



ENRICO BARTOLINI
« L'amore per la vita è anche voglia di mangiarla »

COMPANY PROFILE



Biografia	3
Ristorante Enrico Bartolini Mudec	5
I Classici di Enrico Bartolini	6
I piatti Contemporary Classic	7
Casual Ristorante	8
La Trattoria Enrico Bartolini	9
Ristorante Glam Enrico Bartolini	10
Locanda del Sant'Uffizio Enrico Bartolini	11
Il Poggio Rosso	12
Eventi	13
Partnership all'estero	14
Rassegna stampa	16



BIOGRAFIA

Dall'alto :
Enrico all'opera (©Gio' Martorana)



Enrico Bartolini, classe 1979, originario di Pescia (PT) e diplomato all'Istituto professionale alberghiero F. Martini di Montecatini Terme, rappresenta una realtà personale e imprenditoriale in costante crescita, che acquisisce sempre più **successo e notorietà** all'interno del mondo dell'alta ristorazione.

Osannato dai critici gastronomici come uno tra i giovani più talentuosi del nostro Paese, ha ottenuto **a soli 29 anni la prima Stella Michelin; la seconda, conquistata a 33 anni**, lo ha definitivamente consacrato **Chef di livello internazionale**.

L'intuizione, la creatività, la serietà, l'ambizione e la curiosità imprenditoriale e soprattutto la passione e l'amore per il proprio lavoro hanno portato Enrico a distinguersi nel proprio percorso di formazione: dapprima all'estero, nelle cucine di Paolo Petrini a Parigi e di Mark Page a Londra, e successivamente in Italia sotto la guida di Massimiliano Alajmo e nella gestione del ristorante Le Robinie in Oltrepò Pavese dove, a 29 anni, conquista **la sua prima stella Michelin**.

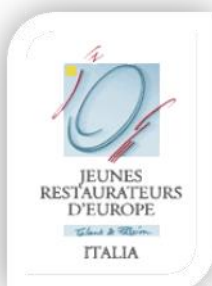
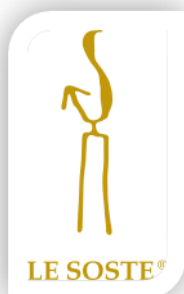
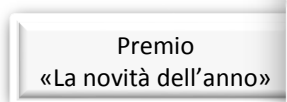
Nel 2010 Enrico intraprende la gestione del prestigioso Devero Ristorante e del Dodici24 Quick Restaurant all'interno del Devero Hotel di Cavenago Brianza (a pochi minuti da Milano) dove conquista la seconda Stella Michelin, i Tre Cappelli della guida de L'Espresso e le Tre Forchette del Gambero Rosso.

Nel febbraio 2013 è stato scelto dalla celebre Maison Krug come partner nel progetto Krug en Capitale Milano, il prestigioso temporary restaurant al 27esimo piano della Diamond Tower che ha contribuito a rafforzare la sua notorietà nel capoluogo meneghino.

Nel febbraio 2014 nasce la collaborazione con la prestigiosa compagnia aerea Emirates. Enrico crea in esclusiva per la prima classe il menu della propria filosofia " Contemporary Classic" lanciato sulla rotta Milano – New York.

Nell'aprile 2014, in occasione del Salone Internazionale del Mobile, il brand di lusso **Hermes ha scelto i piatti di Enrico** per la presentazione della propria prima collezione di luci nell'affascinante cornice di Palazzo Serbelloni e del Teatro alla Scala di Milano.





Nell'aprile 2016 Enrico si trasferisce a Milano e apre il Ristorante Enrico Bartolini al terzo piano del MUDEC (il Museo delle Culture), occupandosi anche del bar-bistrot. Contemporaneamente apre il Casual Ristorante a Bergamo in Città Alta e assume la gestione della ristorazione de L'Andana, l'esclusivo resort di Castiglione della Pescaia, nel cuore della Maremma, occupandosi sia del Ristorante La Villa, sia della Trattoria Toscana che viene così rinominata La Trattoria Enrico Bartolini. Nel mese di settembre approda nella Serenissima e dà vita al Ristorante Glam, nuova ed esclusiva meta gourmet sulla scena gastronomica veneziana.

Nel novembre dello stesso anno Enrico Bartolini conquista il firmamento gastronomico italiano, la Michelin gli assegna ben quattro stelle: due a Milano, una a Bergamo e una a Castiglione della Pescaia. Un riconoscimento importante che diventa ancora più significativo se si considera che i tre ristoranti premiati sono stati aperti quasi contemporaneamente.

A novembre del 2017 conquista una stella Michelin anche al Glam di Venezia ed a novembre 2018 una stella a Asti.

Enrico Bartolini di conferma così lo chef più stellato d'Italia.

