

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

Nella cucina del Mudec «La mia strada verso le stelle»

Dall'Alberghiero al ristorante stellato: lo chef Edoardo Montagni ci racconta la sua storia
SCUOLA ANDREOTTI DI PESCIA. CLASSI 3G, 3H, 3D, 2F, 1F, 2A, 2B, 2C

Come si passa dalla cucina di casa alla cucina di un ristorante stellato? Qual è il percorso che porta un semplice cuoco a diventare uno chef? E che cosa significa lavorare in brigata, al fianco di chef internazionali? La cucina di qualità è diventata negli anni una moda, tanto da creare un vero e proprio fenomeno: il turismo enogastronomico. Incuriositi dall'argomento, abbiamo avuto l'opportunità di conoscere lo chef Edoardo Montagni, che ci ha portato a Milano nella cucina del ristorante Mudec, dove lavora a fianco dello chef stellato Enrico Bartolini.

Perché ha iniziato a cucinare e quando?

«Ho iniziato a cucinare perché i miei familiari sono appassionati di buon cibo e volevo farli mangiare bene. Il primo vero incarico è stato un lavoro estivo a 16 anni: i miei genitori mi avevano comprato il motorino, ma mi servivano i soldi per la benzina!».

Quali sono i primi ristoranti in cui ha lavorato?

«Ho lavorato prima al ristorante 'Ora d'Aria' di Firenze con lo chef Marco Stabile, che in seguito ha ricevuto una Stella Michelin; poi ho iniziato a lavorare con lo chef Enrico Bartolini al ristorante 'Le Robinie', il primo aperto da lui in provincia di Pavia. Adesso lavoro al 'Mudec' di Milano, sempre al fianco di chef Bartolini».

Come e dove fa la spesa uno chef?

«È difficile per uno chef andare a



Lo chef Edoardo Montagni, ha frequentato l'alberghiero e ora lavora al Mudec

fare la spesa, soprattutto a Milano: un po' per il traffico un po' per la distanza, è quasi impossibile andare di persona, perciò periodicamente visitiamo alcune aziende agricole e scegliamo quelle che ci piacciono di più. Queste settimanalmente ci mandano la merce, in base ai nostri menù o alla stagionalità dei prodotti».

Qual è l'ingrediente più costoso che avete in frigo, e qual è quello che viene buttato più spesso?

«Tra gli ingredienti più costosi sicuramente c'è il tartufo bianco, ma anche un ingrediente particolare: il plancton in polvere. Nella nostra cucina cerchiamo di riutilizzare il più possibile, per evitare di

buttare ingredienti, ma un minimo di spreco è inevitabile: chi dice il contrario mente!».

Preferisce prodotti esotici o a km zero?

«Preferisco i prodotti buoni, non importa se sono esotici o a km zero. Certamente si cerca di attingere dal territorio, ma è anche vero che non sempre km zero è sinonimo di qualità».

Qual è il suo piatto preferito? Ha mai assaggiato la pizza all'ananas?

«I miei piatti preferiti sono quelli di casa: la pappa al pomodoro di mia madre e le lasagne della nonna. La pizza all'ananas non l'ho mai assaggiata, la rimando a un'altra vita!».

IN REDAZIONE

I giovani giornalisti Ecco la squadra

La pagina è stata realizzata dagli studenti delle classi 3G, 3H, 3D, 2F, 1F, 2A, 2B, 2C, alunni del Laboratorio di giornalismo della scuola Libero Andreotti di Pescia: Lucrezia Alessandrini, Mattia Bartolomei, Leonardo Betti, Noemi Biagini, Greta Braccini, Pietro De Ponti, Matteo Del Tozzotto, Martina Di Nunno, Ginevra Dolsi, Zoe Fromboli, Chiara Giacomelli, Aurora Hoxha, Sara Incerpi, Lorenzo Lavorini, Pietro Luzzi, Giacomo Magnani, Ginevra Marchi, Olivia Martini, Sofia Moretti, Sebastian Orban, Riccardo Pierazzini, Sofia Pierini, Sofia Silvestri, Noemi Suverato, Leonardo Trampuz Barni. Tutor: professoressa Anna Casciello e Claudia Madrigali Dirigente scolastico: Massimiliano Buttazzo



Uno scatto 'gustoso'

Il turismo enogastronomico

A caccia di cibo di qualità o di un like sui social?

A proposito di turismo enogastronomico, scopriamo insieme come tutto ha avuto inizio. Partiamo dal principio, ovvero la Guida Rossa: quattrocento pagine di informazioni e consigli su ristoranti e hotel, pubblicata per la prima volta nel 1900 in Francia dalla fabbrica di pneumatici Michelin, con lo scopo di incentivare i viaggi in automobile. Le stelle, introdotte a partire dal 1926, sono un riconoscimento per i ristoranti di alta qualità. Nel 1931 si passò da una a tre stelle, per distinguere tra i locali

che valgono una sosta, quelli che meritano una deviazione e quelli per i quali vale la pena fare un intero viaggio. Oltre alle stelle ci sono anche il 'Bib Gourmand', assegnato ai ristoranti che offrono un buon rapporto qualità-prezzo, e la stella verde, che viene conferita ai ristoranti più sostenibili, attenti agli sprechi e alle modalità di approvvigionamento delle materie prime. Fin dagli anni Venti chi andava in questi ristoranti aveva una buona disponibilità economica, ma anche una grande cul-

tura. Mentre, però, un tempo non c'era modo di condividere la propria esperienza, se non raccontandola a voce o scrivendola in un libro, adesso la prima cosa che viene fatta è prendere il telefono e fare una foto ai piatti per i social. Lo chef Montagni ci ha raccontato che anche al 'Mudec' succede spesso, ma lui non condivide questa abitudine: «Se vado in un ristorante, vado per mangiare e godermi l'esperienza, non per fare delle foto! Se un piatto mi piace me lo ricordo anche senza foto».

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



ChiantiBanca

Alia
PLURES

Fondazione Carip

Giorgio Tesi Group
The Future is Green

GZP
GIARDINO ZOOLOGICO PISTOIA

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI