"Classico contemporaneo", Enrico Bartolini si racconta in un libro

bartolini-libro-4e49fca9

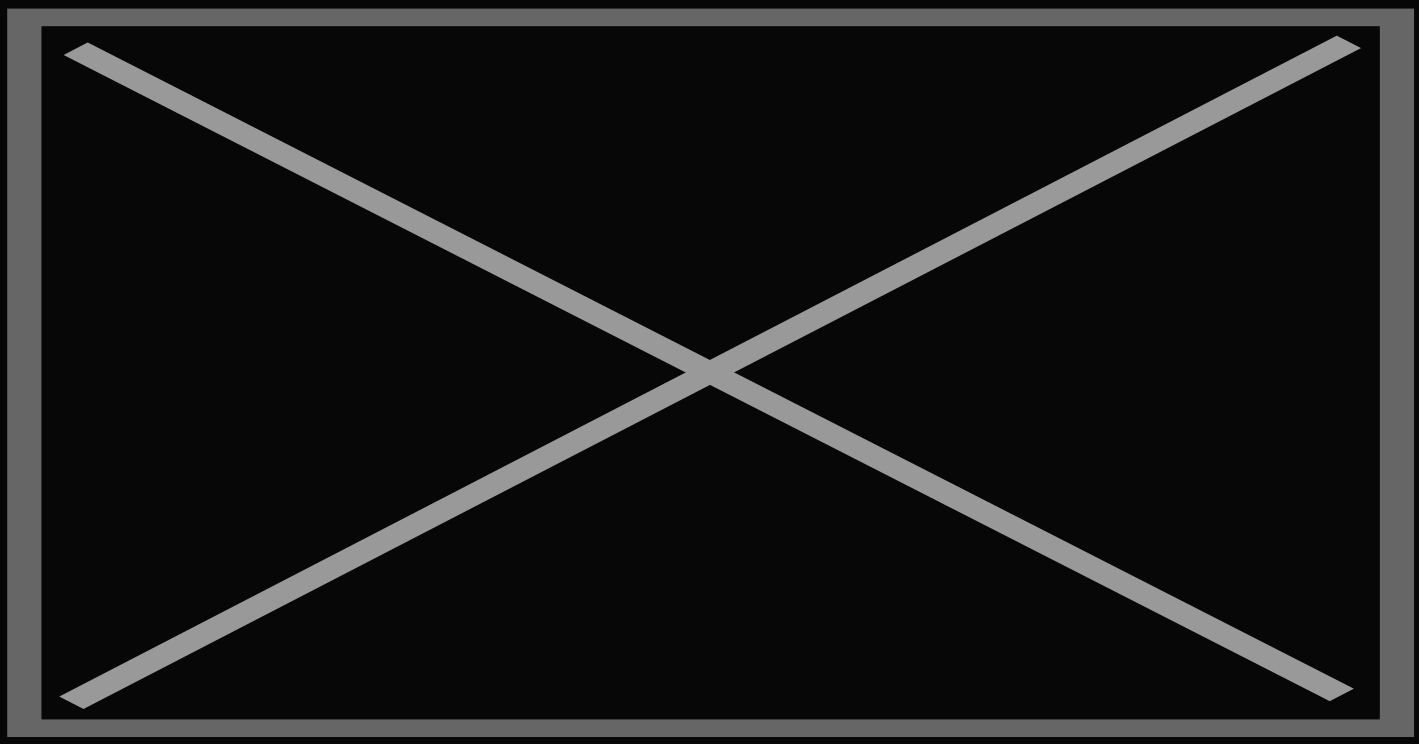
Esce in libreria il 30 novembre "Classico contemporaneo", la storia raccontata in prima persona di **Enrico Bartolini**, chef pluristellato. In copertina c'è un piatto, vuoto. O meglio, mangiato completamente, con gusto. Dato il colore, si può ipotizzare ci fosse un risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola in quel piatto, ma non importa. Perché la cosa migliore che si può dire di un piatto bello (e quelli di **Bartolini** sono senz'altro bellissimi, a prova di Instagram) non deve essere “è tanto bello che dispiace mangiarlo”, ma “è tanto bello che viene voglia di mangiarlo”.



È la filosofia di Bartolini, toscano, classe 1979, imprenditore oltre che creativo che di ristoranti ad oggi ne ha ben cinque. Oltre al Mudec di Milano (2 stelle) il Casual di Bergamo alta (con vista sulla teleferica), la trattoria all’Andana in Maremma, il Glam di Venezia (tutti con una stella, l’ultima, fresca di edizione Michelin 2018, proprio a Venezia) e l'ultimo nato, il Cinque all'interno del parco agroalimentare FICO Eataly World. Tutti i collaboratori, resident chef e *maître*, erano alla presentazione, che è stata ancora una volta l’occasione per sottolineare “l’importanza dell’ambiente e della sala: quando questi funzionano, il cuoco passa quasi in secondo piano”.

Edito da 24 Ore Cultura “Classico contemporaneo” è l’autobiografia di Enrico Bartolini che attraverso ricordi anche di famiglia, ricette e consigli, racconta la sua esperienza e il suo percorso personale verso il successo, la curiosità, il talento, la creatività e l’instancabile lavoro quotidiano. A partire dalla prima maestra, una ruvidissima zia toscana, passando per la frequentazione dell'alberghiero e la collaborazione con il fratello (che aveva una caffetteria e stava avendo il primo figlio, quindi aveva bisogno di una mano), poi il tentativo di università a Firenze (Economia e commercio) e la partenza per Parigi, “dove un amico si era già inserito: e oggi sono ancora in giro”.

“Classico contemporaneo” presenta l’arte di Bartolini attraverso la chiave di lettura che emerge dalla sua stessa cucina: nei suoi piatti, infatti, la tradizione si fonde con l’innovazione, la curiosità, la ricerca, e un’incessante sperimentazione, dando vita a sapori nuovi e al tempo stesso carichi di ricordi, dal forte impatto emozionale.



La seconda parte del libro raccoglie 30 ricette, a partire dalle più semplici e antiche come il croccante con i pinoli “perché non voglio che nessuno si illuda di poter fare quello che facciamo qui a casa”. Eppure non manca il celebre “Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola” (icon dish dello Chef) e i “Bottoni di olio e lime al sugo di cacciucco e polpo arrosto”.

Il volume è dedicato a tutti i lettori amanti della grande cucina, delle storie di successo e dei libri da collezione, grazie al formato elegante e alle fotografie artistiche di Giò Martorana. Ma, conclude lo chef, “è un inizio, non è certo concepito come una fine della carriera: in realtà, avrei già idee per farne

un secondo…” perché “di notte sogniamo cose nuove, ma soprattutto vogliamo far crescere quelle che già ci sono”.