Enrico Bartolini fa parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)®, del network Le Soste®, è Krug Ambassador dal 2013, collabora con Skelmore Hospitality per i locali Roberto's di Dubai ed Abu Dhabi e con Dining Concepts per il locale Spiga by Enrico Bartolini di Hong Kong.

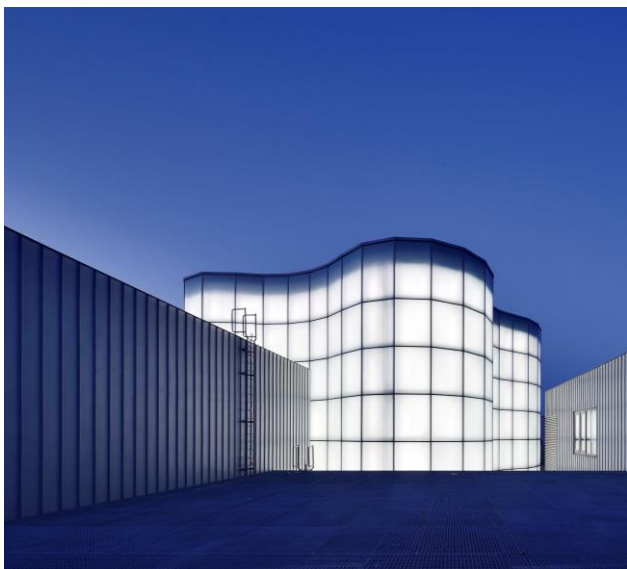
Enrico Bartolini è stato Chef Ambassador per EXPO 2015 e sempre nell'estate 2015 è nata la partnership con La Collina dei Ciliegi per la SkyLounge VIP allo Stadio San Siro di Milano.

Osannato dalla stampa italiana e dai gourmet più attenti, sta suscitando un forte interesse anche all'estero in particolare in Cina dove ha partecipato alla manifestazione culinaria di successo Greatest Chef China Italy Edition vincendo la finale. Inoltre è stato incoronato Chef dell'anno dalla guida Identità Golose 2016.

Dall'alto:
Esterno del Mudec
(©Oskar Da Riz)
Ritratto di Enrico Bartolini
(@Paolo Chiodini)



ENRICO BARTOLINI MUDEC



Dal 4 aprile 2016 il **MUDEC**, il Museo delle Culture di via Tortona a Milano, è la nuova dimora dello chef pluristellato Enrico Bartolini. Il MUDEC rappresenta **il primo museo italiano a parlare lingue e culture diverse**, in un viaggio attraverso la curiosità per il nuovo, ma senza dimenticare le tradizioni. Un insediamento in pianta stabile non del tutto casuale quindi per Enrico, **in massima sintonia e coerenza con la sua filosofia Contemporary Classic. Una nuova sfida all'insegna della creatività e della contemporaneità internazionale** con l'obiettivo di continuare a crescere in quel percorso enogastronomico che l'ha portato di diritto nel gotha dei grandi chef.

I piatti proposti dal Ristorante Enrico Bartolini **sono vere e proprie opere d'arte gourmet**, molto **semplici all'apparenza, ma estremamente sofisticati al palato**. La cucina di Enrico è un viaggio nella cultura gastronomica più raffinata, dal **menu degustazione "Be Contemporary"** (un percorso di 7 assaggi), **ai menu "Green Taste"** (l'espressione vegetariana in 6 assaggi) e **"Be Classic"** (i grandi classici firmati Enrico Bartolini), senza dimenticare **le novità stagionali e le creazioni più originali, crocevia di sapori, mondi e tradizioni**. Un ingrediente a tema o di stagione proposto in **tre superbi piatti d'Autore è la formula light lunch**.

La carta dei vini offre una selezione di etichette italiane e straniere dalla grande personalità, scelte accuratamente da Sebastian Ferrara, direttore di sala e sommelier di grande esperienza.

Il Ristorante Enrico Bartolini **è stato rinnovato nel gennaio 2017 grazie a un raffinato restyling firmato da Baxter**: sedute, divani e complementi d'arredo d'alto artigianato, dalle linee morbide e fluide e trattati con finiture speciali che conferiscono eleganza e ricercatezza.

EffeGarden di Cernusco sul Naviglio ha curato l'arredo botanico con composizioni di piante simili a sculture vegetali. Completano il nuovo allestimento nove opere del madrilenno Borja Bonafuente Gonzalo provenienti da The Cappelleschi Gallery, importante Galleria d'Arte Contemporanea di Knokke (Belgio).

Il **Design Store del Mudec** ha fornito alcuni pezzi esclusivi in perfetta sintonia con l'interior project.



