



Alta cucina e sostenibilità: la scelta di Andrea Incerti Vezzani

Lo chef del ristorante stellato Ca? Matilde, sull'Appennino Reggiano, ha eliminato la carta e ha reso protagonisti dei suoi (cinque) menu degustazione i frutti del suo orto.

Stella Michelin di lungo corso, il ristorante **Ca? Matilde** dello chef **Andrea Incerti Vezzani** a **Quattro Castella**, in provincia di **Reggio Emilia**, si ritaglia un ruolo significativo nel panorama dei locali suoi pari grado per l'originalità di una proposta che pone al centro un tema oggi assai importante come quello della **sostenibilità**.

Il contesto che lo circonda è affascinante tanto da un punto di vista paesaggistico che per la storia antica che lo precede: situato com'è tra le colline dell'**Appennino reggiano**, circondato dall'oasi naturalistica di **Bianello**, con il suo castello ben conservato, e attraversato da quel **sentiero dei Ducati** che per oltre 200 km consente al turista un'immersione appagante nell'Appennino settentrionale che va da Reggio Emilia fino all'antica città ligure di Sarzana, passando per il Passo del Lagastrello (a 1200 metri) che separa l'Emilia Romagna dalla Toscana.

Ca? Matilde a Quattro Castella: ristorante e 6 accoglienti

camere

Da vent'anni **Andrea Incerti Vezzani**, insieme alla moglie **Marcella**, accoglie col sorriso gli ospiti che giungono quassù, mettendo a loro disposizione una locanda che, con il ristorante, dispone anche di **sei** eleganti **camere**. E in una quiete come questa circondata da una natura rigenerante, l'**orto** di Ca' Matilde – sparso su di una superficie di un ettaro – assume un ruolo da protagonista che caratterizza l'intera proposta gastronomica.



Lo chef Andrea Incerti Vezzani gestisce il Ca' Matilde con la moglie Marcella (Foto © Giovanni Caldara).

«La cucina segue l'andamento dell'orto. – Spiega chef Andrea – D'estate è più facile con le zucchine che producono sempre e così pure i peperoni e le melanzane. In inverno, invece, i cavolfiori quando sono pronti sono tutti pronti. Al centro di questa **proposta vegetale** l'ortaggio è il vero protagonista. Non ho una carta. E quindi cucino in base a ciò di cui dispongo».



Aperitivo (Foto © Giovanni Caldara).

Ben **cinque menu degustazione** compongono l'offerta di Ca? Matilde: il menù dedicato ai piatti **Intramontabili** (proposto a 100 euro a commensale) dove troveremo i Tortelli di erbetta e di zucca mantecati al burro; la Bomba di riso con ragù di parmigiano reggiano e spuma di piselli; il Maialino da latte con crema di patate, scalogno e saba. C'è un menù completamente **vegetariano** (a 105 euro), uno dedicato alla **terra** (110 euro), un altro al **pesce** e agli ingredienti del mare (a 115 euro). Infine il percorso **Cielo** che in sette portate rappresenta il menù più esaustivo (a 130 euro).



Crocchette di baccalà con insalatina di legumi, cavolo riccio viola e crema di scarola
(Foto © Giovanni Caldara).

Prosegue **Incerti Vezzani**: «La cosa più difficile è far percepire che cosa significa oggi “orto”: non si tratta di una serra con delle piantine, ma è un progetto – il mio – nato una decina di anni fa e ora seguito ogni giorno da un bravissimo ragazzo. Un progetto che è legato al territorio, a ciò che cresce nel mio territorio. La storia di Ca? Matilde è il **racconto di una stagionalità legata a questa terra**».

Eccellenti, a tal proposito, saranno piatti come i **Cappellacci ripieni di cappone, cavolo nero, emulsione di scalogno e cavoletti di Bruxelles**.



Cappellacci ripieni di cappone, cavolo nero, emulsione di scalogno e cavoletti di Bruxelles (Foto © Giovanni Caldara).

Molto buone le **Crocchette di baccalà con insalatina di legumi, cavolo riccio viola e crema di scarola**. Golosa la **Crema di tuorlo d'uovo, ripieno di erbazzone, cipolla croccante, spuma di cavolo fiolaro e tartufo nero**. Elegante la degna conclusione affidata al dessert **Nocciola, cioccolato e gelato alla vaniglia**.



Crema di tuorlo d'uovo, ripieno di erbazzone, cipolla croccante, spuma di cavolo fiolario e tartufo nero (Foto © Giovanni Caldara).



Dessert Nocciola, cioccolato e gelato alla vaniglia (Foto © Giovanni Caldara).

«Una delle mie prese di posizioni più ardite è stata quella di abbandonare la carta, che è una scelta che ho compiuto con convinzione. – racconta lo chef prima di salutarci – Questo mi consente una **gestione millimetrica dello scarto**. Anche perché di solito già al momento della prenotazione conosciamo quale menu verrà scelto dal cliente. Se non mi comporto così non riesco a essere sostenibile: siamo **cinque in cucina** e i costi della materia prima sono sempre più alti. Credo di essere riuscito a fare quello che tanti altri vorrebbero. Il cliente non sa che cosa mangerà. Il nostro ospite ci dà la sua fiducia. E ci inorgoglisce constatare quante persone, dopo aver cenato da noi, decidono di regalare dei buoni da spendere qui. **Mi reputo una persona fortunata per ogni atto di fiducia che ogni giorno ci regala ciascun cliente**».

Ca? Matilde

Via della Polita, 14 – Quattro Castella (RE)
Tel. 0522 889560 | www.camatilde.it

Data di creazione

09/01/2025

Autore

giovanni-caldara