Mattia Bianchi, una nuova Stella Michelin brilla sulla cucina e sull’arte di Amistà



L’incanto di un tramonto sull’Arena di Verona

(Text and recipe in Italian and English) –
Verona, meta di visitatori da tutto il mondo per le sue bellezze storiche, l’Arena, i palazzi, le piazze. È stata definita la capitale romantica del mondo grazie all’eterna storia d’amore di Romeo e Giulietta. A pochi chilometri da Verona incontrerete il magico **Byblos Art Hotel** frutto dell’inventiva di Alessandro Mendini, l’architetto e designer, che ha fuso in elementi contemporanei la classica Villa Amistà, nata nel XV secolo dalle rovine di un’antica ‘ casa forte’ per progettare la parte centrale della villa in stile veneziano.



Antico e moderno. il mondo Magico el Byblos Art Hotel

L’hotel ospita il ristorante **Amistà,** nuova Stella Michelin 2020, al timone troviamo Chef **Mattia Bianchi** che, dopo il diploma all’alberghiero di Bardolino, ha iniziato la sua carriera a Villa del Quar con Bruno Barbieri. Poi sono iniziati i viaggi: Londra, Perth e Sydney. Nel 2016 torna in Italia prima al Borsari 36 di Verona e poi nel 2019 diventa Executive Chef del **Byblos Art Hotel Villa Mistà** dove conquista l’ambita Stella Michelin per il ristorante **Amistà**



I saloni- museo del Byblos Art Hotel

Salve Mattia, domanda di rito: come e dove le piace passare un weekend libero?
Amo posti tranquilli, rilassanti, a contatto con la natura. Il mio territorio nel Valpolicella, i Monti Lessini, il Lago di Garda verso Torri del Benaco dove il turismo è piuttosto limitato.
Che auto guida?
Una Ford Ecosport (sorride) L ‘avevo noleggiata per un giro in Francia e me ne sono innamorato.
Ama curiosare nella gastronomia locale?
Si, anche perché la mia cucina è basata sulla materia prima del nostro territorio, quindi mi piace riscoprire certi piatti storici in qualche trattoria del posto .





Tra i piatti dello Chef : Risotto al “tastasal” tradizionale, mela e cipolla di Bassano . Patata soffice all’olio, mazzancolla e profumi mediterranei

Viaggi importanti?
In Giappone, per lavoro, lì ho fatto degli stage per imparare la loro cucina. Ho apprezzato moltissimo la cultura del cibo e il grande rispetto per la materia prima. Sono stato in Asia e in Australia e Australia dove ho sperimentato in una cucina asiatica moderna e forse troverà certe atmosfere asiatiche anche nei piatti.



Gli stuzzicini: supplì di cipolla, stracchino e ravanello, melanzana croccante al pomodoro e basilico, chips di gambero con gambero e maionese e una tartare di pesce imperiale e primizir verdi. Un po’ di Giappone è rimasto nel cuore di Mattia…

Il suo primo ricordo in cucina?
Il primissimo ricordo torna alla cucina di casa, dove spiavo nonna Carla intenta a preparare i pasti. Aveva sempre prodotti freschissimi e di prima qualità provenienti dalle proprietà che mio nonno, in veste di mezzadro, curava per una famiglia nobile.



Gnocco di fioreta, scampi e salsa di fois gras

Qualche piatto del suo menu che le ricorda quei momenti?
Si, un piatto forte di Amistà e cioè il *tortello di corte veronese*, farcito con carne bianche tipiche degli animali da cortile, dalla spada di coniglio alla coscia di faraona, alle alette di pollo.
C’è un piatto che lei mangia solo se cucinato da un’alra persona?
Eccome…la trippa alla parmigiana, se non è cucinato da mia nonna… faccio fatica a mangiarla altrove, è davvero imbattibile





Sulla tavola dell'Amistà, un' eccellenza italiana, l'insuperabile olio TreFòrt di Paolo Bonomelli

Il piatto che più la rappresenta?

Il *baccalà 2030* dove ho trasformato la salsa tradizionale del baccalà alla vicentina in una crema usando dello stoccafisso ragno messo in ammollo per più giorni, sfumato al Marsala, frullato e passato fino a diventare una crema, mentre la polenta è diventata una leggera spuma di mais, ho utilizzato la trippa del baccalà per dare una consistenza un po' viscosa al piatto e per finire il pesce il *moro oceanico,* vera punta di diamante della composizione.





Carne e pesce dal menu di Bianchi. Agnello del Monte Baldo con barbabietola, pinoli e tarassaco e l’iconico Baccalà 2030

Le parole che vorrebbe sentire dopo un assaggio della sua cucina?

