

René Mathieu e Arcangelo Tinari, a Villa Maiella un viaggio tra vegetali, mare, montagna e identità contemporanee

25 Maggio 2026



GUARDIAGRELE - È un incontro di territori, culture e identità, quello che andrà in scena giovedì giovedì prossimo, 28 maggio alle ore 20,00 presso il ristorante Villa Maiella a Guardiagrele (Chieti). Un quattro-mani realizzato da due chef che condividono la stessa sensibilità per la materia prima e la cucina, e che daranno vita a una sola esperienza irripetibile.

Lo chef **Arcangelo Tinari** di Villa Maiella accoglie lo chef **René Mathieu** del ristorante Fields in Lussemburgo. Entrambi stella rossa e stella verde Michelin, due chef a confronto, in un dialogo gastronomico che alternerà mare, terra e vegetali: una cena speciale, costruita attorno all'incontro, all'ascolto del territorio e all'ispirazione del momento.

Nei giorni precedenti l'evento, lo chef René vivrà l'Abruzzo insieme alla famiglia Tinari,

visitando la montagna, il mare, gli orti, raccogliendo erbe spontanee, e incontrando i produttori artigiani, custodi di memorie gastronomiche che diventeranno materia viva di un menu inedito di sette portate a sorpresa, in equilibrio tra la visionaria cucina vegetale dello chef belga e la profonda identità di Villa Maiella.

Anche il pairing, a cura di **Pascal Tinari**, seguirà la stessa filosofia, ovvero una sequenza di abbinamenti estemporanei, oltre i confini del vino e guidati dall'emozione, dalla ricerca e dalla libertà creativa del sommelier in un dialogo continuo con i due chef.

Il servizio della cena sarà inoltre impreziosito dalle porcellane e dai piatti della Rak, azienda leader in Europa nella mise en table nel fine dining, e non è un caso: "Il trait d'union tra me e lo chef René è scaturito proprio dall'incontro e l'amicizia con **Mariella Di Giambattista** - racconta lo chef Arcangelo Tinari - la responsabile di Rak Europa, che ha origini abruzzesi, e che quando è venuta in visita a Villa Maiella è rimasta così colpita dalla nostra cucina che ha voluto fortemente che conoscessi personalmente lo chef belga. Da lì è nata l'idea per questa cena. Per me è fondamentale confrontarmi costantemente con colleghi di altri paesi, è un modo per conoscere il mondo e rafforzare la consapevolezza di chi siamo e di cosa c'è intorno a noi, per continuare a valorizzare le nostre radici evitando però il rischio di chiuderci nella bolla di una tradizione ripetitiva e sterile".

René Mathieu è un rinomato chef belga specializzato in cucina vegetale e insignito del riconoscimento di "Miglior ristorante di cucina vegetale al mondo" nel 2020 secondo la guida internazionale We're Smart. Nato a La Roche-en-Ardenne, in Belgio, l'8 maggio 1961, è cresciuto in una famiglia modesta nelle Ardenne belghe, dove l'infanzia e il contesto familiare hanno ispirato il suo successivo interesse per la raccolta di prodotti selvatici, le erbe aromatiche e la gastronomia vegetale.

Lo chef ha quindi dedicato tutte le sue energie professionali alla ridefinizione del ruolo delle verdure nell'alta cucina, e le sue riflessioni sulla stagionalità, la libertà creativa e il futuro della ristorazione di alto livello a base vegetale si ritrovano nell'Airfield Restaurant & Living (www.airfield.lu) il suo personale progetto ristorativo, inno alla natura e alla creatività. Insignito di una stella rossa e di una stella Verde Michelin per il suo impegno a favore della gastronomia sostenibile, il ristorante Fields racconta la storia della natura lussemburghese in ogni piatto. All'interno dell'hotel Airfield, René Mathieu esalta verdure, erbe aromatiche e frutta con una creatività fuori dal comune. Ispirandosi alle stagioni, trasforma ogni ingrediente grezzo in un intenso viaggio sensoriale, fondendo sapori aQumicati, consistenze delicate e abbinamenti audaci.

Arcangelo Tinari nasce a Guardiagrele il 18 marzo 1985. La sua formazione accademica si

intreccia fin da subito con una profonda passione per la cucina, coltivata sin da giovane all'interno della trattoria di famiglia. È proprio tra i fornelli di casa che Arcangelo muove i primi passi da cuoco, contribuendo alla crescita e all'evoluzione del locale che, negli anni, si afferma come uno dei punti di riferimento della ristorazione, prima abruzzese e poi italiana.

Nel 2009 dà vita alla sua azienda agricola, con l'obiettivo di valorizzare la filiera corta e garantire materie prime di altissima qualità al ristorante. Un'iniziativa che rafforza il legame tra cucina e territorio, in un'ottica di sostenibilità e autenticità: la cucina di Villa Maiella si fa portavoce delle storie e delle tradizioni dell'Abruzzo più genuino.

Desideroso di ampliare le proprie competenze e visioni culinarie, Arcangelo si trasferisce in Francia, a Laguiole, dove per tre anni lavora come chef di partita presso il rinomato ristorante di **Michel Bras**. Questa esperienza internazionale rappresenta una tappa fondamentale nel suo percorso, contribuendo a rafforzare la sua tecnica e il suo approccio creativo in cucina.

Rientrato in Italia, Arcangelo riprende il proprio posto nella cucina di Villa Maiella, dove oggi chef, dirige la cucina portando avanti una filosofia gastronomica che unisce memoria, territorio e innovazione.

Dal 2009, Villa Maiella, il ristorante di famiglia, è insignito della prestigiosa stella rossa Michelin, mentre il riconoscimento per l'impegno verso la sostenibilità arriva nel 2025 con l'assegnazione della stella verde (www.villamaiella.it).