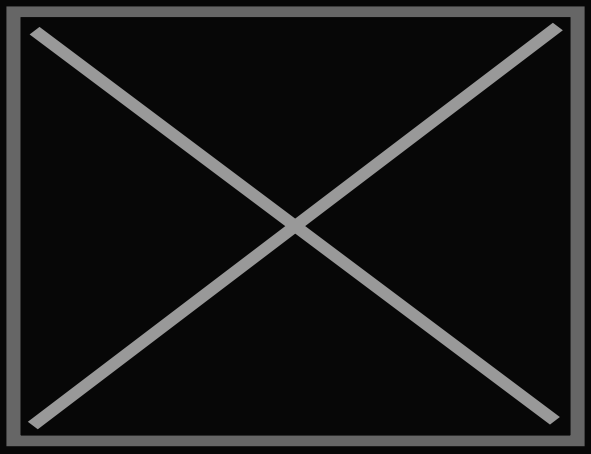
Matteo Righi (Malto): "Mi piace pensare in grande"

malto-cf00c738

La cucina emiliana da sempre è riconosciuta come una delle più buone e gustose d'Italia. Numerosi i piatti tipici che contraddistinguono la regione: dai tortellini, alle tagliatelle, dalle lasagne, ai passatelli in brodo. Poi ci sono quelle specialità che non sono state del tutto sdoganate lungo lo Stivale difficili da replicare in aree diverse da quella emiliana. È il caso dello **gnocco fritto**, un po' più conosciuto, e delle **tigelle**. Si tratta perlopiù di piatti che accompagnano taglieri di formaggi e salumi dallo stile molto conviviale capaci di creare un'atmosfera di allegria che rendono ancora più piacevole l'uscita fuori casa. Ed è proprio su gnocco e tigelle che ha puntato lo chef **Matteo Righi**, un giovane talentuoso che nella piazzetta Garibaldi della sua Carpi ha aperto pochi anni fa la locanda **'Malto Gnocco&Tigelle'**.

Come nasce la tua avventura nel mondo della ristorazione?
La mia avventura nella ristorazione inizia come quella di tantissimi ragazzi che si avvicinano a questo mondo perché hanno necessità di avere qualche soldo in tasca per le proprie voglie… nel mio caso era una Fender Stratocaster e avevo 15 anni, lavoravo per una ditta che organizzava matrimoni. E facevo il cameriere.

Quando hai capito che eri portato per questo mestiere?
Ho capito che questo sarebbe stato il mio futuro nel 2010 quando ancora arrotondavo nel week end lavorando presso la pizzeria San Francesco di Carpi insieme alla mia compagna, e i proprietari si sono offerti di passarci il testimone. Ora la pizzeria è nostra.



Entriamo nel vivo dell’attività. Quando nasce il tuo locale? Raccontaci la storia...

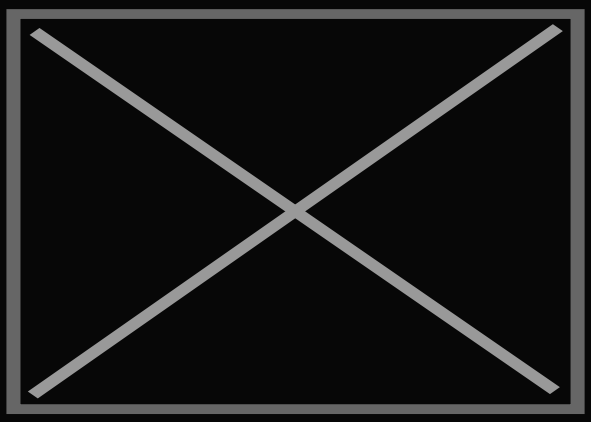
Il Ristorante Malto si trova a 50 metri dalla pizzeria San Francesco ed è nato dall’idea di riportare in piazza a Carpi una tradizione che stava andando perdendosi, quella dello gnocco e delle tigelle, un piatto tradizionale che ormai si trova solo in montagna, e che noi abbiamo voluto rivalorizzare in una cornice suggestiva come quella di piazzetta Garibaldi.

