



DALL'ORTO

AL PIATTO

Writer Carolina Ceccotti. Foto: Archivio Toscana Fair.

La storia di **Piante Mati** ha inizio nel lontano 1909.

Da oltre cento anni la famiglia Mati, infatti, si occupa della coltivazione di piante di qualità, ma soprattutto della diffusione della cultura del verde.

I TRE FRATELLI: ANDREA, APPASSIONATO DI MUSICA, FRANCESCO, ORIENTATO VERSO LA POLITICA E SCRITTORE PER PASSIONE E PAOLO, IMPRENDITORE E AMANTE DELLA RISTORAZIONE, SI DIVIDONO DA SEMPRE TRA LAVORO E PASSIONI. "Proveniamo da antenati nobili, la nostra famiglia ci ha educati alla

disciplina, al bello e dell'arte". Così, Paolo Mati, ci trasmette una filosofia che accompagna ogni azienda da loro costruita. "Lavoro, ma senza mai rinunciare alle passioni. Progetti sempre costruttivi che ci trasmettono le giuste energie per portare a compimento, ogni giorno, tutti i nostri impegni".



ORTO FAIR CONOSCENZA E GENIALITÀ

VERDE E RISTORAZIONE.

QUALITÀ, TRADIZIONE E SPERIMENTAZIONE.

“

Il concetto è quello di dare un profondo valore all'importante passato e, allo stesso tempo, spingersi all'innovazione e al futuro”.

Da qui nasce la geniale idea dell'Orto Fair. Ottanta ettari di pura tradizione, dove vi si sperimentano nuovi metodi, tecniche nella piantagione e coltivazione di piante. L'obiettivo è quello di trasmettere cultura, stimolare la curiosità e raggiungere il cliente. Un esempio: la seminatura di tradizionali piante toscane, come la melanzana fiorentina o la zuccina di Certaldo, ma al tempo stesso, accanto, si fanno crescere piante più particolari come il tomatillo messicano, il peperone viola o il cocomero giallo.

RISTORANTE TOSCANA FAIR

Una grande idea.

UN MIX DI PASSIONE E INTUITO IMPRENDITORIALE. PAOLO È STATO IL PRIMO A CREDERCI. IL PROGETTO ERA QUELLO DI CONVERTIRE LA FALEGNAMERIA COSTRUITA NEL 1961, IN UN RISTORANTE.

che - sottolinea Paolo Mati - insieme alla "fiera" (traduzione letterale di Fair) si identificano pienamente nella Toscana". Le piante, l'azienda agricola, l'orto produttivo dove si organizzano eventi ludici, aperitivi, cene e "per fare cultura" e il ristorante. "Questo luogo vuole essere uno spazio dove nascono e si sviluppano idee". Una di queste, ad esempio, è l'evento "Cibiamoci": recente e rivoluzionario progetto che ha voluto porre l'attenzione dell'importante binomio tra food e digital. Perché, Toscana Fair, è anche questo. "Si mangia quello che si vede - spiega Paolo Mati -. Per questo poniamo sempre attenzione alla vita del prodotto: dall'orto al piatto. Qui i piatti sono lavorati pochissimo. Costruiamo il menù con la consapevolezza di valorizzare al massimo la qualità dei prodotti, mettendo insieme i sapori della tradizione toscana con idee innovative e sperimentazioni. Tutto quello che si mangia da noi - conclude Mati - proviene dai nostri orti, oppure da aziende toscane". Il Toscana Fair ormai, a Pistoia e non solo, è una certezza di qualità e ha regalato tante soddisfazioni a Paolo Mati e al suo staff. "Il nostro successo è in gran parte frutto del team. Il lavoro di gruppo è fondamentale per raggiungere eccellenti risultati. Insieme a me ci sono persone molto appassionate del proprio lavoro e capaci, a partire dai due più stretti collaboratori: Pier Luigi Giannasi, mio braccio destro nella gestione del ristorante e lo chef Vincenzo Volpe, anche grande conoscitore e appassionato di orti".



"All'inizio i miei fratelli rimasero spiazzati dalla proposta. Poi, ascoltando le motivazioni, mi hanno dato fiducia". Così è iniziata la nuova grande scommessa della famiglia Mati: il ristorante Toscana Fair. Nato nel 2013, il progetto è tutto incentrato sulla filosofia del positivo: il brand deve rispecchiare la forza, il giusto, il chiaro, il bello. "Tutti oggettivi



TOSCANA FAIR TEAM: Alfredo, Alessandro e Carlotta supportano Vincenzo nel suo lavoro e in sala un personale più cortese che mai, è sempre attento alle esigenze del cliente e selezionato tra tanti in base alla filosofia dell'azienda: "Si lavora con il sorriso. Dentro e fuori".

TOSCANA FAIR
Via Bonellina, 46 - Pistoia
www.toscanafair.it