



Enrico Bartolini, 30 ricette e la grande storia di uno chef pluristellato

**Esce Classico Contemporaneo, la prima autobiografia dello chef del MUDEC-Museo delle Culture di Milano. 30 ricette per esprimere la sua idea di cucina e la travolgente creatività capace di regalare gioia al palato.**



# ENRICO BARTOLINI

## CLASSICO CONTEMPORANEO

Edito da 24 ORE Cultura, il libro esce il 30 novembre.

[Enrico Bartolini](#) è uno degli artisti della cucina di maggiore talento (e successo) degli ultimi anni nonostante la sua giovane età. Toscano, classe 1979, ha iniziato a lavorare prestissimo, costruendo la sua credibilità con impegno costante e senza clamori mediatici se non quelli determinati dai traguardi raggiunti. Tra le altre cose, è stato l'unico chef italiano ad aver conquistato **quattro stelle Michelin in un colpo solo**, due per il **Ristorante Enrico Bartolini** all'interno del MUDEC-Museo delle Culture di Milano e due per il **Casual di Bergamo** in Città Alta. Gli altri tre locali dello chef-imprenditore sono il "**Glam**", nel prestigioso Palazzo Venart di Venezia, il "**Cinque**" nel [FICO di Bologna](#), la Fabbrica Italiana Condadina di Oscar Farinetti inaugurata lo scorso 15 novembre e, a livello internazionale, lo "**Spiga**" di Hong Kong, avviato nel 2016.

## Enrico Bartolini, Classico Contemporaneo

Per condividere le sue ricette e per raccontare la sua filosofia di cucina, il 30 novembre esce “**Classico contemporaneo**” edito da **24 ORE Cultura**, il primo libro di **Enrico Bartolini** che ho avuto la fortuna di leggere in anteprima. Un bellissimo volume da collezione grazie alla carta pregiata e alle splendide fotografie di **Giò Martorana** che ha saputo interpretare l’anima dell’autore e la sua raffinata essenzialità, così come è raffinata e speciale la sua cucina, che lui stesso definisce “**italiana contemporanea**”, aggiungendo che è figlio di questa cucina essendoci cresciuto con essa.

«Non so se la mia sia una bella storia, una storia interessante, giusta, o se non abbia nessuna di queste qualità. Ma è la mia, e a me piace un sacco».

Così esordisce Bartolini, evidenziando immediatamente un carattere non presuntuoso ma deciso e consapevole. Un’autobiografia sincera e schietta in cui racconta come, prima di essere folgorato dalla scintilla della cucina, pensava di diventare un calciatore oppure di lavorare nel calzaturificio di famiglia.



Alcuni estratti del libro (Foto © Gdg).

## In cucina si “retrocede, avanzando”

Con una bella immagine, Bartolini, spiega la sua idea di “**Classico contemporaneo**” e di

evoluzione della cucina come irreversibile passo successivo che, però, non può prescindere da quello precedente. «*Per me, il legame tra passato e contemporaneità è come l'onda che si appoggia sulla spiaggia, procedendo dall'immensa maestosità del mare che non si quietava mai: nel momento in cui il suo abbraccio al bagnasciuga diviene più ampio già se ne sta andando, e dietro – si può star certi – è in arrivo un'altra onda che nessuno ancora ha mai conosciuto. Si retrocede avanzando*».

Essere creativi e sperimentare, per questo professionista che esalta la bandiera italiana nel mondo, vuol dire **tornare alla propria infanzia e giovinezza** e farlo con il cuore. Non è necessario replicare il passato ma far rivivere delle sensazioni, rielaborandole alla luce della modernità e della propria esperienza. I piatti che escono dalla cucina di uno chef, devono essere il risultato di processo continuo; pensare, provare e assaggiare quindi, e se il risultato non fosse convincente, si riprende il percorso fino a quando non si consegue la perfezione e l'armonia.

*«Le sensazioni del palato – scrive – fanno girare in testa idee come girini: bisogna sperimentarle, provarle, bisogna osare, bisogna acchiappare il piatto nel suo vorticare nel mondo delle idee».*



Nel libro emerge tutta la smisurata passione per la cucina di **Enrico Bartolini**, definita una “*forma di riuscito equilibrismo*” che può soddisfare qualsiasi genere di persona, dal capitano d'industria al giornalista, dal banchiere al bancario, dalla gente simpatica a quella antipatica, dai giovani agli anziani. Come dargli torto, in effetti? Intorno ad un tavolo tutti i problemi sembrano restare sospesi, come se un piatto ben riuscito e abbinato ad un buon vino potesse scollegare la

mente e ricollegarla ad un mondo fatto di sensazioni di benessere e appagamento.

**Cucinare è un atto naturale** per il cuoco toscano il quale rivela di “ribollire” di passione per la cucina ed in particolare per quella italiana, di cui è orgoglioso. Per lui le mani diventano, «...I *’unico strumento insostituibile che un cuoco ha a disposizione per dare ai suoi ospiti un assaggio di gioia di vivere, quella gioia di vivere che il cibo è in grado di regalare. A differenza delle parole e degli occhi, le mani non possono mentire: raccontano solo la propria biografia. Non offrono più di quello che possono*”.

## Trenta ricette di una tradizione rivisitata

Ma il libro non è solo un’autobiografia e il racconto di una storia di successo. **Classico Contemporaneo** è anche lo scrigno di **30 ricette straordinarie nella loro semplicità** e che possiamo replicare a casa nostra (almeno si spera). Più che procedimenti, quello che si deve percepire è la ricerca e l’attenzione costante al dettaglio in ogni fase, dall’antipasto al caffè, dall’ambientazione di un ristorante (o della nostra cucina) al servizio impeccabile.

Chi si aspettasse ricette sofisticate, sarà sorpreso di trovare anche piatti comuni a cui sono associati i suoi ricordi di bambino. Tra queste, i bomboloni, la crostata di frutta, le crespelle al cioccolato, i crostini di vario genere. Non mancano alcune sue invenzioni che l’hanno reso celebre come il **“Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola”** e i **“Bottoni di olio e lime al sugo di cacciucco e polpo arrosto”**.

Un libro consigliatissimo, anche in vista delle prossime festività natalizie, per lasciarci trasportare dalla curiosità, dalla creatività e dall’arte di uno chef di talento ma che ha puntato sull’instancabile lavoro quotidiano.

### **“Classico contemporaneo” di Enrico Bartolini**

Cartonato, 19,5 x 25 cm  
160 pagine e 60 illustrazioni  
Editore: **24 ORE Cultura**

#### **Data di creazione**

29/11/2017

#### **Autore**

enzo-radunanza