

BARTOLINI PIRLO DELLA CUCINA

DA MILANISTA, IL GRANDE CHEF HA LE IDEE CHIARE: .
«RONALDINHO ERA FUNAMBOLICO PERÒ RESTO PER ANDREA.
AMO IL TALENTO MA SOLO SE VA A VANTAGGIO DEL GRUPPO»

di Maurizio Bertera
foto di Luca Rotondo

“**N**on c'è niente di meno vuoto di uno stadio vuoto”: lo scrisse giusto 25 anni fa Eduardo Galeano nel suo *Splendori e miserie del gioco del calcio*. Ora è vuoto tutto, a partire da San Siro che Enrico Bartolini, l'uomo delle stelle Michelin, ben conosce, sia da tifoso (del Milan), sia da cuoco visto che in tante occasioni ha preparato i suoi “piattini” negli sky box dello stadio.

IL MIO SAN SIRO

«Mi è capitato di arrivare al Meazza in largo anticipo sulla partita, fa impressione ma è un vuoto materiale, non morale, perché sai che in poche ore si riempirà di gente, suoni e colori. Ho visto Milan-Genoa a porte chiuse, era disarmante». Il concetto vale anche per un ristorante? «Ho lavorato in locali dove per giorni non entrava nessuno, ma sono esperienze che un cuoco o un patron deve affrontare mettendosi in discussione. Può tenere la stessa



IN CITTÀ E AL LAVORO

Bartolini nel quartiere di Porta Nuova e, sopra, le Tre Stelle sulla divisa da lavoro.

«Nella quarantena casalinga posso cucinare tranquillo, senza che mi dicano “Lasci chef, ci penso io”»

rotta, gestendola tecnicamente e mentalmente, o magari cambiarla, se ha dubbi o necessità. Ma quella di oggi è una situazione diversa: è un vuoto che esula dalle nostre responsabilità. Si colmerà naturalmente, ma ora non sappiamo quando giocheremo la prossima partita». Parla da “mister”, non a caso. Enrico Bartolini è uomo di cucina, da quando, praticamente adolescente, ha iniziato a spignattare nella trattoria pistoiese dello zio e poi ha vagato per l'Europa a imparare il mestiere, anche e soprattutto soffrendo. Ragiona spesso in termini sportivi, più da allenatore-manager che in mez-

zo al campo. «Una delle poche cose che mi fanno sorridere nella quarantena casalinga è cucinare tranquillo, senza che qualcuno mi dica “Lasci chef, ci penso io”. Alla fine, sono un cuoco».

LA CITAZIONE DI MOU
Sì, è vero, è un cuoco, ma è anche l'anima di un piccolo impero: sei ristoranti nel nostro Paese (per un totale di otto *macaron*, record storico per uno chef italiano), uno a Hong Kong e due bistrot tra Dubai e Abu Dhabi. Tante soddisfazioni, ma anche

oltre cento dipendenti: la sua vera preoccupazione, dopo la salute, in un momento come questo. «Non avere certezze su come agire nei prossimi mesi è la sola cosa che mette panico a tutti gli imprenditori. Un cazzotto fa male, malissimo quando lo prendi. Però con il tempo guarisce. L'importante è capire come devi affrontare il prossimo incontro». Forse, in questi tempi, si è meno preoccupati a gestire una trattoria familiare. «No, è sempre un problema di responsabilità. Mi è capitato di leggere una frase di

José Mourinho, che ho sempre stimato anche se ero e sono sul fronte nemico: “Mi piace che i giocatori si sentano protetti da me, soprattutto nelle difficoltà. Solo io devo sentire il peso della responsabilità, tremendo”. Mi ci ritrovo in pieno: devi motivare i tuoi collaboratori, farli lavorare bene insieme e infondere il massimo della tranquillità. È molto difficile, lo so, ma è l'unico modo per creare un gruppo vincente. Sembra banale, però una brigata di un ristorante è molto affine a una squadra». Magari guadagnaste come i giocatori... «Certo, è la differenza maggiore. Come sfugge a molti, il concetto che loro si allenano tanto ma giocano due-tre partite in dieci giorni: noi, due servizi al giorno, ad altissimo livello nel caso del *Mudec* a Milano dove da un lato le Tre Stelle hanno dato una carica in più, tanto coraggio ma non si può sbagliare nulla».

