

Business People

businesspeople.it

20anni

07/08
Lug/Ago
2026

Piano Mattei
**L'INCOGNITA
AFRICANA**

Digitale
**A quando
gli STATI UNITI
D'EUROPA?**

Anniversari
L'altra Marilyn

Risorse umane
**Il dissenso vale
più del consenso**

Viste da vicino
**Le aziende
secondo cinque
studi legali**

Axpo Italia
**LA PARTITA
DELL'ENERGIA**
Simone Demarchi

Chef

Eaté
Viale Italia, 315
Follonica (Gr)**Andrea Cimino**thesenseresort.com
@eate.restaurant

La misura del gusto

Dalla Valsesia all'**Arcipelago Toscano**, il percorso di uno chef che ha fatto della sottrazione e del rispetto dell'ingrediente la propria firma

Testo di **Andrea Gori**

Affacciato sull'**Arcipelago Toscano**, The Sense Experience Resort di Follonica ospita Eaté, il ristorante guidato dallo chef Andrea Cimino. Nato a Borgosesia, in Piemonte, Cimino ha costruito il proprio percorso professionale attraverso esperienze in alcune delle brigate più autorevoli dell'alta cucina italiana, dal Bulgari Hotel e Mandarin Oriental con Antonio Guida fino all'Andana di Enrico Bartolini, passando per Como, St. Barth e Capri.

Da Eaté propone una cucina essenziale e misurata, fondata sulla valorizzazione della materia prima e sulla ricerca della profondità del gusto attraverso sottrazione e precisione tecnica.

Cosa è rimasto del ragazzo di Valsesia nel modo in cui sta dietro ai fornelli oggi?

L'ambizione di voler crescere, migliorare ogni giorno, ma soprattutto la passione di conoscere nuovi posti. Mi reputo fortunato per aver intrapreso questa carriera, che mi ha permesso di poter viaggiare e lavorare... Anche se so che il piatto che cucino e mangio più volentieri a casa non potrò mai proporlo in un *fine dining* al mare: la polenta.

Ha lavorato con nomi ingombranti come Guida e Bartolini. C'è stato un momento in cui ha capito che doveva smettere di cucinare come loro e iniziare a farlo come Andrea Cimino?

Ho appreso molto da tutte le mie esperienze lavorati-



Lo chef Andrea Cimino e, a sinistra, la sala di Eaté. In basso: Frolla alle mandorle e orzo, crema al lime, sorbetto di cioccolato bianco e timo e geleè di ananas



ve. Ogni chef che ho incontrato mi ha trasmesso qualcosa e tutto questo ha contribuito a costruire la mia identità professionale. Le persone con cui ho lavorato hanno alimentato la mia ambizione e, prendendole come esempio, ho iniziato a percorrere la mia strada. Per anni ho vissuto la vita del cuoco "in movimento" e cambiare continuamente non è semplice. Per questo è stato naturale desiderare un luogo in cui fermarmi. Qui, di fronte al mare, ho trovato il contesto ideale.

St. Barth e Capri sono destinazioni in cui il lusso si esprime in modo "vistoso". Eaté, invece, sembra puntare su un approccio più essenziale...

È stata una mia scelta. Dalla prima volta che ho vissuto in Maremma, mi sono innamorato di questa terra e ho colto l'occasione di tornarci. La mia identità rimane sempre la stessa e la adatto al luogo in cui mi trovo.

Com'è organizzata una brigata chiamata a gestire un posto del genere?

Ho portato con me Silvia Grossi e Vincenzo Esposito, i miei due sous chef, che ritengo fondamentali, con i quali ho costruito anche un rapporto di amicizia. La brigata è composta da 18 persone ed è indispensabile che ognuno conosca al meglio il proprio ruolo, affinché si possa ottenere un perfetto lavoro di squadra. Lucio Forino il nostro pastry chef, l'ho conosciuto quest'anno, ma abbiamo creato da subito la sinergia perfetta.

Eatè ha tre menu degustazione - Maremma, Montecristo ed Elba - che vanno dalla terra al mare aperto. È una geografia o è una progressione di intensità?

Ho da sempre pensato i piatti partendo dalla materia prima, mi sono ispirato a tutto quello che mi offre il territorio. Per me la semplicità e il gusto sono le basi fondamentali in una ricetta. Alcuni sono dei miei classici, come lo spaghetti tiepido che mi segue da Capri, è un piatto che non ha bisogno necessariamente di una collocazione, apparentemente semplice, nato dall'idea di servire una pasta tiepida che si abbina perfettamente alla mineralità dell'ostrica.

C'è stato un suo piatto che è stato reso perfetto dal giusto abbinamento con un vino?

Lo spaghetti al limone con seppiolina cruda e caviale si è legato alla perfezione con il Sauvignon "Colpo di Sole" di Tenuta Dodici, cantina con sede a Tatti, in provincia di Grosseto, che dedica i suoi vini a opere di Nikita Sergeevič Michalkov, attore e regista russo. Spero sia questo l'abbinamento e il ricordo che chi passa da Eaté quest'estate porterà con sé fino al prossimo anno! ▲