Enrico Bartolini: «Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti»

expo-bartolini-835x500-46a16a72

Nato a Pescia nel 1979, dal 2010 Enrico Bartolini è a capo del Devero Ristorante, due stelle Michelin, a Cavenago Brianza, ospitato dal Devero Hotel. La sua peculiarità? Una cucina contemporary classic, «innovativa, equilibrata ispirata alle tradizioni ma sempre rivolta verso l'innovazione».

[caption id="attachment_78210" align="alignleft" width="300"]Come una melanzana Come una melanzana[/caption]

Che cosa significa per te essere chef Ambassador di Expo2015?
Un'occasione imperdibile per condividere esperienze e cultura. Come chef ambassador dovrò promuovere il cibo italiano, spiegando le caratteristiche proprie di produttori e di ingredienti nonché le ragioni che li rendono i migliori al mondo.

Perché hai deciso di puntare sulla melanzana?
Sono particolarmente legato a questo ingrediente per due motivi. Il primo è pratico: si presta a diversi tipi di preparazione -al forno, in frittura, bollita-. Il secondo è sentimentale: la mia ricerca sul prodotto è nata come sfida personale per convincere la mia famiglia, che non l'aveva mai amata, a ricredersi sulla melanzana. Non ultimo, ricordiamoci che la melanzana soffre il problema dell'elevato costo di trasporto sulle lunghe distanze, in quanto prodotto leggero. Il che significa che occorrono sforzi e sacrifici per mantenerla nella nostra alimentazione quotidiana.

Come interpreti il tema della manifestazione Nutrire il Pianeta?
Parola chiave è conoscenza. Intanto, degli ingredienti: è necessario sapere dove e come sono preparati e conservati. E poi, dell'ambiente: bisogna imparare a sfruttare la terra per raccogliere i frutti, ridurre lo spreco nonché esaltare il gusto.

Come trasformare l'evento in un'occasione di business per i ristoratori?
Ristoratori e commercianti non devono limitarsi a pensare al business a breve termine a scapito della

qualità. Perché i turisti tornino dobbiamo coccolarli e offrire loro un servizio impeccabile.

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

Ugo Alciati: «Expo, un’opportunità per conoscere il Made in Italy»

Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

Andrea Berton: «Usate l’ingrediente nella sua totalità per ridurre gli sprechi»

Cristina Bowerman: «Semplificare l’apertura di un pubblico esercizio»

Moreno Cedroni: «Expo, splendida occasione. Ma occorre un’ospitalità impeccabile»

Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni»

Ernst Knam: «insegnare ai bambini la corretta alimentazione»

Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile»

Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare»

Davide Oldani: «Expo, l’inizio di una nuova era per l’Italia»