Dall'alto a sinistra:
Risotto alle rape rosse e salsa
gorgonzola;
Alici in incontro tra saor e carpione;
Bottoni olio e lime con salsa al
cacciucco e polpo arrosto;
Dall'alto a destra :
Crema bruciata con mirilli ghiacciati,
amarene e meringhe;
Patata soffice uovo e uova;
Melanzana alla brace



I CLASSICI DI ENRICO BARTOLINI



Dall'alto a sinistra:
Ventresca di tonno e dintorni ;
Cappero;
Risotto Arlecchino ;
Dall'alto a destra:
Lumache della Lomellina alla salvia,
pepe verde "ultirancotta Maricha"
e tartufo nero di Montefeltro ;
Ravioli di arachidi toscane,
ricci di mare e ristretto di pollo
ruspante;
Gambero mezzo fritto



PIATTI CONTEMPORARY CLASSIC





CASUAL RISTORANTE

Dall'alto:
La sala del Casual Ristorante
Marco Locatelli ed Enrico Bartolini



Casual Ristorante nasce a Bergamo Città Alta per offrire una proposta gastronomica di grande qualità e ricerca, ma con un approccio più immediato e semplice rispetto alla cucina d'autore del Mudec. L'**ambiente, raffinato e romantico**, è la cornice ideale per apprezzare **la grande cucina tradizionale italiana rivisitata in chiave contemporanea e innovativa**.

A soli sei mesi dall'apertura il Casual Ristorante ha conquistato **la prima stella Michelin**.

La proposta del ristorante, oltre alla classica scelta alla carta, offre un menu degustazione "**Prima volta in Italia**" caratterizzato da un'impronta «casual» e il menu "**Mari intorno allo stivale**", con piatti a base di pesce. La carta vini è frutto di un'attenta selezione di etichette, sia italiane, sia estere, che esprimono al meglio il rapporto qualità/prezzo.



L'interior design del Casual Ristorante privilegia **l'utilizzo di materiali naturali** (quali legno e pietra) e di tonalità rilassanti, in un'interpretazione decorativa informale, ma elegante curata dall'Arch. Taurian. Catellani & Smith ha curato l'arredo luci.

Grazie ad ampi spazi personalizzabili a seconda delle esigenze e alla splendida veranda esterna, da cui si gode un suggestivo panorama, Casual Ristorante è la **location ideale anche per banchetti, cerimonie ed eventi**.



LA TRATTORIA ENRICO BARTOLINI

Dall'alto:
due immagini dell'esterno de
La trattoria Enrico Bartolini



La Trattoria Enrico Bartolini si trova a Castiglione della Pescaia all'interno de L'Andana, lo splendido resort che sorge nei 500 ettari della Tenuta La Badiola nel cuore della Maremma. In uno scenario suggestivo che intreccia la bellezza della natura con il fascino della storia, L'Andana accogliendo al proprio interno anche il ristorante La Villa che offre un'atmosfera intima e autentica proprio come una vera cucina di casa.

La Trattoria Enrico Bartolini è un'osteria contemporanea che celebra le tradizioni e i sapori locali: un'attenzione alla cucina di territorio che in pochi mesi le ha consentito di **conquistare la prima Stella Michelin.**



Luogo di incontro intimo e raffinato, ne "La Trattoria Enrico Bartolini" confluiscono i sapori di **un'esperienza tipicamente e genuinamente toscana**, in uno stile culinario personale e unico che fonde classicismo e modernità. Ne deriva **un'esperienza gastronomica di grande piacevolezza gustativa, leggera ed emozionante**, che appaga lo sguardo con la sua perfezione estetica, ma soprattutto il palato lasciando impressi nella memoria ricordi gastronomici indimenticabili. A esaltare questo tripudio di sapori, un'importante carta dei vini che propone una selezione di **150 etichette**, tra cui spiccano i vini prodotti dalle cantine di proprietà della famiglia Moretti. E se l'esperienza gastronomica ammalia gli ospiti, il paesaggio in cui «La Trattoria Enrico Bartolini» è immersa li conquista.

La Trattoria Enrico Bartolini è la location ideale per ospitare banchetti, eventi e cerimonie.



RISTORANTE GLAM ENRICO BARTOLINI

Dall'alto:
esterno e interno del
Ristorante Glam



L'ultima creazione di Enrico, e la sua prima nella Serenissima, si trova all' interno di **Palazzo Venart**, un luxury hotel situato in una zona di Venezia, lontano dai luoghi affollati dai turisti. Qui troviamo l'elegante Ristorante Glam, che può ospitare sino a 25/30 persone all'interno o all'aperto.

Un ambiente raffinato e curato, valorizzato da uno splendido palazzo storico che fa riaffiorare i ricordi di una Venezia ormai lontana.

Il ristorante dispone di una sala intima e accogliente, con un giardino affacciato sul Canal Grande, unico nel suo genere in città, da cui si scorge il noto Casinò di Venezia.

