Enrico Bartolini approda al Fico di Bologna con un ristorante di alta cucina

enrico-2-0c92fcae

Quinto ristorante in arrivo per Enrico Bartolini, il quadristellato chef toscano che in autunno aprirà il ristorante di alta cucina all’interno di Fico, la nuova mega-creatura di Oscar Farinetti a Bologna.

Non abbastanza appagato dalle sue 4 stelle in tre ristoranti a Milano, Bergamo e Castiglione della Pescaia, più gli altri locali a Venezia e Hong Kong, più le consulenze fisse a Dubai e Abu Dhabi- ricorda il sito di Repubblica - lo scatenato Bartolini lavorerà con il patron di Eataly.

Fico, gigantesco spazio consacrato alla cultura del cibo e a tutto il ciclo della produzione, dalla semina dei vegetali o dall’allevamento degli animali fino alla cucina, aprirà i battenti alle porte del capoluogo emiliano i 4 ottobre, il giorno di San Francesco; sotto la sua benedizione spera di attirare milioni di visitatori, gourmet soprattutto ma anche curiosi, scuole, famiglie. Ottantamila metri quadrati totali in cui saranno disseminati 25 punti di ristoro: bistrot, ristoranti, chioschi per il cibo di strada. Uno di questi sarà affidato allo chef dei prodigi, che farà, promette, "la cucina come piace a noi: alto livello, prodotti eccellenti. Abbiamo la straordinaria opportunità di essere a stretto contatto con ottimi artigiani dell’alimentare, di avere ingredienti superlativi a pochi metri dal locale", dice.

Il nuovo ristorante avrà meno di cinquanta coperti e offrirà le creazioni di Bartolini a prezzi contenuti: "Voglio che qui la gente possa assaggiare piatti di alta cucina a costi accessibili. Ma sarà un posto molto bello. Quando ho aperto Casual a Bergamo hanno scritto che sarebbe stato un bistrot, solo perché avevo detto che avrei fatto una cosa semplice: ho un modo tutto mio di vedere la semplicità. Infatti è arrivata subito la stella". La linea esatta della cucina non è stata ancora definita ("lo farò prima dell’estate"), e nemmeno il nome. Ma c’è un progetto già chiaro, quello della collaborazione con Le Soste: "L’idea brillante che mi ha suggerito Farinetti", continua Bartolini, destinato ad avere con le Soste anche un ruolo coordinamento delle attività ristorative di Fico, "è di ospitare nel corso dell’anno sei chef di ristoranti che fanno parte dell’associazione. Così il pubblico avrà modo di provare tante cucine diverse, tutte molti interessanti, che rappresentano il meglio sul territorio italiano. E io potrò

avere una relazione differente con tanti miei bravi colleghi, che va oltre i saluti scambiati al telefono".