Bartolini e Cinque, l'haute cuisine apre a Fico Eataly World

stellato-388122f7

Tra le oltre quaranta proposte di ristorazione presenti all'interno di **Fico Eataly World**, il più grande parco agroalimentare del mondo creato a Bologna che aprirà i battenti al pubblico mercoledì 15 novembre, il visitatore gourmet non avrà difficoltà a scegliere, e si dirigerà deciso verso **Cinque**, il quinto ristorante firmato dallo stellato **Enrico Bartolini**, al debutto.
Non è un bistrò – ci ha tenuto subito a puntualizzare lo chef che abbiamo incontrato in occasione dell'anteprima di Fico allo stampa - ma un ristorante con tutti i crismi, "come avrei potuto aprire in centro a Roma o a Napoli".

In sintonia con quella celebrazione della biodiversità e delle eccellenze italiane che è Fico, “Cinque” promuoverà nel menu l’utilizzo consapevole e responsabile degli ingredienti, in gran parte provenienti dalle Fabbriche Contadine presenti nel Parco. “E in ogni caso, qui utilizzeremo unicamente ingredienti italiani” assicura Bartolini.



Undici tavoli e una quarantina di coperti, aperto a pranzo e cena sette giorni su sette, il ristorante proporrà una cucina di alto livello con un menu degustazione (in sette passaggi) e una scelta alla carta “compatta”, fatta di 15 piatti che declinano la biodiversità "attraverso sapori autentici, ingredienti di grande qualità e tradizione mediterranea, ricerca e innovazione".
Ai fornelli il resident chef **Salvatore Amato**, mezzo pugliese mezzo siciliano, già nel team di Bartolini

al Mudec. Ad affiancarlo, il direttore di sala Roberto Redolfi.
E la scelta non finisce qui: il ristorante collaborerà con gli chef stellati dell'associazione Le Soste che riunisce i migliori chef della cucina italiana d'autore. Sei volte l'anno, a rotazione per due settimane ogni due mesi, uno di loro - un Uliassi o un Aprea, per dire, proporrà proprio in questo ristorante un menu proprio, condiviso con Amato che dopo i primi due giorni lo realizzerà in autonomia.

Nell'offerta ristorativa davvero ipertrofica di Fico, che va dal vegetariano al fritto, dalla pizzeria alla birreria, dal ristorante della patata a quello del tartufo, dalla piadina all'arrosticino, non poteva mancare una proposta di alta gamma.
E con Cinque sembrerebbe che la filiera dell'enogastronomia italiana, dal campo alla tavola, dallo street food all'haute cusine, sia davvero completa.

Scopri Fico Eataly World nella **fotogallery di InstoreMag**.