La cucina è espressione della **tradizione gastronomica «popolare» veneziana rivisitata in chiave avanguardistica** e allo stesso tempo propone alternative di gusto contemporaneo che esaltano gli **straordinari sapori della Laguna**.

Grande attenzione è riservata alla **scelta delle materie prime in un eccellente connubio tra passato e presente** che riesce a rendere unica ogni esperienza del palato.

La carta dei vini rende omaggio al territorio veneto, all'Italia e alla Francia.





LOCANDA DEL SANT'UFFIZIO ENRICO BARTOLINI

Dall'alto:
L'interno della Locanda del Sant'Uffizio



All'interno dello splendido **Relais Sant'Uffizio** a Cioccaro di Penango (in provincia di Asti), ex convento monastico del XVI secolo, trasformato in hotel de charme con 55 suite, piscina e centro benessere, **Locanda del Sant'Uffizio** è l'ultima sfida imprenditoriale di Enrico Bartolini.

Il **Monferrato**, con le sue morbide colline punteggiate da borghi e vigneti, è una terra ricca di storia, arte, tradizioni e cultura gastronomica che ha in Casale e Asti i suoi punti di riferimento. Dai castelli del nord alle storiche cantine sotterranee del sud, è **patria di grandi vini e di ingredienti straordinari**. Una terra di eccellenze che ha affascinato (e conquistato) Enrico Bartolini al punto da sceglierla come sede di un nuovo progetto.



La carta è un omaggio al territorio e alla sua cucina, un **inno alla biodiversità italiana** che non si esprime solo in agricoltura, ma anche sulla tavola.

Baxter ha firmato l'interior design della sala (come già per il Ristorante Enrico Bartolini al Mudec): sedute, luci e specchi di gusto classico contemporaneo esprimono con eleganza un lusso misurato e creano la giusta atmosfera di comfort e raffinata accoglienza.

Le tonalità pastello scelte per le pareti creano un effetto di grande armonia con il paesaggio circostante: il **magnifico giardino all'italiana su cui affaccia la veranda ricavata nell'antica limonaia del convento e i dolci pendii delle colline percorse dalle vigne**.



IL POGGIO ROSSO

Dall'alto:
L'interno e l'esterno del ristorante Il Poggio Rosso



San Felice è la tenuta del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena, di proprietà del Gruppo Allianz S.p.A., che ha saputo valorizzare l'originale villaggio medievale trasformandolo in un hotel diffuso di charme, il 5 stelle [Borgo San Felice](#) - unico Relais & Châteaux del Chianti Classico, il cui ristorante Poggio Rosso ne è protagonista.

La proposta gastronomica di Borgo San Felice si trasforma suggellando un'importante collaborazione con lo Chef Enrico Bartolini e con L'Executive Chef Juan Camilo Quintero: un incontro nel segno della tradizione più autentica e dell'innovazione del gusto internazionale.





EVENTI

Dall'alto:
Mise en place per banqueting



Nel 2015 in occasione della Milano Design Week e dell'inaugurazione di Expo2015 **Enrico Bartolini è stato scelto da Audi per il progetto Audi City Lab**, (dal 15 aprile all'8 maggio).

Il 16 settembre 2015 cura l'evento Bureau Betak Omega, creato al Palazzo del Ghiaccio di Milano per festeggiare il decimo anniversario di Nicole Kidman come testimonial del brand.

L'eccellenza e la qualità della sua cucina la realizzazione e la gestione di servizi di catering in presso location di prestigio come: **Villa Arese Lucini**, splendida dimora nobiliare di fine cinquecento, immersa nel verde della Brianza, che mette a disposizione ambienti eleganti, arricchiti da arredi originali, oppure **Villa Calchi**, residenza d'epoca che si affaccia sulla riserva naturale del Lago di Sartirana in un contesto di indubbio pregio paesaggistico, storico e architettonico. Entrambe propongono una collaborazione esclusiva con la cucina Contemporary Classic firmata Enrico Bartolini.

Particolare attenzione e cura dei dettagli è riservata alla **creazione e organizzazione di servizi per matrimoni e banchetti** che portano l'inimitabile firma di Enrico Bartolini capace di trasformare ogni occasione in un evento indimenticabile.





PARTNERSHIP ALL'ESTERO

Dall'alto:
La sala di Roberto's Dubai;
Un piatto del menu;
La sala di Roberto's Abu Dhabi



Aperto nel 2012 **Roberto's** si è sempre più affermato come ristorante di riferimento della **cucina italiana a Dubai nel quartiere IFC**.

Nel 2016 il gruppo Roberto's ha aperto un nuovo ristorante di punta all'interno del **Rosewood**, lussuoso hotel 5 stelle, **su Maryah Island ad Abu Dhabi**.

Dal 2014 Enrico Bartolini ha iniziato la partnership con il gruppo assumendo **la direzione culinaria dei due locali**.

