



**DIVENTARE GRANDI**

MARETTI  
EDITORE

COLLANA  
Food and wine

A CHI SI RIVOLGE  
Amanti del lifestyle,  
chef, gourmet,  
ristoratori stellati

USCITA Gennaio 2024  
LINGUA IT, EN  
PAGINE 248  
FORMATO 20 x 27 cm  
RILEGATURA Filo refe  
COPERTINA Taglio al vivo  
ISBN 978-88-9397-091-4  
PREZZO 49,00 €

# DIVENTARE GRANDI / MATTEO GRANDI

Un volume che vuole presentare e raccontare l'opera di uno chef, Matteo Grandi, attraverso il suo pensiero e la sua ricerca sul gusto. Un viaggio che parte dalla visione del territorio veneto e di una città come Vicenza, importantissima dal punto di vista storico e artistico, con i suoi legami con l'Oriente e il Nord Europa, quale "figlia fedele" della Serenissima.

Elementi che si ritrovano in Grandi, che incarna la memoria collettiva nel proprio vissuto personale: dal soggiorno in Estremo Oriente, che lo ha formato come professionista e come cuoco, all'assimilazione della cucina classica francese, che tutt'ora costituisce la spina dorsale della sua attitudine culinaria; passando dal successo nel programma televisivo internazionale Hell's Kitchen, alla conquista della prestigiosa Stella Michelin che ha sancito il "ritorno a casa" con l'insediamento nella piazza centrale di Vicenza, proprio di fronte alla Basilica palladiana che funge da esempio per la sua ricerca e armonia di gusto con le prospettive e i chiaroscuri costruiti tanto per l'occhio quanto per la funzione.

Ogni elemento che caratterizza il pensiero dello chef trova la sua attualizzazione nel grande contenitore in Piazza dei Signori: dal Caffè Garibaldi, pasticceria e bistrot aperto da mattina a sera e cangiante a seconda del momento della giornata, fino al ristorante stellato, fiore all'occhiello e campo aperto dove l'estro e la ricerca viaggiano ad alta velocità.

In questa architettura dinamica e sempre in equilibrio, gli alleati di Grandi sono ogni giorno i produttori e i fornitori che scandiscono la stagione e l'eccellenza coi loro prodotti, tanto locali quanto accuratamente selezionati in tutto il mondo; vi sono artisti come il maestro Massimo Lunardon che plasma il vetro nelle sue creazioni ispirate alla natura, vi sono antichi saperi che arrivano da lontano come il tè coi suoi rituali, vi sono i ragazzi che lavorano alla costruzione al fianco di Matteo, e vi è soprattutto Elena Lanza, moglie e complice di Matteo, pasticciera ed elegante donna di sala, a donare rara grazia agli ospiti. Il volume, caratterizzato da una densa narrazione autobiografica scandita dai piatti firma dello chef, è corredato dalle fotografie di Lido Vannucchi, in grado di esprimere concretamente il fascino del mondo che ruota attorno a Matteo Grandi.

A CURA DI  
Sara Favilla

FOTOGRAFIA  
Lido Vannucchi

PREFAZIONE  
Andrea Petri

POSTFAZIONE  
Andrea Grignaffini

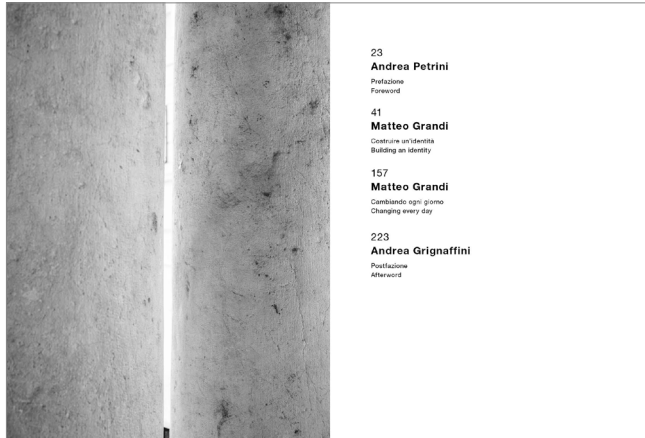


9 788893 970914

**MARETTI**  
EDITORE

www.marettimanfredi.it

# DIVENTARE GRANDI / MATTEO GRANDI



23  
**Andrea Petri**  
Professione  
Foreword

41  
**Matteo Grandi**  
Continuare se diventa  
Building an Identity

157  
**Matteo Grandi**  
Cambiando ogni giorno  
Changing every day

223  
**Andrea Grignaffini**  
Postulazione  
Afterword



**Pelù, soia e caviale**  
I tre cibi forti della mia cucina: caviale sulla pasta, il pelù e la soia. Caviale, a fine estate, prima che iniziino le piogge. Il pelù, fatto con soia e così ho voluto abbinare un ingrediente proteico. Il caviale, il meglio, ottenuto per una ventina di litri, preserva il modo che il venditore che raccoglie a Impegno nella valle di accompagnamento, cede il caviale che di qualità, gualte ammontare, pelle croccante. Credo sia il modo di usarlo giusto, come sempre nelle mie preparazioni. Non cerco mai la provocazione, vent'anni di esperienza, conoscenza e competenza, esplorando il potenziale materico e gustativo degli ingredienti.

**Chicken, soy and caviar**  
This dish is the result of my constant research into the material and its consistency. At the end of the summer, before the rain begins, chickens have to be fresh, and I wanted to challenge a recipe by offering it raw, or rather, marinated for about twenty minutes, pressed to release the blood, which I collect and use in the accompanying sauce, topped with caviar which imparts flavor, sweet potato, soy milk. The result is a mouthwatering dish, as all my dishes want to be. I do not try to challenge or provoke, just like to experiment with combinations and create something coherent to the ingredients, ensuring its inherent potential which is always a vehicle of forces.

**Desert wine**  
La torta è un altro ingrediente che di piace parlare nel piatto, in questo dessert Elia ha voluto sperimentare il gusto dell'amore e della bontà in dolce stile. In un'atmosfera composta di dolce sottile e temperata. Così la torta nera del mio nonno ha ispirato la torta nera in questo dessert, aggiungendo polvere a soia di soia, a così la torta diventa la torta in modo semplice che simboleggia gli amore più dolci e diventa paradossale.

**Bakery Dessert**  
Bread is another ingredient we love to bring to the plate and in this dessert, Elia wanted to experiment with the history of business and creating in a sweet way, in a composite harmony of textures and temperatures. Using the black flour of the Trappist monks she made a soft and so for cream, adding bakery powder and soya, which with the black flour she created a soft granulate that makes the cake aromatic and it is fun and entertaining.