IL PIRLO DEI FORNELLI
Con il *Mudec* lui che non è stato allievo di Marchesi ha riportato le Tre Stelle sotto la Madonnina 26 anni dopo l'exploit del Maestro Gualtiero. «Adoro questa città, mi ha accolto come se fossi stato qui da sempre. Però quando lavoravo in Oltrepò o a Cavenago (in locali comunque stellati; *ndr*) non l'ho mai vista come punto di arrivo, semmai un trampolino per nuove avventure». Una curiosità: la definizione “Pirlo dei fornelli” è farina del suo sacco? “No. È stato un giornalista, purtroppo di fede interista, che voleva farmi un complimento. Tra l'altro, solo successivamente ho conosciuto Andrea a Milanello e mi ha fatto una grande impressione: pacato, umile, sereno. Mi piaceva tantissimo quando giocava nel Milan e ho sofferto per il passag-

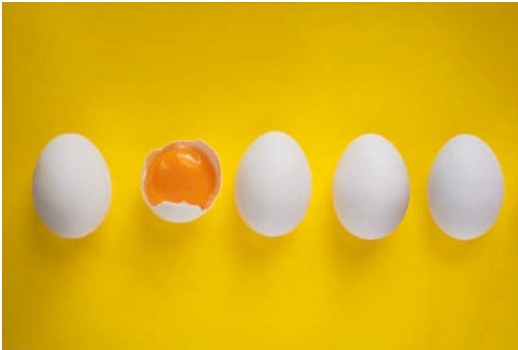
NEL MENÙ
Nelle foto a destra e sotto, cioccolato, arance, uova e asparagi per i piatti pasquali consigliati da Bartolini.



gio alla Juventus: non cercava lo spettacolo ma la geometria, l'efficacia. Ronaldinho era funambolico, ma io resto per Pirlo. Amo il talento, anche in brigata, ma va sempre contestualizzato a vantaggio del gruppo». Molti addetti ai lavori sostengono che ci aspetta una ristorazione diversa, una volta chiusa l'emergenza. «Non sono d'accordo. Qualcuno cambierà formula e forse realizzerà ottime cose, ma credo che abbiamo fatto una tale fatica a innalzare il livello della nostra cucina che dobbiamo riprenderla velocemente. L'Italia è il Paese delle piccole eccellenze, su questo nessuno al mondo ci batte. Guai a snaturare il concetto». In definitiva, si tratta di avere pazienza. «Proprio così. Poi sono convinto che a 40 anni potrò iniziare la mia vera carriera. È un refrain che ho sentito un mare di volte. Pensandoci bene, non è sbagliato».



«Una ristorazione diversa dopo questo periodo? No, abbiamo fatto una tale fatica a innalzare il livello della nostra cucina che dobbiamo riprenderla velocemente. Guai a snaturare il concetto»



I suoi consigli per il pranzo di Pasqua

TORTA SALATA

«Se uno riesce a recuperare il maggior numero possibile di erbe, il miglior modo di utilizzarle è in una torta salata. Penso ai carletti, ai bruscandoli, alle rosole dei papaveri... Ma vanno anche le bietole o gli spinaci. Visto che il tempo non manca, cimentatevi nel fare una sfoglia che va cotta da sola, in forno, a una temperatura elevata. Poi una volta realizzato l'impasto, con uova, latte, formaggio o quello che più vi piace, mettete la torta a una temperatura più bassa».

RISOTTO CON ASPARAGI



«Un grande classico, ma in questo momento abbiamo bisogno di certezze e poi in Italia ci sono tante varietà, “a km buono” come dico sempre. Posso suggerire due idee per arricchire la ricetta tradizionale: un'aggiunta di dragoncello, bagnato in aceto balsamico, o una spruzzata con la riduzione del brodo di cottura del riso, in cui è stato sciolto un pizzico di liquirizia. Il tocco potrebbe essere una tazza di brodo di gallina, con pistilli di zafferano, da bere prima».

AGNELLO AL FORNO

«Resto un carnivoro impenitente quindi a Pasqua adoro l'agnello: l'importante è comprarlo buono, allevato correttamente. Il pezzo ideale è la spalla. La prima cottura va effettuata a 175°, con il condimento di aromi (io sono per rosmarino e lavanda) più sale e pepe. Calcolate circa 60-70 minuti per ogni chilo di carne. Poi, per creare la crosticina, si alza a 230°: se notate un eccesso di umidità, alzate la temperatura e tenete lo sportello leggermente aperto».

SALSA PER COLOMBA

«Dal punto di vista culinario e digestivo, chiudere un pranzo a tre portate con un lievitato è sbagliato. Ma siamo a Pasqua – il regno della Colomba, che a me piace ancora di più se ha l'impasto della Veneziana – quindi non solo sbaglierò ancora ma ci aggiungerò pure una salsa... Vanno bene quelle classiche al mascarpone o chantilly però il massimo è prepararne una con poco cioccolato fondente e un agrume come l'arancia. Insieme stanno perfettamente».