Roberto's rappresenta un'esperienza veramente cosmopolita per i gourmet più esigenti della capitale.

ROBERTO'S DUBAI

Gate Village Building No. 1
DIFC, Dubai, UAE

T +971 4 386 00 66
www.robertos.ae/dubai

ROBERTO'S ABU DHABI

Rosewood Hotel, Al Maryah Island,
Abu Dhabi, United Arab Emirates

T +971 2 627 9009
www.robertos.ae/abudhabi



PARTNERSHIP ALL'ESTERO

Dall'alto:
La sala di Spiga;
Un piatto del menu;
La lounge bar di Spiga



SPIGA

Aperto nel novembre del 2016 e situato nel cuore di Hong Kong, in 31 Queens Road, **SPIGA** è il primo ristorante all'estero che porta il nome di **Enrico Bartolini**.

Una nuova sfida per Enrico Bartolini che celebra così l'autentica cucina italiana attraverso la creazione di piatti tradizionali con tecniche innovative e materie prime italiane di qualità.

Supportato dal Resident Chef Giuseppe Carlucci, SPIGA offre un menù degustazione composto da **ricette originali dello chef Enrico Bartolini** e abbinato a una sontuosa selezione di vini provenienti dai migliori vigneti d'Italia.

La terrazza adiacente, **PORTICO** è la cornice perfetta per aperitivi, cene all'aperto, cocktail ed eventi esclusivi.

SPIGA - un omaggio alla cucina italiana

3/F, LHT Tower, 31 Queens Road,
Central, Hong Kong

T +852 2871 0055

www.diningconcepts.com/restaurants/SPIGA



Al top



Niko Romito
del «Ristorante Reale»
di Castelli di Sangro
(L'Aquila)



Massimo Bottura
dell'«Osteria
Francescana»
(Modena)



Nadia Santini
del «dal Pescatore»
di Carneto su l'Orto
(Mantova)



Enrico Crippa
del ristorante
«Piazza Duomo»
di Alba (Cuneo)



Annie Féolde
dell'«Enoteca
Pinchiorri»
(Firenze)



Massimiliano Alajmo
de «Le Calandre»
di Rubano, in provincia
(Padova)



Enrico Cerea
del ristorante «Da
Vittorio» a Brusaporto
(Bergamo)



Heinz Beck
del ristorante «La
Pergola» all'Hotel
Roma Cavalieri (Roma)

Il collezionista di stelle

di **Angela Frenda**

Severo. Educato. Tradizionale. Geniale. Sono solo alcuni degli aggettivi che si possono usare per Enrico Bartolini. Da ieri, ufficialmente, per tutti, il collezionista di stelle (Michelin). La Rossa ieri gliene ha assegnate ben quattro in un colpo solo. Questo chef di poche parole, classe 1979, in poco più di sei mesi ha conquistato il firmamento gastronomico italiano. Facendo un po' di conti nel suo impero: due stelle sono andate al ristorante Enrico Bartolini al Musec (Museo delle Culture) di Milano, una al Casual Ristorante a Bergamo, e una a La Trattoria Enrico Bartolini a Castiglione della Pescaia (ereditato da Ducasse), in Maremma, nella Tenuta La Badiola che ospita l'esclusivo resort L'Ardana.

Esperienze a Londra da Mark Page, a Parigi con Paolo Petroni e poi le Calandre con gli Alajmo. Il «Pirlo dei fornelli», come lui stesso ama definirsi, non è arrivato al successo casualmente. Ma grazie al «Metodo Bartolini»: un mix di lavoro di squadra e visione moderna. «Come faccio a fare tutto? Me lo chiedono spesso, ma io posso solo dire che mi sono fidato delle persone che ho intorno. Forse sono contagioso...». Due almeno i nomi di collaboratori da citare: Christopher Carraro a Bergamo e Marco Ortolani

Il poker dello chef Enrico Bartolini con tre ristoranti «Il segreto? Fidarsi»



Chi è
Enrico Bartolini, 36 anni, è nato a Pescaia in provincia di Pisa

ni in Toscana. Ma altri suoi locali sono anche a Dubai, Abu Dhabi, e dai primi di dicembre Hong Kong. «Se lavoro troppo? La mia famiglia soffre un po', ma io sono soddisfatto. Il mio principio è di ordine e pulizia del palato. Il gusto va assaggiato, e poi condiviso in senso pratico». Un esempio simbolico della sua cucina? Le alici in saor e carpione: «Super tradizionale. Con l'alice non più frita ma marinata. Saor dentro, carpione fuori. L'aspetto moderno è nei colori insoliti: si usa anche il blu. E qualche ingrediente asiatico...». Manca la stella solo al suo Glam, a Palazzo Venart, a Venezia: «Abbiamo avuto troppo poco tempo. Ma grazie alla precisione straordinaria di Donato Scari non ho dubbi che la sua cucina poetica slonderà».

