

Matteo dopo il diploma alberghiero e varie esperienze in giro per il mondo, corona il suo sogno. Inizia la sua avventura imprenditoriale e decide di aprire il ristorante l'Acciuga, nella sua città natale, insieme a suo fratello Edoardo. Lavorare in modo onesto e semplice senza compromessi, cercando di servire il cliente nel modo migliore, sono principi saldi su cui fonda il suo lavoro.

L'ingrediente segreto è l'alta qualità dei prodotti che utilizza; il connubio vincente è la capacità di rivisitare e innovare la semplicità della tradizione.

In linea con i valori di Spirito Contadino ama una cucina semplice ricca di prodotti che la natura mette a disposizione. Matteo, con capacità e fantasia abbina ingredienti e aromi del mare e della terra, sperimenta

ed improvvisa senza eccedere, ama giocare con contrasti di sapore, consistenza e colore. Ogni giorno sorprende i suoi ospiti con gustose prelibatezze, guidandoli in un viaggio gastronomico che è un unico spettacolo dei sensi, arte che necessita di profonda conoscenza dei profumi e dei sapori della natura, fonti ispiratrici della sua creatività.

---

#### FRITTELLE DI RICOTTA CON GERMOGLI DI FINOCCHIO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Ingredienti 4 persone: 200g di ricotta fresca, 100g di ricotta salata gratuggiata, 60g di germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino tritato, 10 acciughe del Cantabrico, 1 uovo, pane panko q.b. Per la salsa: senape di Dijone e panna acida in parti uguali.

Procedimento: amalgamare la ricotta con le acciughe e il finocchietto tritati, aggiungere l'uovo e formare delle frittelle da circa 20g. Impanare col panko e friggerle.

*M. P.*

