



*Meo Modo*  
BY  
ANDREA MATTEI

## ANDREA MATTEI

### BORGO'S NEW MICHELIN STARRED CHEF

#### NUOVO CHEF STELLATO MICHELIN DI BORGO SANTO PIETRO

Andrea Mattei was born in Pietrasanta, in the province of Lucca where he grew up surrounded by an abundance of fresh seasonal ingredients. Developing a passion for cooking from an early age Andrea chose to attend hotel school where he had his first encounter with *haute cuisine*.

"I have had the greatest fortune to have enjoyed some important experiences with many big names in the kitchen but Rolando is my teacher and a positive influence in my life"

Under the watchful guidance of Professor Rolando Paganini who was the Executive Chef of the Hotel Byron in Forte dei Marmi, Andrea further developed his techniques and skills in the kitchen. Acting as his mentor Paganini also became a great friend to Andrea encouraging him in his career as a chef. Andrea explains "I have had the greatest fortune to have enjoyed some important experiences with many big names in the kitchen but Rolando is my teacher and a positive influence in my life." In the late 90's Andrea joined the team at Hotel Byron and during the winter seasons he worked at the Hotel Hermitage in Cervinia and the Hotel Royal Monceau in Paris.

Andrea Mattei è nato a Pietrasanta, in provincia di Lucca, dove è cresciuto circondato da un'abbondanza di ingredienti freschi stagionali. Grazie alla passione per la cucina sviluppata sin da piccolo, Mattei ha scelto di iscriversi alla scuola alberghiera dove ha fatto il primo incontro con l'alta cucina.

Sotto l'attenta guida del Professor Rolando Paganini, già Executive Chef dell'Hotel Byron di Forte dei marmi, Mattei ha sviluppato ulteriormente le proprie tecniche e abilità in cucina. Paganini, nella sua veste di mentore, è divenuto un grande amico di Mattei e l'ha incoraggiato a prendere la sua strada nella carriera di chef. Mattei commenta così: "Ho avuto la grande fortuna di fare esperienze importanti con grandi nomi della cucina ma Rolando è il mio maestro e ha un'influenza positiva nella mia vita." Alla fine degli anni 90, Mattei è entrato a far parte del team dell'Hotel Byron e durante le stagioni invernali ha lavorato presso l'Hotel Hermitage di Cervinia e l'Hotel Royal Monceau di Parigi.



After undertaking his military service Andrea continued to progress his career in the kitchen working in many prestigious restaurants such as the San Domenico in Imola, the Enoteca Pinchiorri in Florence, with Alain Ducasse at au Plaza Athenee in Paris and alternating internships at the Four Seasons Hotel in Milan and the restaurant Taillevent Paris.

Throughout his travels his work took on a common thread, a recognizable style of cooking, 'an unmistakable alchemy of excellent raw materials and great culinary techniques'.

Returning 'home', to Versilia in 2003 and back to the kitchens of the Hotel Byron in Forte dei Marmi, Andrea once more worked alongside Executive Chef Rolando Paganini until 2007 when Andrea took over the role of Executive Chef. With his ultimate goal of achieving a Michelin Star, Andrea worked incredibly hard and was rewarded for his efforts when he received his first Michelin star at La Magnolia restaurant at Hotel Byron in 2011.

If you ask Andrea about his style of cooking he would say it is 'simple but not obvious'. Taking his inspiration from the natural raw materials available in the region he chooses his ingredients by what is fresh and in season. Using home-grown produce where possible and selecting ingredients from small local artisans his style is fresh, simple and authentic.

Dopo il servizio militare, Mattei ha continuato a portare avanti la sua carriera in cucina lavorando in diversi ristoranti prestigiosi come il San Domenico di Imola, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, con Alain Ducasse al au Plaza Athenee di Parigi, oltre a diversi apprendistati tra il Four Seasons Hotel di Milano e il ristorante Taillevent di Parigi. Nei suoi viaggi il suo lavoro ha delineato un tratto comune, uno stile riconoscibile di cucina, "un alchimia inconfondibile di materie prime d'eccellenza e grandi tecniche culinarie".

In occasione del suo "ritorno a casa" in Versilia nel 2003 alle cucine dell'Hotel Byron di Forte dei marmi, Mattei ha nuovamente lavorato a fianco dell'Executive Chef Rolando Paganini fino al 2007 quando ha assunto lui stesso il ruolo di Executive Chef. Con l'obiettivo ultimo di ottenere una stella Michelin, Mattei ha lavorato molto duramente ed è stato premiato per i suoi sforzi con la prima stella Michelin al ristorante La Magnolia dell'Hotel Byron nel 2011.

Se si domanda a Mattei qual è il suo stile di cucina, si riceverà come risposta "semplice ma non scontato". Prendendo ispirazione dalle materie prime naturali disponibili nella regione, sceglie i propri ingredienti con criteri di freschezza e stagionalità. Utilizzando prodotti locali dove possibile e selezionando ingredienti da piccoli artigiani locali si può affermare che il suo stile è fresco, semplice e autentico.

Andrea says "A client should understand where the dish originates from. You cannot eat the same ingredients anywhere in the world, there needs to be a connection to the place you are in, to the location, the culture and the climate". Travelling and experiencing different techniques and approaches to cuisine has helped shape Andrea's own unique style. His experiences included time spent at Noma in Copenhagen, with Martin Berasategui in Barcelona and Paco Roncero in Madrid where local ingredients are fused with impressive traditional and innovative contemporary techniques.

With his impressive use of simple authentic Tuscan ingredients combined with award winning culinary skills Andrea has created a perfect 'culinary concept'. After 10 years at Hotel Byron Andrea and his sous-chef Andrea Ferrari along with pastry chef Diego Poli have joined the team at luxury boutique hotel Relais Borgo Santo Pietro, near Siena. As Executive Chef of the Meo Modo Restaurant at Borgo Santo Pietro Andrea is working closely with the hotel's estate manager and gardeners on menus that feature the very freshest homegrown ingredients. "I am so excited to be working here with such an abundance of fresh produce which is grown just meters from the kitchen door, it is a fantastic opportunity to present the very finest Tuscan cuisine in the most beautiful of locations". To reserve a table contact

[www.borgosantopietro.com](http://www.borgosantopietro.com)

Mattei commenta: "un cliente deve comprendere da dove ha origine un piatto. Non è possibile mangiare gli stessi ingredienti in ogni parte del mondo, deve esserci un legame con il luogo dove ci si trova, il territorio, la cultura e il clima". Viaggiare e provare diverse tecniche e approcci alla cucina ha aiutato Mattei a sviluppare il suo stile unico. Nelle sue esperienze ha lavorato presso al Noma di Copenhagen, con Martin Berasategui di Barcellona e Paco Roncero di Madrid, dove gli ingredienti locali vengono fusi con incredibili tecniche contemporanee e tradizionali innovative.

Con il suo impressionante uso di ingredienti autentici ma semplici della Toscana e le premiate abilità culinarie, Mattei ha creato un "concept culinario" perfetto. Dopo 10 anni trascorsi all'Hotel Byron, Mattei con il suo sous-chef Andrea Ferrari e il suo pastry chef Diego Poli, si è ora unito al team dell'hotel boutique di lusso Relais Borgo Santo Pietro presso Siena, come Executive Chef di Meo Modo by Andrea Mattei, ristorante di Borgo Santo Pietro. Mattei lavora a stretto contatto con i gestori e i giardinieri dell'hotel per creare menù che offrano gli ingredienti più freschi prodotti in loco. "Sono davvero emozionati di lavorare qui con tale abbondanza di prodotti freschi, coltivati a pochi metri dalla porta della cucina, è una fantastica opportunità di presentare il meglio della cucina toscana in un posto senza paragoni".

[www.borgosantopietro.com](http://www.borgosantopietro.com)