In una giornata per lui epica, come quella di ieri, una domanda finale un po' a bruciapelo: «Tra Michelin e World's 50 best?». Il collezionista di stelle ci pensa e replica con metodo: «La Michelin è la fotografia più precisa che lo conosca del mercato e di quello che accade in un paese. È di una serietà impeccabile: anonimato... Controlli sempre pagando il conto... Riservatezza... I 50 best sono un modo invece più moderno di recensire: meno voti, più classifiche. Ma io, che sono un po' all'antica, le pagelle le capisco meglio...».

[@angelafrenda](#)
di RASSEGNA STAMPA

La sua filosofia

I piatti



Le ricette disegnatte

Per capire la sua filosofia, date un'occhiata al sito di Bartolini. Grafica, pulita, lineare. Per il ristorante principale, quello del Musec, i piatti sono disegnati con mano poetica, e non fotografati. Come ad evocare profumi e sapori che non devono essere mai svelati, ma solo immaginati. Troverete le Alici in incontro tra saor e carpione. Ma anche gli Spaghetti bolliti conditi con scampi, finger lime e battuto di verdure.



Alfio Ghezzi della «Locanda Margor» di Ravenna e **Heinrich Schneider** del «Terra» di Sarentino



Nino Di Costanzo del «Dani Maison» di Ischia e **Antonio Guida** del «Seta» di Milano



PORTFOLIO · IN CARRIERA

CUCINA D'AUTORE anche a distanza



Profilo

Ristorante Enrico Bartolini



Via Tortona 56, Milano
www.enricobartolini.net



Numero coperti da 16 a 35,
in base alla disposizione dei
tavoli

Staff cucina 8 addetti
Staff sala 4 fisse e 4
occasional

Menu oltre alla carta, tre
menu degustazione, tra cui uno
vegetariano, da 110 fino a 160
euro (vini esclusi)

Fornitori cucina Marrone,
tomo Pattison

IDEE CHIARE SUL PROPRIO STILE
BRIGATA CONSOLIDATA. COSÌ
CON SUCCESSO PIÙ LOCALI IN 4

Coniugare una visione della cucina
imprenditoriale. Avere le idee per
ni gastronomici e di accoglienza, i
anche in locali esotici. Un esempio?

PORTFOLIO · IN CARRIERA

La sala del ristorante
Enrico Bartolini, alla cui
guida è Sebastiano Ferrara.
Nella pagina accanto:
Bottoni olio e latte al sugo
di caccuccu



Chi è chi

Enrico Bartolini

Nato nel '79 a Pescaia (Pt), a 29 anni ha conquistato la prima stella Michelin e la seconda a 33. Fra le sue prime esperienze, la gestione il ristorante Le Robinie (Pv). Nel 2010 è passato alla guida del ristorante del Devero Hotel (Cavenago Brianza, Mi). Nell'aprile 2016 si è spostato al Mudèc (Mi), al ristorante

due stelle Michelin, che dopo l'esperienza durata sei anni al Devero Hotel a Cavenago, ad aprile scorso ha dato una svolta alla sua carriera. Così si è trasferito armi e bagagli a Milano, per occuparsi della gestione del ristorante gastronomico che porta il suo nome, nonché del bar bistro, rispettivamente al terzo piano e al piano terreno del Mudèc, il Museo delle Culture: un luogo prestigioso, ideale per l'internazionalità del contesto e per la location in zona Tortona, in uno dei quartieri più vivi e creativi della città.

Ma non è questo l'unico impegno dello chef di Pescaia, che già ai suoi esordi era stato salutato come una promettente, giovane leva della cucina - il tutto confermato poi dai fatti, visto che non ancora trentenne Enrico aveva conquistato la prima stella Michelin e quattro anni dopo la seconda, durante la gestione del Ristorante Devero. La scorsa primavera infatti, dopo aver lasciato Cavenago, Enrico ha preso in carico pure La Trattoria Enrico Bartolini. Ma non facciamo fuorviare dal nome, qui si tratta di una luxury destination - che fa capo alla franciacortina famiglia Moretti, imprenditori nel settore vitivinicolo, agroalimentare, alberghiero, delle locazioni e vendite immobiliari - presso l'Andana, Hotel & Spa Resort a 5 stelle a Castiglione della Pescaia (Gr), con l'operatività quotidiana della Ortolani.

