

# BLUARTE

## Interview Bartolini. Parla l'alta cucina

**Interview Bartolini** La cucina è la cucina. Se la lasciamo essere cucina diventerà sempre più grande. Cerco sempre l'equilibrio, il bilanciamento delle sostanze nutritive tra gusto estetico e piacevolezza. La sfera emozionale è indispensabile, se non c'è manca tutto.

*di Antonella Iozzo*



**Milano** - Interview Bartolini. Enrico Bartolini tra i giovani talenti d'Italia nella campo dell'alta gastronomia ha ottenuto a soli 29 anni la prima Stella Michelin e a 33 la seconda. Passione pura, intuizione, tecnica e lungimiranza, in perfetto equilibrio, sono i tratti salienti di una professionalità declinata in rispetto e serietà. L'eleganza dell'alta cucina ovvero la nuova realtà di Milano Il [Ristorante Enrico Bartolini](#) al terzo piano del Mudec, Museo delle Culture.

**Interview Bartolini. In sintesi la sua filosofia di vita e di cucina**

Coincidono. La mia vita adesso, molto più di prima, è il mio lavoro, sentito e vissuto come uno stile di vita. Un impegno affiancato dal desiderio di riuscire a estrarre delle buone idee e confezionarli per gli ospiti.

**Come definirebbe Milano dal punto di vista enogastronomico ?**

Una città in grande fermento, un'esplosione di alta gastronomia.

**L'ingrediente essenziale che non può mancar nella cucina di Enrico Bartolini?**

Ci sono tanti ingredienti che identificano la cucina italiana ma per me, non c'è un ingrediente indispensabile. Non mancano mai l'olio, la pasta, il pesce, la carne, le verdure. Un insieme di materie prima da orchestrare per farli esaltare vicendevolmente.

**E quello emozionale?**

È l'insieme di sensazioni che se non c'è, manca tutto. Indispensabile

**Il concept di buona alimentazione di Enrico Bartolini**

Cerco sempre l'equilibrio, il bilanciamento delle sostanze nutritive tra gusto estetico e piacevolezza. Se in un piatto ci sono tante vitamine i colori sono molto accesi e quindi la bellezza visiva e il buono viaggiano di pari passo.

## **Enrico Bartolini come nasce l'idea di aprire un ristorante all'interno del museo?**

Nella ricerca di un luogo a Milano si è presentata questa opportunità, un contenitore di cultura all'interno di una città internazionale. Il museo è un veicolo culturale e di benessere psicologico che si avvicina molto al nostro percorso, ovvero fotografare quello che noi vediamo sulla gastronomia italiana e riuscire a riproporlo in un contesto, dove gli artisti, tramite le loro opere, riescono a dare un senso di grandezza culturale a quello che noi facciamo.

## **Secondo Lei è il ristorante il valore aggiunto di un museo o viceversa?**

Siamo due realtà diverse, due entità precise con lo stesso desiderio, rilasciare, comunicare emozioni e cultura.

## **Per Enrico Bartolini la cucina è arte, scienza, piacere del cibo o ...**

La cucina è la cucina. Se la lasciamo essere cucina diventerà sempre più grande.

## **Il valore delle stelle Michelin?**

Enorme. Dopo la seconda stella ho avuto contatti da numerose aziende estere e ho iniziato ad esser frequentato da un pubblico dalle aspettative sempre più elevate.

## **Un viaggio tra i sapori internazionali con lo chef Bartolini da dove inizia e dove culminerà?**

Bisogna aprire la mente vero luoghi dove la codifica della cucina esiste, ci sono dei patti che da sempre si preparano solo in quel determinato e modo e non può essere diversamente. Dalla Cina al sud America ci sono delle espressioni imperdibili di piatti antichi con coscienza moderna.

## **Una definizione per la sua cucina**

Una cucina da mangiare, direi imperdibile.

## **Enrico Bartolini Restaurant**

**Mudec, Museo delle Culture**

**Milano, via Tortona, 56**

**Tel. 02.84.29.37.01**

**<http://www.enricobartolini.net/>**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(07/06/2016)

### **Articoli correlati:**

[Enrico Bartolini Restaurant. Armonia evocativa](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)