E’ una cucina amica, golosa, concreta e con una certa arte nell’impiatto, anche perchè siamo in un luogo dove si respira una passione fuori dal comune per l’arte moderna che qui impera, grazie a una strabiliante collezione di famosi pezzi d’autore.



La collezione d’arte del Byblos Art Hotel

Vedo, mi sembra di essere al MOMA di New York… Un autore che ama in particolare?
MI hanno molto ispirato i questi quadri di Sandro Chia, questi visi sono davvero suggestivi.



Mattia Bianchi tra le opere di Chia

BACCALA’ 2030


Baccalà 20/30, una visione futuristica del piatto

tradizionale, decorato da ciuffetti di salicornia e alghe di capperi e senape.

Ingredienti per 6 persone:
6 tranci di Glacier 51 fresco da 150gr l'uno
12 pz di baby pannocchie di mais

Per la salsa di baccala':
300gr Stoccafisso ragno ammollato
300gr cipolla
50gr aglio
100gr capperi
50 gr farina
2lt latte
100gr parmigiano grattugiato

Per la trippa di baccala'fresca
Rosolare la trippa di baccala con un po' di pomodoro ed aggiustarla con sale e pepe.
Per la spuma di mais:
1 lt acqua minerale naturale
200gr farina di polenta di storo
20gr panna
20gr parmigiano
1 sifone con 2 cariche di CO2
Per la crema di cappero:
100gr capperi dissalati
30gr di fumetto di pesce
Per la salsa di baccala':
Cucinare il baccala' in modo tradizionale con stufato di cipolla aglio,aggiugere i capperi farina latte parmigiano, portare a cottura deliscare e frullare ottenendo una crema liscia passata al setaccio fine.
Cucinare la pancia del baccala' disidratala per una notte a 55gradi e soffiarla in olio a 200°C
Cuocere la polenta di storo in modo tradizionale aggiungere panna, parmigiano e passare al setaccio, mettere nel sifone con 2 cariche.

Per la crema di capperi: dissalare accuratamente i capperi sottosale, metterli nel pacojet, con aggiunta di fumetto di pesce, congelare, frullare e passare al setaccio.
Sbollentare il baby mais e affumicarlo al bbq.
Sbollentare la salicornia in abbondante acqua e condirla con olio e limone.



Un vino da abbinare? Noi vi consigliamo…

Altéa della linea **Selezione di Panizzari**
100% Malvasia di Candia aromatica proveniente dalle Collina del Milanese IGP in Lombardia. Le sue uve raccolte rigorosamente a mano, trasportate velocemente in cantina per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche, vengono vinificate con le più moderne tecnologie per una produzione annua di 7000 bottiglie. Questa malvasia "lombarda" dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e moderatamente

alcoolica, con un profilo aromatico ampio, dove spiccano sentori agrumati, fruttati e floreali è perfetta per grandi piatti di pesce.



Alla rivisitazione “30/40” del baccalà, abbiamo sposato una malvasia “lombarda”: Albèa di Panizzari

INFO
Amistà
Byblos Art Hotel
Panizzari Vini
Olio TreFòrt

Article and Recipe en English
Turn Page , Click Next>
Verona, a destination for visitors from all over the world for its historical beauties, the Arena, the palaces, the squares. It has been defined the romantic capital in the world thanks to the eternal love story of Romeo and Juliet.
Few kilometers away from Verona you will engounter the magic

Byblos Art Hotel the result of the inventiveness of Alessandro Mendini, the architect and designer, who has merged in contemporary elements in the classic **Villa Amistà**, born the 15th century from the ruins of a Roman ‘casa forte’ to design the central part of the villa in Venetian style.

The hotel houses the Amistà restaurant, a new 2020 Michelin Star, guided by Chef Mattia Bianchi who, after graduating from the hospitality industry in Bardolino, began his career at Villa del Quar with Bruno Barbieri. Then the journeys began: London, Perth and Sydney. In 2016 he returned to Italy first at Borsari 36 in Verona and then in 2019 he became Executive Chef of the Byblos Art Hotel Villa Mistà where he won the coveted Michelin Star.

Hi Mattia, ritual question: how and where do you like to spend a free weekend?
I love quiet, relaxing places, in contact with nature. My territory in Valpolicella, the Lessini Mountains, Lake Garda towards Torri del Benaco where tourism is rather limited.
What car do you drive?
A Ford Ecosport (smiles) I rented it for a tour in France and I fell in love with it.
Do you like to browse the local gastronomy?
Yes, also because my cuisine is based on the raw material of our territory, so I like to rediscover certain historical dishes in some local trattoria.
Do you like to browse the local gastronomy? Yes, also because my cuisine is based on the raw material of our territory, so I like to rediscover certain historical dishes in some local trattoria. .