L'instancabile Enrico aveva al Ristorante: una formula degli ingredienti, ma decisa conseguenza con un target un pubblico di giovani e di



Una rivisitazione di due specialità tradizionali: Alici in incontro tra saor e carpione. Un'elaborata ricetta che Enrico Bartolini ha rivisitato e proposto (semplificata) in versione panino durante le giornate di Baritalia Hub, l'evento dedicato al mondo della ristorazione e del bar tenutosi lo scorso anno a Milano, organizzato da Ristoranti e Bargiornale



novembre 2016

66

novembre 2016

67



Enrico Bartolini s'insedia al Mudec

Fioriscono gli stellati nella primavera milanese

«Avevo bisogno di crescere in un luogo dove la cultura è di casa. Voglio confrontarmi con il mondo che passa da una città internazionale come Milano». A pochi mesi dall'apertura del ristorante al Mudec, la vecchia gestione (brand Giacomo) se ne va: arrivano, a dare smalto, due stelle Michelin, quelle di Enrico Bartolini. Sarà il quarto locale in città a sfoggiarle, aggiungendosi a Claudio Sadler, Carlo Cracco e il Luogo di Aimò e Nadia. Ex enfant prodige, oggi una certezza, Bartolini è l'unico cuoco italiano a far avanguardia facendoti credere di mangiare la tradizione. Nel 2000, giovanissimo toscano di Pescia, faceva parlare di sé i gourmet: si alzava all'alba per accudire il suo lievito madre, tra i primi cucinava guance di manzo su per le colline dell'Oltrepò. Poi mise radici al Devero Hotel di Cavenago Brianza, ma il suo sogno restava Milano.

Il Mudec è habitat ideale per Bartolini, animale metropolitano che non dimentica le origini toscane. La sua cucina è «contemporary classic», finto ossimoro che si spiega alla perfezione con un suo piatto: i bottoni di olio, lime, sugo di caciucco e polpo alla brace. La firma di Bartolini si estende al bar-bistrot e agli eventi presso il Museo e l'area Ex Ansaldo. Con il cuoco star, la fidatissima brigata: il sous chef Remo Capitanò; Sebastien Ferrara, direttore di sala ed esperto sommelier; Antonio Maresca, pasticciere.

La scheda

● Ristorante Enrico Bartolini Mudec, via Tortona 56, tel. 02.84.29.37.01 Orari: 12-14.30; 19.30-22.30. Chiuso lunedì a pranzo e domenica. Bistrot: 7.30-23

● Menu lunch 45 euro; 110 degustazione

Festival

Il ri

Partenz
del cine
Ameri
Alessa
Alle 2
inser
inter
l'atte
con
fote
am
riv
E

Chi non l'ha ancora fatto potrà assaggiare i suoi classici, che entusiasmano gourmet da tutto il mondo. Esempio, il risotto alle rape rosse e salsa al gorgonzola; guancia di vitello con patate ai grani di senape; crema bruciata con ciliege, meringhe e mirtilli ghiacciati. La primavera milanese, oltre a Bartolini, vedrà sbocciare altri stellati: Luigi Taglienti (ex Trussardi e Palazzo Parigi) con un nuovo ri-
Giancarlo Morelli del
con la



FOOD
Mi metto all'opera
Pochi ingredienti e molta creatività nei piatti di ENRICO BARTOLINI che apre un nuovo ristorante in un museo
di ANNA RAZZOTTI

Sembrano mandorle, olive, peperoncini, ma sono illesissimi. Si tratta di minuscole tartare finte saba tondate, gentili e saporite, spiega il chef, come Juan Miró. «Le cose più sorprendenti mi danno delle idee». La cucina di Enrico Bartolini è una continua sfida e la stessa flemma con cui ha affrontato l'inaugurazione, a pochi giorni di distanza, di due ristoranti: il Culturale di Milano (dove ora è aperta appunto una mostra di Miró), e il Casual Ristorante a Bergamo e della Trattoria a L'Anfana resort di Castiglione «Io non crevo, trasformo». Così evocare Bartolini, raccontando con semplicità l'essenza «sì», che in realtà semplice lo è solo in apparenza: «Fatto dal piacere, dal gusto, ponendomi però degli obiettivi: insistere e la concentrazione dei sapori usando meno ingredienti che possano preferisco articolare accostando E proprio perché a lui le sfide non bastano mai, Bartolini, già due stelle Michelin al Devero Ristorante a Cavenago Brianza, approda a Milano al Museo di via Tortona, una delle strade più calde dell'anno, nel momento Salone del Mobile. Un vero battesimo del fuoco quello Mudec - di cui cura anche il bar-bistrot di interni. La creatività, l'apertura verso nuove frontiere, il rispetto della tradizione e la curiosità per il nuovo.

AL CUOCO!
Enrico Bartolini, 36 anni, racconta al Mudec, il suo sogno di aprire un ristorante di alta cucina a Milano, dove fino all'11 marzo di quest'anno, il suo ristorante Devero Hotel di Cavenago Brianza, con due stelle di Michelin.

