



## Andrea Perini è lo chef dell'olio 2020

Ancora una volta è Andrea Perini lo “chef dell’olio”. Nato e cresciuto a Bagno a Ripoli, dove lavora al ristorante “Al 588 - Borgo I Vicelli”, per il secondo anno consecutivo è salito sul gradino più alto della cucina basata sul buon olio. Ha ricevuto il riconoscimento da Airo, l’associazione che riunisce i ristoranti che si basano sull’oro verde. Tra questi spicca ancora una volta proprio “Al 588”, uno dei pochi in Italia ad avere una carta degli oli che conta circa 90 referenze e un carrello ad hoc con una decina di etichette, in modo da consentire ai commensali di scegliere su alcuni piatti il condimento preferito. Il premio è presieduto da Filippo Falugiani ed è stato assegnato al Four Seasons Hotel di Firenze durante una cena benefica a sostegno della Fondazione Veronesi. Gli altri premi sono stati assegnati al “Petrarca “di Bitonto e allo chef Emanuele Natalizio (Ristorante dell’olio 2020) e a “O’ Fiore mio” di Faenza con il pizzaiolo Davide Fiorentini (Pizzeria dell’olio 2020). Nell’occasione è stato assegnato anche un premio speciale (Ristorante nutraceutico) a Pietro Leemann di “Joia” a Milano, voluto dalla Fondazione Veronesi, per il ristorante maggiormente attento agli aspetti salutistici dei menu. “Siamo onorati di ricevere questo premio - commentano Andrea Perini e Giulia Franco, titolare di Borgo I Vicelli -, felici che vengano riconosciute le eccellenze del nostro territorio. L’olio Evo rappresenta un valore aggiunto per ogni piatto, ed è questa convinzione che ci sprona a far sempre meglio”. Andre Perini ha cominciato a lavorare a 15 anni, prima nei catering e pizzerie, poi su su fino ai ristoranti stellati. “Per un anno e mezzo son stato con Gordon Ramsey, poi in Spagna con María José San Román. A 20 anni a Santo Domingo mi sono appassionato di pesce e frutta tropicale. Tornato a “casa”, ho lavorato a Villa Campestri e poi sono approdato al Borgo I Vicelli”. Ama parlare coi clienti, “cerco di spiegare da dove viene quel particolare prodotto, le differenze di gusto e colore, gli aneddoti dei produttori che conosco tutti, uno per uno”. L’olio, sottolinea, non è un condimento, “ma un ingrediente vero e proprio da abbinare nel modo corretto”. La sua passione è nata da bambino, “quando mio nonno produceva il suo olio. Poi mi sono messo a studiarlo per abbinarlo nel migliore dei modi”. La sua attenzione è maniacale anche con gli altri ingredienti: “Vado a prenderli io personalmente dai produttori locali: voglio vedere chi e come li produce”.