

Venerdì 18 ottobre 2024

TALENTI

Pensare, creare, immaginare:
storie di talento under 40



«Seguire l'istinto mi ha fatto fare esperienze incredibili»

SETTE ANNI Tanto è durato il viaggio nel mondo di Matteo Grandi, prima di fermarsi. Giapponese il suo assistente

WALTER RONZANI

La bellezza è un grande stimolo, soprattutto per chi fa un lavoro creativo come Matteo Grandi, che ogni giorno plasma gusti e sapori nel suo ristorante in Piazza dei Signori. Le armonie architettoniche palladiane sono una fonte di ispirazione quotidiana per il giovane chef che, a soli 34 anni, ha già una stella Michelin affissa al petto ed è stato il primo vincitore di "Hell's kitchen Italia".

«Al mattino quando vedo la Basilica, mi viene la pelle d'oca. È una delle piazze più belle al mondo, un quadro a cielo aperto» dice Grandi a Luca Ancetti, condirettore de Il Giornale di Vicenza, durante l'appuntamento di "Talenti", format ideato dal GdV con Vicenza città

SPONSOR E PARTNER

**Il GdV con
Vicenza città
universitaria**

"Talenti" è una serie di undici incontri mensili ideati dal Giornale di Vicenza con Vicenza città universitaria. Ai talk partecipa la Fondazione studi universitari, in collaborazione con il Dipartimento di tecnica e gestione dei sistemi industriali dell'Università degli studi di Padova. I main partner sono Zeta farmaceutici e BVR Banca Veneto Centrale. I partner sono Pelletterie Palladio, Uffici&Uffici, Vdp Group e Comune di Vicenza. Il digital partner è Zeep!. All'aperitivo finale partecipano WineGoverno e Alle Erbe Cantina del Tormento.

universitaria per raccontare le storie di successo di vicentini under 40.

Questo talk è stato un viaggio nei sapori della cucina istintiva di Matteo Grandi che coniuga tradizione e innovazione, conferendo un ruolo da protagonista alle materie prime locali e di stagione. Elementi tipici della cucina veneta, che diventano le basi di piatti che esprimono una concezione innovativa di ristorazione.

«Da due mesi non abbiamo più il menu - racconta Grandi - Per ogni tavolo realizziamo un vestito su misura. Chiediamo ai clienti cosa vogliono mangiare e poi creiamo una proposta dedicata, con le materie prime che abbiamo a disposizione quel giorno». A sentire queste parole, Yuko, il suo assistente giapponese presente in sala, si mette le mani nei capelli, sorridendo al pensiero di quanto sia difficile e stimolante lavorare con ingre-

Un talk
E' stato un confronto serrato quello tra lo chef e Luca Ancetti condirettore del GdV



dienti naturali che variano di giorno in giorno. L'arrivo di Yuko nella brigata di Grandi testimonia quanto la cucina del giovane chef vicentino sia locale e internazionale al tempo stesso.

Ciò è frutto del suo vaga-

bondaggio in giro per il globo durato sette anni, durante i quali ha lavorato in Cina, India e Kuwait. Così ha scoperto i gusti che arricchiscono i suoi piatti, i quali «hanno molte spezie e influenze asiatiche, ma mantengono

comunque la tipicità del territorio».

Si chiude così un percorso circolare che lo ha portato a esplorare il mondo per poi tornare a casa, per condividere questo bagaglio culturale con la sua città.