

Enrico Bartolini, mister 8 stelle

La Guida Michelin 2020 assegna importanti riconoscimenti a Bergamo. In città brilla la nuova stella, assegnata a "Impronte", allo chef Cristian Fagone. Enrico Bartolini - che nel 2016 ha riportato la stella al "Casual" in Città Alta - può contare su una vera e propria "costellazione": con otto stelle su cinque locali all'attivo, è lo chef più splendente d'Italia. Grazie a lui, Milano torna nell'Olimpo della ristorazione, con la terza stella che risplende al Mudec in Via Tortona, al terzo piano del Museo delle Culture, dopo i fasti legendari del Maestro Gualtiero Marchesi. Li abbiamo intervistati per scoprire quali sono gli ingredienti segreti di una cucina di successo.

Ha festeggiato le tre stelle al "Mudec" e i 40 anni cucinando alla mensa dei poveri "Pane Quotidiano" di Milano. Enrico Bartolini è stato incoronato dalla Guida Rossa e oggi vede brillare ben otto stelle. Ma non dimentica gli ultimi e non nasconde l'emozione per il risultato incredibile raggiunto: riportare le tre stelle a Milano e raddoppiare al "Glam" a Venezia. E continuare a far splendere una stella in Città Alta a Bergamo, al "Casual", alla "Locanda del Sant'Uffizio" nell'astigiano, a "L'Andana" in Maremma. Salutata come enfant prodige della cucina, con la prima stella a 29 anni, ha più che mantenuto le attese. "Mi sento come se avessi vinto un oro olimpico - commenta lo chef - .Ma non sono solo. I riconoscimenti agli altri ristoranti nascono dall'impegno e dalla passione di una squadra di professionisti che con me condivide un progetto, un'idea e un messaggio gastronomico". E la dedica è tutta per la sua squadra, dalla sala alla brigata. Perché gli ingredienti segreti della sua cucina sono racchiusi in tre "c": cultura, condivisione e complicità.

È chef e manager, con locali da gestire dalla Toscana alla

Lombardia, al Veneto. Come si mantengono standard elevati senza teletrasporto e dono dell'ubiquità?

Ci si riesce solo costruendo un team e delegando. Ma la delega funziona solo se a monte si è condiviso e compreso un progetto, se lo si prende a cuore e lo si fa diventare non solo "commerciale", ma anche culturale. Ho scelto per ogni locale uno chef resident: Donato Ascani a Venezia, Alex Manzoni a Bergamo, Gabriele Boffa nel Monferrato e Marco Ortolani in Maremma. Ognuno di loro interpreta un luogo e condivide con me un pensiero preciso. È fondamentale mantenere relazione, scambio e comunione di intenti.

Quale ingrediente non può mancare nella sua dispensa?

La cultura: nel conservare gli ingredienti, metterli in ordine e farli sostare in un frigorifero o su uno scaffale per poi cucinarli e servirli al meglio.

Il piatto o il prodotto che non si stanca di assaggiare?

Con molta semplicità, uno degli ingredienti che capita quotidianamente nel mio piatto è l'olio extravergine di oliva. Ha annunciato di voler mettere mano al suo risotto rapa e gorgonzola.

Come è il suo rapporto con i signature-dish?

Tutti i piatti in menù devono raccontare la filosofia di un ristorante, di un luogo e delle persone. I cosiddetti "signature-dish" tracciano un'identità e riconoscibilità precisa per gli ospiti. Non sono indispensabili, però sono fiero di avere in carta il "Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola". In un momento in cui non era evoluto come gli altri piatti, l'avevamo sciatato solo nel menù degustazione "I Classici". Poi però è ritornato nella versione "Evoluzione". I piatti che cucinavo dieci anni fa, come i Bottoni olio e lime con salsa cacciucco, hanno oggi contenuti nuovi e una nuova golosità.

Come definisce la sua cucina?

I miei piatti raccontano sapori antichi in chiave moderna.

Quali sono le tendenze più suggestive in questo momento per la ristorazione?

Mai come in questo momento la cucina italiana sta vivendo un momento di grande brillantezza. La sfida, per i prossimi anni, potrebbe essere quella di portare nel mondo un messaggio più moderno rispetto all'idea attuale della cucina italiana.

Che consigli dà a un giovane chef?

Seguire un'identità, italiana o territoriale, e soprattutto coltivare il legame con le persone; guardare al migliore della categoria come stimolo, ma senza rinunciare a personalità e gusto. Il successo non è fatto di volumi o di etichette, ma sta nel portare un messaggio a tante persone, aumentando il desiderio di condividere un'esperienza, in questo caso gastronomica.

Ha vissuto a Bergamo. Come valuta la città da un punto di vista gastronomico?

È una città ricca di risorse, con tradizioni "casalinghe" di cucine saporite, per cui andare al ristorante non significa solo "mangiare bene", ma ricercare un'esperienza. Molti hanno una forte impronta tradizionale e altri applicano la visione contemporanea della cucina. Tra questi c'è "Impronte", che ho avuto il piacere di visitare. Si coglie la formazione dello chef, che sa esaltare i sapori proprio come si aspetta un gourmet quando si siede a tavola per lasciarsi divertire dalla creatività, dalla tecnica della cucina e dalla concretezza degli ingredienti e da un servizio di sala molto caloroso.



photo © Paolo Chiodini