

WWW.  
LUSSO  
STYLE  
.IT

LUSSO STYLE#52 - MENSILE - OTTOBRE 2017

# Lussostyle

ITALIAN LUXURY MAGAZINE

**ESCLUSIVITÀ**

I Golf Club più belli d'Italia

**VIAGGI**

In visita a "Il Borro",  
il borgo dei Ferragamo

**NAUTICA**

Lo spettacolo  
del Monaco Yacht Show



**MERCEDES-BENZ CLASSE S**

**ESSENZA DEL LUSSO**

*MIRKO DE MATTIA*  
*“IL MIO MENÙ*  
*BASATO SUL...*  
*BENESSERE”*



In sintonia perfetta col suo staff,  
lo chef prepara meravigliose pietanze in  
cui si sposano tradizione e nuovi sapori.

di **PAOLA PROIETTI**  
✉ [paolaproietti](mailto:paolaproietti)



**L**ivello 1 non è solo un ristorante di pesce. È stata una sfida. Creare un posto che coniugasse design e alta cucina, una sfida realizzata in un quartiere di Roma, l'Eur, frenetico di giorno ma decisamente più calmo la sera. Una sfida vinta con grande soddisfazione da Emilia Branciani, un'interior design che, insieme ai suoi soci, ha realizzato Livello 1, un bellissimo (lei ha curato personalmente il design) e ricercato ristorante di pesce che ha aperto i battenti poco meno di due anni fa. Cucina a vista, ambiente elegante che gioca sui colori del bianco e del legno e con ampie vetrate, 60 coperti interni e 30 esterni, personale gentile e fin troppo premuroso. Accanto al ristorante è stata aperta, dagli stessi proprietari, La Pescatoria, un negozio di pesce a chilometri 0 (proviene da Anzio, Fiumicino e Ponza) aperto tutti i giorni. E poi c'è lo Chef: Mirko De Mattia.

#### ESPERIENZA ED INVENTIVA

Il pesce nelle sue mani si trasforma in splendidi piatti che ne esaltano il gusto. Come quasi tutti gli chef, la sua passione per la cucina inizia tra le mura domestiche: "Con mia madre cucinavo e andavo a fare la spesa al mercato. Mi ricordo che andavamo dal macellaio e da quest'ultimo compravamo anche le uova che ci incartavano con i fogli di giornale. Ricordi stupendi, che con il tempo sono diventati un lavoro. Grazie a lei ho conosciuto la pulizia, il rispetto e la tradizione dei piatti che tutti i

giorni ci portava in tavola". L'esperienza più significativa, Di Mattia l'ha fatta nel ristorante Poggio Antico a Montalcino, sotto la guida dello chef e proprietario Roberto Minnetti. "Qui la cultura enogastronomica era di casa e da qui inizia tutto il mio percorso. Successivamente, sono stato contattato dalla catena Novotel, per gestire il ristorante "Gavius" nel quale inizia ad avere una mia identità, a realizzare una crescita personale. Parto con la gestione di menù e personale, dopo circa cinque anni in questo ristorante, conosco Emilia Branciani e Claudio Montingelli, proprietari del ristorante Livello1. Ho percepito subito la loro grande passione per questa nuova avventura che volevano intraprendere, ho sposato il loro progetto quando era ancora sulla carta". A Livello 1, Mirko Di Mattia ha realizzato il suo menù: "È basato sul benessere, sul rispetto per la materia prima e su un basso contenuto di grassi. Utilizzo pesce e verdure di stagione, tecniche di cottura a bassa temperatura e sottovuoto". Il menù di Livello 1 è ricco di estro ed eleganza. Ogni piatto è un'opera d'arte. "La Carbonara di Ricci è il piatto più richiesto, anche se è uno degli ultimi piatti arrivati in carta e il Causushi, un piatto nato dall'incontro tra la causa rellena e il sushi. Il mio piatto preferito sono le Capesante alla amatriciana: la tradizione romana incontra il pesce in un equilibrio perfetto". Da bravo Chef, Di Mattia ha un ingrediente immancabile nella sua cucina. Anzi, due: "Nella mia cucina non posso fare a meno di una selezione di olio extravergine di oliva. Abbiamo anche un consulente, Piero Palanti, con il quale studiamo gli abbinamenti giusti esaltando ogni piatto e con il quale abbiamo anche scelto tre oli per la sala



che facciamo degustare con il nostro pane, rigorosamente fatto in casa”.

### UNA SQUADRA AFFIATATA ED IMPORTANTE

Il segreto del successo è anche un gioco di squadra, e Livello 1 può contare su un giovane team affiatato e molto motivato: “Lavoro con la mia squadra già da qualche anno – afferma Di Mattia - e abbiamo raggiunto una sintonia perfetta, senza di loro non potrei fare molto. Sono fondamentali per me, sanno quello che voglio. Sono giovani e con una gran voglia di crescere ogni giorno e pronti a sperimentare con me nuove idee”. Come accade negli ultimi anni, i talent cooking show hanno sdoganato non solo una flotta di aspiranti chef ma anche un esercito di critici culinari. “I talent hanno fatto scoprire la cucina, ma allo stesso tempo hanno reso i clienti pronti sempre a giudicare. La ristorazione non è un talent, c’è molto altro dietro: tante ore di lavoro, niente feste a casa, conoscenza di materie prime e cura per la salute del cliente. Non si può proprio sbagliare. La cucina non è una sfida del singolo ma un lavoro di squadra, insieme si raggiungono gli obiettivi. Un cliente che viene da noi deve aspettarsi qualità e una cucina della tradizione pronta a incontrare nuovi sapori. Il tutto, in un contesto moderno e curato, con un servizio di sala giovane e preparato”. Perseveranza e passione aiutano a realizzare i propri sogni. Almeno così è stato finora per questo giovane chef che promette di continuare a stupire: “Cucina della tradizione, rivisitata in chiave personale. Ecco come definirei la mia cucina. I miei piatti esprimono la passione per questo lavoro con tutti i colori e le forme del cibo, insomma “posiziono l’arte”.

