Bartolini: "I miei ristoranti non devono essere cloni"

Quattordici stelle Michelin, undici ristoranti gourmet e quattro progetti all'estero: con queste dimensioni il problema di Enrico Bartolini non è più soltanto cucinare bene, ma riuscire a moltiplicare un modello senza replicarlo. Nell'intervista concessa a Forbes Italia, lo chef racconta che già nel 2016, dopo l'apertura al MUDEC, aveva deciso che i ristoranti successivi non sarebbero stati copie del primo, ma progetti autonomi costruiti intorno al territorio, all'architettura e al contesto locale. È forse la parte più interessante di una conversazione che attraversa cucina, filiera, giovani e leadership. Bartolini affida infatti a chef e restaurant manager locali il ruolo di "capitani", chiamati a interpretare biodiversità e cultura del luogo all'interno di un'identità gastronomica comune. E rivendica una squadra mediamente molto giovane proprio mentre il settore continua a interrogarsi sulla difficoltà di attrarre le nuove generazioni. Il modello pone una questione che va ben oltre l'alta cucina: come si cresce senza standardizzare ciò che ha reso riconoscibile un progetto? Bartolini sembra rispondere separando metodo e contenuto. Il primo può essere condiviso - organizzazione, disciplina, circolazione delle informazioni, responsabilità - mentre il secondo deve cambiare insieme al luogo e alle persone. Nell'epoca della replicabilità dei format, vale la pena leggere l'intervista di Forbes anche come una piccola lezione su come costruire una rete facendo esattamente il contrario di una catena.