

All'Excelsior di Firenze alta cucina con retrogusto francese

Che differenza c'è tra la cucina di un piccolo ristorante in mezzo alla campagna, e quella di un elegante hotel fiorentino di una catena internazionale? «Il concetto in fondo è sempre lo stesso: non sprecare mai», risponde Matteo Lorenzini, 30 anni, nuovo chef del ristorante Sesto on Arno dell'hotel The Westin Excelsior (gruppo americano Starwood) di Firenze. E la risposta, forse, nasconde qualche rimpianto personale.

Perché Matteo – origine senese, scuola alberghiera a Firenze, cresciuto alla corte francese sotto la guida di Alain Ducasse (è stato per tre anni al Luigi XV a Montecarlo), prima di tornare in Italia e mettersi in proprio aprendo con due soci nel 2013 il ristorante 'Le tre Lune' nella campagna di Calenzano, tra Prato e Firenze – ha rischiato di sprecare la grande occasione della vita. Acclamato dalla critica gastronomica, ha conquistato la stella Michelin in appena un anno e mezzo di vita delle 'Tre Lune', per poi chiudere i battenti del ristorante all'improvviso, un anno fa, sembra per dissidi interni.

Ora torna sullo scenografico rooftop al sesto piano dell'Excelsior, con vista mozzafiato su Firenze, con grandi ambizioni e grande prudenza: «Se punto ancora alla stella Michelin? Andiamo per gradi – dice – io ho voglia di lavorare bene, ho voglia di continuità, il 10 dicembre uscirà la guida Michelin, vediamo...».

Nel frattempo Matteo ha ripreso la filosofia e gli insegnamenti francesi, seppur declinati su una grande catena alberghiera.

«Quando lavoravo al Luigi XV la gestione della cucina era esattamente quella di una cucina casalinga: se servivano 100 carote, si ordinavano 101 carote. Alle 'Tre Lune' andavo personalmente a fare la spesa al mercato di Novoli o a quello di San Lorenzo, anche perché con un ristorante tuo devi pensare anche al bilancio. Adesso, qui all'Excelsior, c'è chi va al mercato e seleziona i prodotti, ma anche in una grande catena vale il concetto della gestione sostenibile, e dunque del 'non sprecare mai'».

Sui piatti inseriti in menu, la sperimentazione è in corso. «Mi sto ri-nazionalizzando – spiega Matteo – anche se rimango francofilo nello stile: spazio agli elementi grassi, valorizzare la salinità delle verdure, valorizzare l'aceto». Il risultato è «tanti spunti di cucina classica» e qualche concessione alla tradizione toscana, come il tortello di porcini e stinco di vitello. Tra i piatti-bandiera del nuovo menu ci sono l'astice, radici e polvere di frutti rossi; l'animella arrostita, insalata e ravanelli al profumo di nocciola; e il dessert 'Come il Mont Blanc'.

La sfida sarà ammaliare clienti in gran parte internazionali: «Questo ristorante fattura più di quattro milioni di euro – spiega il direttore del Westin Excelsior, Valentino Bertolini – col 70% di clienti esterni e un prezzo medio di 110 euro per la cena: abbiamo scelto Matteo perché puntiamo sulla ristorazione, e perché vogliamo fare qualità e divertimento allo stesso tempo».