FOOD GIACOMO BREZZI

in Triennale

Kitano, ma anche anteprime di Ki-duk Kim, alle 19 domani al Fedele con «Stop» (2015), e mercoledì, sempre alle 19 al San dele, per Kaige Chen con «Monk Comes Down the Mountains» (2015). Tutti d'attualità i titoli della sezione Extr'A, fra cui una storia vera di padri marocchini emigrati, «My Name Is Adil» (2016) di Adil Azzab, Andrea Pellizzer e Magda Rezene, da vedere venerdì alle 21 al Palestrina. Tutti i film sono in edizione originale, sottotitolati in italiano. Ingressi a € 6 con FestCard a € 2. Abbonamento a € 30.

Giancarlo Grossini
© RIPRODUZIONE RISERVATA



ITALIA SQUISITA
AMBASCIATORE DEL GUSTO



Enrico Bartolini

DI CARLO SPINELLI
FOTO CRISTIAN PARRAVICINI

Nella grande concentrazione urbana di Milano, proprio sul ciglio dello stivato trafficato di antiche e generose province, si erge a testimone dell'ospitalità d'eccezione il Desiro Hotel a Caviglioglio di Monza. Un cilindro inconfondibile d'impasto, al cui interno il design, la cura del dettaglio e la scelta del locatore preromano tra i luoghi d'ascolto in tutta Italia. È anche l'ecosistema di una dei ristoranti più importanti in questo momento nella nostra altissima Penisola: il Desiro Ristorante di Enrico Bartolini. Eleganza, delicatezza di sapori, fermezza quasi lacrimosa, ma al contempo una macchina da guerra gourmet che in pochissimi anni ha dimostrato valore e indipendenza di pensiero. Enrico Bartolini e la sua brigata lavorano nella fatica ristorativa del grande albergo da notte a notte fonda, ma coltoretti pranzi e cene staccatissime. Tutti ragazzi che arrivano da tutto il mondo per imparare a cucinare Michelin e per ereditare in tema di gestione ricorrenza a tutta tavola. Ma questa è solo un'lettera ed una storia protetta, il bello c'è ancora avanti.



«La semplicità è sempre un difetto difficile da sfidare il paragono. È un difetto perché quella non sempre è il prodotto più forte, più buono, più facile. L'ingrediente lo fa difendere. Ma in una piatti così sigillato spesso. Pagano un'occasione, spesso con quello loro un'occasione, e bisogna in ricerca un'occasione con la propria carne, proprio di stile, che lo si sapeva bene. Quando però lo prodotto non sono quattro o cinque che aggiunge le tecniche, così a grandi ingredienti e a linee strutturate. Quelle che sono una migliore "argentea" di sapori, sapidi e delicate, a volte anche "unite" ad alcuni piatti. E mi più deve essere come una bella persona con un bel sorriso profano che si sapeva spesso con le giuste delicate. È un difetto grande di Enrico Bartolini».



ITALIA SQUISITA 178 • DICEMBRE 2014



Enrico Bartolini
MUDEC

ENRICO BARTOLINI – MUDEC

Via Tortona 56
20144 Milano
+39 02 84293701

www.enricobartolini.net

Ristorante Enrico Bartolini:
Dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30
Chiuso il lunedì a pranzo e la domenica
Bistrot: dalle 7.30 alle 23.00

Casual
Ristorante in Città Alta

CASUAL RISTORANTE

Via San Vigilio 1
24129 Bergamo
+39 035 260944

www.casualristorante.it

Orari apertura: dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 23.00
Chiuso il martedì

LA TRATTORIA
Enrico Bartolini

LA TRATTORIA ENRICO BARTOLINI presso L'ANDANA

Località Badiola
58043 Castiglione della Pescaia (GR)
+39 0564 944322

www.enricobartolini.net e www.andana.it

Orari di apertura: dalle 19.00 alle 23.00 dal 01/05 al 31/10
Chiuso il lunedì

RISTORANTE
GLAM
Enrico Bartolini

RISTORANTE GLAM ENRICO BARTOLINI

Santa Croce 1961
30135 Venezia
+39 041 5235676

www.ristoranteglam.com

Orari di apertura: aperto tutti i giorni

**LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO**
Enrico Bartolini

LOCANDA DEL SANT'UFFIZIO ENRICO BARTOLINI

Strada Sant'Uffizio, 1
14030 Cioccaro di Penango (AT)
+39 0141 916292

www.relaissantuffizio.com

Orari di apertura:
Lunedì, giovedì e venerdì dalle 19:30 alle 22:00
Sabato e domenica dalle 12:30 alle 14:00 e dalle 19:30 alle 22:00

POGGIOROSSO
Enrico Bartolini

IL POGGIO ROSSO
presso **BORGO SAN FELICE**

località San Felice
Castelnuovo Berardenga (SI)
+39 0577.39.64

www.borgosanfelice.it

Orari di apertura
dalle 19.30 alle 22.00
dal 10 aprile al 16 novembre aperto tutti i giorni