

MATTEO LORENZINI, CHEF ENFANT PRODIGE DEL SE. STO. ON ARNO



È subentrato alla chef Entiana Osmenzeza nella cucina del SE. STO on Arno, il ristorante al sesto piano del The Westin Excelsior di Firenze. Parliamo di Matteo Lorenzini, il giovane chef senese che nel 2013, dopo un anno dall'apertura de "Le Tre Lune" a Calenzano, ha ottenuto la sua prima stella Michelin.

Matteo Lorenzini, chef enfant prodige da una stella Michelin

Quindi un periodo di consulenza a Singapore, poi al Mandarin di Milano per l'apertura, ma quando si è profilata l'opportunità del SE.STO on Arno, Matteo Lorenzini non se l'è lasciata sfuggire.



Matteo, quanti siete in cucina al SE. STO on Arno?

"Siamo in tutto 12, un'ottima brigata ben amalgamata, tutti ottimi professionisti."

Sei originario di Siena. Ci racconti un po' le tue esperienze:

"Soprattutto in Francia. Dopo la scuola alberghiera, a Firenze, sono tornato per un breve periodo a Siena, all'Arnolfo, sotto la guida di Gaetano Trovato: bellissima esperienza, non solo per la cucina ma anche per imparare come funziona un ristorante sotto ogni aspetto. In Francia, invece, sono stato tre anni al Louis XV di Alain Ducasse. Poi sono passato a Les Crayères, a Reims, principalmente perché volevo avvicinarmi al mondo dei concorsi. In quel periodo andavano tutti in Spagna. Non volevo fare il bastian contrario, ma avevo bisogno di capire determinate cose che poi, successivamente, mi sono state confermate. Lì ho imparato il rigore e la coscienza professionale, due cose che sembrerebbero scontate ma che da noi, in alcuni casi, non lo sono poi tanto".



Collabori anche con l'università:

"Attualmente collaboro con un comitato scientifico dell'Università di Siena. Ho fatto un lavoro sulla cucina medioevale, dal 1300 al 1400, col maestro Martino. Le capesante sono un esempio di quel tipo di cucina. All'epoca venivano cucinate con la lattuga e la gelatina di pesce. È interessantissimo ricercare l'origine dei nostri piatti tradizionali e magari scoprire cose di cui non avevi idea".

Nelle tue parole si sente molto la base culturale. Deriva da questa ricerca o viene da più lontano?

"Viene da più lontano. Quando ero in Francia, a Les Crayères, feci un concorso molto duro con lo chef Philippe Mille che ha vinto il Bocuse d'Or. Da lì, da quegli studi, si è originata la collaborazione con l'Università di Siena da cui potrebbe uscire un libro di tutto rispetto con un importante editore e con la prefazione scritta nientepopodimeno che da Lo Chef, ossia, per me Matteo Lorenzini, Ducasse, col quale intrattengo ancora ottimi rapporti derivati da quei tempi d'oro del Louis XV".



Adesso non sono più tempi d'oro in Francia?

"Adesso è tutto molto diverso, la Francia è cambiata, il modo di lavorare è cambiato, e per mangiare bene devi spendere molto. Mentre noi italiani siamo sempre i campioni dell'ottima cucina povera, da loro c'è una forte sperequazione tra alto e basso. Anche se in realtà, come diceva Cerruti, chef storico del Louis XV, adesso chef executive: 'Non esiste una differenza tra alta e bassa cucina, esiste solo una differenza tra buona e cattiva cucina'.

Il lusso del futuro sarà mangiare sano, e noi di TuscanyPeople lo scriviamo da sempre. Ducasse, al Plaza Athénée, l'altro fiore all'occhiello della compagnia, ha preso tre stelle solo con cereali, pesce e verdure. A Versailles ha modificato una parte dei giardini e c'è un ortolano che vive praticamente per lui."





Trasmetti l'impressione di essere un maniaco in cucina, attento a tutti gli aspetti possibili e immaginabili:

"Lo sono e non potrebbe essere altrimenti. Se si vuole migliorare, bisogna curare ogni minimo dettaglio. D'altronde sono molto fortunato perché quello che mi piace da morire mi dà anche da mangiare. Ti svegli la mattina felice e vai a letto ancor più felice. E poi, col palato raffinatissimo del [direttore Bertolini](#), con tutta la sua esperienza, e col fatto che viene a mangiare da me almeno un paio di volte la settimana, devo sempre stare sulla corda. Meno male che c'è stima reciproca. E poi, detto inter nos, noi qui siamo quasi degli eroi. Non è facile fare profitti col ristorante di un albergo, soprattutto quando si tende a privilegiare la qualità sugli utili. E noi, insieme ad altri 4-5 in Italia, ci riusciamo."

Ci racconti la ricerca che fai sui piatti?

"In cucina sei il risultato delle esperienze che hai fatto, ma non solo io, Matteo Lorenzini, ma tutti gli chef. C'è una matrice emotiva regionale e una familiare. Poi i ristoranti che hai scelto. Sommi tutto, quindi purifichi tutto, e alla fine trovi te stesso. Ovvio che se potessi riproporre in chiave mia tutte le mie esperienze camperei di rendita tutta la vita."



Ma già così è abbastanza. Ad esempio la royale di lepre che hanno mangiato [Tommaso e Valentina](#) è la salsa di lepre alla royale. È una salsa di selvaggina ordinaria che poi viene rifinita con la salsa di lepre, viene montata con della panna fermentata perché lo esige la tradizione, e del foie gras setacciato. Oppure la gelatina di pesci di scoglio, che già era una ricetta di Ducasse al Louis XV, il quale la faceva con gamberi marinati rossi del golfo di Genova, io ci ho rilavorato in maniera più medioevale.

Una volta, in un ristorante cinese di Siena, ho mangiato delle melanzane che erano la fine del mondo, e anche in quel caso ho rielaborato il concetto. E poi sono ovviamente importanti le materie prime. Dal mercato di Novoli prendo le verdure e il pesce. Da quello di San Lorenzo, la carne”.

I nostri migliori in bocca al lupo a Matteo Lorenzini per la sua già brillantissima carriera e per l’ottima cucina che ci ha fatto sentire fino ad oggi. E ricordatevi le parole di Matteo “*Il lusso del futuro sarà mangiare sano*”.



@sofiedelauw

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

Scopri come diventare “Ambasciatore di TuscanyPeople” ed essere premiato. [Vedi link](#)

