

Matia Barciulli

Ho iniziato quando avevo 14 anni, già studente presso l'Istituto Alberghiero Aurelio Saffi di Firenze. Sono nato a (omissis) e ho sempre risieduto a (omissis).

Il mio percorso è stato in parte studiato e in parte fortuito. Ma la costante nei primi anni è sempre stata quella di voler provare ogni aspetto che la professione di "cuoco" offriva. Così mi sono trovato nella pizzeria, nei piccoli ristoranti di famiglia, nelle grandi catene alberghiere come Accor, sono stato in catering o in Sardegna per due stagioni al mare. Sono diventato insegnante di cucina nella provincia di Firenze e Siena, sono diventato curatore delle combinazioni olio-piatto in varie conferenze dedicate all'olio extravergine di oliva. Da questa esperienza e dalla morte del mio maestro dell'olio, Marco Mugelli, ho

deciso di fondare un'associazione e dal 2013 assegniamo il premio "Il Magnifico" all'olio extravergine di oliva di eccellenza Europeo.

Nel 2001 ho incontrato Marcello Crini e è iniziata l'avventura all'Osteria di Passignano. Ho iniziato sotto la guida dello Chef Marco Stabile, che ha concluso la sua esperienza all'Osteria nel dicembre di quell'anno. Da allora è iniziato un lungo periodo di ricerca, innovazione, corsi di specializzazione, viaggi in tutto il mondo (San Francisco, New York, Stoccolma, Helsinki, Barcellona, Budapest, Seoul, Dubai, Vienna, Astana, Zurigo, Reykjavik...) per capire meglio cosa e come l'Osteria di Passignano dovesse essere. Alla fine, dopo molti sforzi, anche la guida Michelin ha deciso di assegnarci la stella tanto ambita nel 2007.

Dal 2003 al 2012 ho collaborato con la trasmissione regionale "Sapori di Toscana" con Claudio Sottili su Italia 7, che in seguito è diventata "Aspettando il TG" sempre sulla stessa rete.

Nel 2009 un'altra avventura, "La Prova del Cuoco", una trasmissione RAI 1 che incarna al meglio il fervore italiano per la cucina.

Nel 2010 il debutto sulla rete satellitare "Alice" nella trasmissione Casa Alice, e poi nel 2011 la trasmissione "Le Stagioni".

Insieme al mio collega Nicola Damiani abbiamo guidato la cucina dell'Osteria di Passignano per 12 anni, cercando il più possibile di portare le nostre radici nel futuro. Questa è la mia "tradizione": alleggerire una cucina essenziale, pulita, con sapori intensi e presentata nel modo più elegante possibile, senza mai compromettere dove il gusto è il perdente. In questo percorso, ho compreso la mia propensione per la pasticceria e la panificazione, cercando di portare la cultura della nostra comunità in una carta dei dolci, un concetto che posso riassumere nella carta dedicata ai dannati dell'inferno della Divina Commedia, dove un dessert rappresenta ogni peccato.

Dal 2013 si è aperta una nuova sfida, Antinori, la prestigiosa cantina per cui lavoro, ha aperto la sua nuova e impressionante cantina nella zona del Chianti Classico, dove ho il piacere di guidare la sezione ristorazione che comprende il ristorante "Rinuccio 1180", gli eventi aziendali e la mensa che serve 150 pasti ogni giorno.

Ancora nel 2013, la scuola di cucina ha finalmente trovato la sua sede permanente. In collaborazione con KitchenAid, "La Scuola di Cucina di Fonte de Medici" è il centro di formazione enogastronomica del Chianti, in un fienile ristrutturato circondato da vigneti, dove ho potuto soddisfare la curiosità degli appassionati più esigenti.

Sempre nel 2013, insieme a Giorgio Mori, ho fondato l'Oscar Europeo dell'olio extravergine di oliva europeo, il Magnifico, in memoria di due grandi amici e maestri, Marco Mugelli e Massimo Pasquini.

Dal 2017, mi unisco alla divisione Ristorazione centrale della famiglia Antinori, con il compito di coordinare questioni tecniche, come i menu e l'analisi dei costi e ricavi e le

carte dei vini nelle loro varie forme. Specialmente nel 2019, dove si delineano nuovi progetti e nuovi team da motivare, a Firenze, l'apertura della "Nuova Cantinetta Antinori" che si è trasferita dal lato opposto dell'edificio e ha modificato la sua proposta aggiornandola. Allo stesso tempo, a Bolgheri, dove nella tenuta Guado al Tasso abbiamo creato un magnifico ristorante Osteria del Tasso.

Nel 2021 una nuova sfida, unire tutte le aziende ristorative del gruppo Antinori per crearne una nuova, più solida e organizzata, così dopo un attento lavoro di pianificazione siamo riusciti a sviluppare Vinattieri 1385, che ha raggiunto un fatturato di 15 milioni di euro nel 2022.

Nel 2023, inizia il percorso di consulenza alle aziende nel mondo del vino e dell'olio eccellenti fondando HOW Consulting, azienda che fornisce supporto attraverso la collaborazione con un pool di professionisti specializzati in Hospitality, Olive Oil e Wine, da qui HOW. Dopo Antinori, si sono aggiunti altri protagonisti della viticoltura Toscana, tra loro le Cantine Ruffino e la Cantina di Montalcino del gruppo Prosit.

A latere delle attività consulenziali ho implementato lo sviluppo di attività di team building e food entertainment per eventi aziendali, scuole di cucina e private chef.

In tutti questi progetti, la chiave di volta è stata la creazione di esperienze, di motivi per cui i clienti scelgono di dedicare alcune ore del loro soggiorno in Italia alla nostra attenzione. Ecco perché mi definisco un narratore gastronomico, dove mantenere l'equilibrio tra economia ed emozione è la vera sfida

Matia Barciulli

Career summary

Matia Barciulli è uno chef e imprenditore che ha dedicato la sua vita alla gastronomia. Chef dell'Osteria di Passignano, premiata con una stella Michelin, ha portato la sua passione culinaria al grande pubblico attraverso programmi televisivi e scuole di cucina. Fondatore del premio "Il Magnifico", dedicato all'olio extravergine d'oliva d'eccellenza, ha contribuito a valorizzare questo prodotto a livello europeo. Dopo aver fatto parte del team di ristorazione del gruppo Antinori, oggi ha fondato HOW Consulting che si dedica a consulenze per aziende vinicole e oleicole, mantenendo sempre un focus sull'equilibrio tra emozione ed economia.