Hai puntato sulla tradizione emiliana ma scegliendo prodotti a km zero. Parlaci della tua cucina...

La nostra è una cucina tradizionale e per farla ho recuperato il ricettario di mia nonna. Il discorso del km zero in realtà è venuto senza cercarlo. Anche se non siamo certificati, di fatto utilizziamo solo prodotti della nostra terra: le farine del Molino Verrini di Carpi, i Salumi di Carpi, le birre di Rubiera, Modena e Parma, i Lambruschi ovviamente sono tutti della zona, e la pasta fresca la prendiamo da un pastificio di Rio Saliceto.

Qual è il piatto più richiesto dai tuoi aficionados?

Ovviamente gnocco e tigelle. Penso che il successo di Malto sia da attribuire alla semplicità delle ricette e alla convivialità che esprime questo tipo di menù, dove si stuzzica da taglieri di affettati e sacchetti di gnocco e tigelle. Malto è una locanda moderna con un prezzo accessibile a tutti.



Qual è la tua carta vincente?

La carta vincente credo sia la location, poter mangiare in piazzetta a prezzi ‘umani’ è davvero emozionante.

Giochi molto sul lavoro di squadra. Parlaci del team...
Lavorare nella ristorazione vuol dire vivere in una seconda famiglia. Si trascorrono davvero un sacco di ore insieme, si pranza e si cena insieme, è necessario essere affiatati e contiamo molto sull’essere uniti. Noi ci proviamo, tutti i giorni…

Siete tutti molto giovani. Come hai selezionato il personale?
Il personale l’ho scelto giovane perché, per quanto a volte possano essere magari un po’ acerbi, i ragazzi hanno una marcia in più e in mezzo a loro si sta sempre bene, il clima che senza saperlo creano è magico. Poi a formarli ci penso io…

È difficile trovare personale qualificato e che abbia voglia di fare sacrifici?
Devo dire che in realtà di ragazzi che hanno voglia di lavorare ce ne sono molti. Trovo in questa generazione molto più senso di responsabilità di quanto ce ne fosse un tempo. Quando ho iniziato io ero il più giovane in mezzo a padri e madri di famiglia. Oggi la ristorazione la fanno i ragazzi, i futuri avvocati, dottori, medici…

Ti occupi personalmente degli approvvigionamenti? Chi sono i tuoi fornitori e come selezioni i prodotti?
Ho un grande rapporto di fiducia con i miei fornitori. Ad esempio Mineral Carpi che mi ha seguito, consigliato e aiutato da sempre, o Ristogamma, per dirne un altro. Insieme a loro troviamo la quadra perfetta per avere un prodotto di qualità al prezzo giusto.

Qual è il target dei tuoi clienti?
È ampio: andiamo dai ragazzi di 20 anni nel week end, ai 30-40enni il venerdì sera, le famiglie la domenica a pranzo, e durante la settimana molta gente per lavoro. Direi che piacciono proprio a tutti

gnocco e tigelle…

Cosa ne pensi del fenomeno chef in TV? Ti piacerebbe approcciare quel mondo?
Il mondo degli chef in TV ha avvicinato la gente alla qualità dei prodotti che mangia, questo ha reso la clientela più attenta. Penso sia per noi una buona opportunità per fare vedere cosa sappiamo fare in una ristorazione che da troppo tempo vive di rendita. Da oggi bisogna darsi da fare. Devo ammettere che ho spesso pensato che sarebbe molto bello farne parte. Anche se non credo di essere ai livelli di chef come Barbieri, Cracco… e ancora, non ho abbastanza ristoranti per paragonarmi a Bastianich... per ora…

Se potessi scegliere di cucinare a 4 mani, con chi vorresti fare questa esperienza?
Mi hanno insegnato a sognare in grande, quindi se dovessi scegliere uno con cui cucinare, sceglierei Bottura, il che significherebbe per lui non dover fare troppa strada… Io invece ne dovrei fare tanta per andare da lui, in tutti i sensi!