Enrico Bartolini: “Se volete aprire un ristorante, ascoltatemi”

bartolini-2-31a444e6

Nella sua nuova “casa” all’interno del Museo delle Culture di Milano, **Enrico Bartolini** dichiara di non avere incontrato nessuna difficoltà. Anzi. “Chiariamolo: il ristorante non appartiene al museo, ma al team che lo fa vivere. Il museo non rappresenta una condizione o un vincolo, bensì un valore aggiunto, una cornice che EB 2015_0143arricchisce il luogo”, spiega lo chef stellato che, dopo sei anni passati al Devero Hotel di Cavenago Brianza, questo aprile è approdato nel capoluogo lombardo con il ristorante che porta il suo nome al terzo piano del **Mudec**. E non è l’unica nuova avventura dell’ex **Ambassador Expo2015** (**LEGGI QUI L’INTERVISTA**)…

Che cosa ti aspetti da questa esperienza?
L’equilibrio gastronomico, in sintonia con il luogo ricco di cultura. E devo dire che l’accoglienza è stata splendida.

Lo scorso 31 marzo hai aperto anche Casual, una sorta di bistrò che propone cucina di ricerca in un ambiente privo di fronzoli a Bergamo alta…
L’obiettivo è mettere a proprio agio gli ospiti con cucina di qualità a prezzi ragionevoli. È un progetto nuovo, in fase di evoluzione, la cui identità sarà definita in base alle risposte della clientela.

E.BARTOLINI 0007**Qual è il link tra le due realtà, Casual e Mudec?**
Sono evidentemente due attività diverse in citta diverse, ma in comune hanno lo stile e un team di qualità.

E non è tutto. Hai da poco assunto pure la gestione della ristorazione del resort maremmano L’Andana, prendendo il posto della Trattoria Toscana diretto da Alain Ducasse! Ci vuole un bel coraggio…
Molto! Ma non potevo rifiutare la proposta di Vittorio Moretti e famiglia, anche perché quando mi hanno contattato avevo due riferimenti di prestigio in ingresso nel team. È un luogo magico!

Ai giovani che sognano un ristorante tutto loro che cosa suggerisci?
Non solo dovete imparare a cucinare, ma anche allenare il palato. Ricordatevi che per costruire un grande team è utile avere esperienza diretta.

Due qualità imprescindibili per uno chef?
Generosità e rigore.

Infine, una playlist dei tuoi ristoranti del cuore a Milano?
Amo Guida al Seta e Wicky's, ma devo ancora girare alla scoperta di altri indirizzi.