Tra i piatti dello Chef : Risotto al “tastasal” tradizionale, mela e cipolla di Bassano . Patata soffice all’olio, mazzancolla e profumi mediterranei

Any trip you would like to mention?

In Japan, for work, I did internships there to learn their cuisine. I really appreciated the culture of food and the great respect for raw materials. I have been to Asia and Australia and Australia where I experimented in modern Asian cuisine and maybe you will find certain Asian atmospheres in the dishes too ..



Gli stuzzicini: supplì di cipolla, stracchino e ravanello, melanzana croccante al pomodoro e basilico, chips di gambero con gambero e maionese e una tartare di pesce imperiale e primizir verdi. Un po’ di Giappone è rimasto nel cuore di Mattia…

Your first memory in the kitchen?
The very first memory goes back to the home kitchen, where I spied on grandma Carla intent on preparing meals. She always had the freshest and top quality products from the properties that my grandfather, as a sharecropper, looked after for a noble family.



Gnocco di fioreta, scampi e salsa di fois gras

Any dish on your menu that reminds you of those moments?
Yes, a strong dish of Amistà, namely the Veronese court tortello, stuffed with white meat typical of farmyard animals, from rabbit sword to guinea fowl leg, to chicken wings. Is there a dish that you only eat if it is cooked by another person? And how … the tripe alla parmigiana, if it is not cooked by my grandmother … I can hardly eat it elsewhere, it is truly unbeatable.





Sulla tavola dell’Amistà, un’ eccellenza italiana, l’insuperabile olio TreFòrt di Paolo Bonomelli

The dish that best represents you?

Cod 2030 where I transformed the traditional Vicenza cod sauce into a cream using spider cod soaked for several days, blended with Marsala, blended and passed until it becomes a cream, while the polenta has become a light corn mousse, **I** used the tripe of the cod to give a slightly viscous consistency to the dish and to finish the fish the oceanic moor, the real spearhead of the composition.





Carne e pesce dal menu di Bianchi. Agnello del Monte Baldo con barbabietola, pinoli e tarassaco e l’iconico Baccalà 2030

Le parole che vorrebbe sentire dopo un assaggio della sua cucina?

E’ una cucina amica, golosa, concreta e con una certa arte nell’impiatto, anche perchè siamo in un luogo dove si respira una passione fuori dal comune per l’arte moderna che qui impera, grazie a una strabiliante collezione di famosi pezzi d’autore.



La collezione d’arte del Byblos Art Hotel

I see, I feel like to be at MOMA in New York … An author that you love in particular?
I was very inspired by these paintings by Sandro Chia, these faces are really suggestive ..



Mattia Bianchi tra le opere di Chia

BACCALA’ 2030


Baccalà 20/30, una visione futuristica del piatto

tradizionale, decorato da ciuffetti di salicornia e alghe di capperi e senape.

Ingredients for 6 people:
6 slices of fresh Glacier 51 of 150g each 12 pcs of baby corn cobs For the cod sauce: 300gr Stockfish soaked spider 300gr onion 50g garlic 100g capers 50 gr flour 2lt milk 100g grated parmesan
For the fresh cod tripe
Brown the cod tripe with a little tomato and season with salt and pepper. For the corn mousse: 1 liter natural mineral water 200g storo polenta flour 20g cream 20g parmesan 1 siphon with 2 CO2 charges
For the caper cream:
100g desalted capers 30gr of fish stock For the cod sauce: Cook the cod in the traditional way with onion garlic stew, add the capers, Parmesan milk flour, cook deliscare and blend to obtain a smooth cream passed through a fine sieve. Cook the cod belly ‘dehydrate it overnight at 55 degrees and blow it in oil at 200 ° C Cook the storo polenta in the traditional way, add cream, parmesan and pass through a sieve, put in the siphon with 2 charges.
For the caper cream:
carefully desalt the capers in the salt, put them in the pacojet, with the addition of fish stock, freeze, blend and pass through a sieve. Blanch the baby corn and smoke it on the bbq. Blanch the glasswort in plenty of water and dress it with oil and lemon.
A wine to match? We advise…
Altéa from the Panizzari selection line
100% aromatic **Malvasia di Candia** from the Collina del Milanese PGI in Lombardy. Its grapes harvested strictly by hand, transported quickly to the cellar to preserve all the organoleptic characteristics, are vinified with the most modern technologies for an annual production of 7000 bottles.



This “Lombard” Malvasia with a straw yellow color with greenish reflections and moderately alcoholic, with a wide aromatic profile, where citrus, fruity and floral scents stand out, is perfect for large fish dishes.



Alla rivisitazione “30/40” del baccalà, abbiamo sposato una malvasia “lombarda”: Albèa di Panizzari

INFO

Amistà
Byblos Art Hotel
Panizzari Vini
Olio TreFòrt