra in pace insieme a lui. E' un miracolo del quale ancora non mi rendo totalmente conto.*



C'è qualcosa che hai sognato di fare e non hai fatto?

*Sì, non sono mai andato a lavorare all'estero ma sono ancora in tempo a fare qualche stage, qualche giro. In realtà non sento il peso del 'non fatto', sento il peso del 'voglio fare'.*

Edoardo Tilli è il vincitore dell'ultimo Chocolate Chef. Una bella soddisfazione.



Che cosa hai provato?

*Anche lì è stata una cosa particolare, c'erano tanti bravissimi chef e io ho portato un piatto che era una provocazione. Ho fatto un cappuccino che sembrava un vero cappuccino, ma accanto aveva una tartare di chianina da inzuppare e nella base c'erano una spuma di patate con foie gras al cioccolato. Quando inzuppi la tartare e il suo sapore si fonde con quello delle patate e del foie gras al cioccolato, così intenso e pieno, riempie il palato con il suo piacevole contrasto.*

*Oggi si tende a presentare piatti belli, scenografici mentre nei miei piatti si va oltre, devi ascoltare le sensazioni in bocca. A Podere Belvedere ogni persona che viene mi conosce: io incontro le persone, ci parlo, le aiuto ad andare in profondità nel cibo. Così questa conoscenza mi ha aiutato all'evento di Chocolate Chef, sono arrivati tantissimi voti. Se una persona deve spendere tempo libero per dare un voto a un piatto, lo fa per una persona che conosce e stima.*



Secondo Edoardo Tilli la cucina è l'arte di sperimentare, superare i limiti, miscelare il nuovo con dei canoni tradizionali.

Edoardo, c'è un limite alla sperimentazione o le suggestioni sono infinite?

*Sono infinite, perché se una combinazione di 5/6 numeri può dare tantissime combinazioni, in cucina ogni*



*ingrediente è composto da una catena di amminoacidi che compongono le proteine, da cui si possono ottenere varianti infinite di gusti e sensazioni, non c'è limite. La scienza va avanti e la cucina va di pari passo. Con la mia cucina si possono fare delle cose incredibili.*

La Toscana di Edoardo Tilli è quella delle colline del Chianti Rufina.

Come influisce sul tuo umore?

*Quando mi sveglio la mattina guardo fuori; ho un appartamento all'ultimo piano in un posto fantastico, dove fermarsi anni e anni e guardarsi intorno con fierezza, c'è un'apertura maestosa, una bellezza inde-scrivibile. Vivere qui è sicuramente superiore a vivere in qualunque città del mondo, potrei passare ore e ore alla finestra.*

[https://www.tuscanypeople.com/wp-content/uploads/2018/11/tilli\\_video1.mp4](https://www.tuscanypeople.com/wp-content/uploads/2018/11/tilli_video1.mp4)

Cosa vuoi dire ai lettori TuscanyPeople?

*Oggi non si mangia soltanto per riempirsi, si mangia per fare delle esperienze, per creare cultura. Siamo fatti di quello che mangiamo, dobbiamo prendere e portare avanti in tutti i campi questo valore aggiunto che l'Italia ha. Come è stato nel Rinascimento, dobbiamo evolverci; l'importante è sperimentare, non fermarsi alle apparenze, diventare bravi e non farsi ingannare.*

[Clicca qui](#)

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

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

