



Enrico Bartolini (a braccia conserte) con il suo staff

La nuova scommessa di Bartolini

Archiviata l'esperienza de "Le Robinie", una stella Michelin in dote, il giovane e bravo chef toscano si è rimesso in gioco al Devero ristorante di Cavenago. Forte, in cucina, di una tradizione che si rinnova e si trasforma

Forse è quell'inestricabile miscuglio di energia e pacatezza la formula del successo del pistoiese Enrico Bartolini, giovane chef e patron del Devero Ristorante di Cavenago di Brianza. Uno che a 31 anni, con già una stella in tasca e un plafond di presenze negli ambienti che contano - basti citare i tre anni alla corte di Alajmo -, acclamato dalla critica come una delle nuove promesse della cucina italiana, decide tout court di reinventarsi e riproporsi sotto nuova veste. Lascia Le Robinie di Montescano, oasi di ristoro nel Pavese collinare, e relativa stella Michelin, e sposta il cursore a nord-est, atterrando in Brianza al Devero Hotel di Cavenago, il complesso di nuova concezione di Roberto Verderio (titolare dell'azienda vitivinicola Le Mojole di Tagliuno) e Mauro De Nardi. Roba da non dormirci di notte. E invece Enrico Bartolini ha l'anima rilassatissima di chi la notte dorme tra due guanciali. A capo di una squadra di 30 persone, manda avanti (dai primi di giugno) tre ristoranti con l'aplomb di un imprenditore consumato. Il Devero Ristorante, dove esprime il meglio della sua cucina, il "Dodici24", un quick restaurant a orario continuato, e un servizio banqueting. Avventatezza, eccessiva fiducia nelle proprie capacità? Nulla di tutto questo. Con il suo tono di voce quasi sussurrato, il sorriso imperturbabile, Bartolini assomiglia più a un saggio zen, che non conosce né l'ansia del futuro né il rimpianto del passato e vive il tempo come somma di momenti presenti colti nella loro pienezza. Un po' filosofo, dunque, e un po' manager, di certo Bartolini è uno che ti lascia appeso alle parole e alla vivacità dei

tanti luoghi comuni, che smonta uno per uno. Tutti a proporre cibo che suscita forti emozioni? Non lui, per lui il cibo è soprattutto conoscenza. Tutti in cerca dell'afflato creativo? Non lui, per lui la creatività in cucina non esiste ("solo chi sta lassù crea", ti zittisce). Per lui c'è soltanto la tradizione che si rinnova e trasforma come in un perenne ciclo democratico. Ciò che è cambiato nel tempo è la conoscenza delle reazioni fisiche e chimiche dei cibi durante le varie fasi di manipolazione e cottura, e di conseguenza il loro trattamento. Le nuove tecniche trasformano la tradizione, ma nel senso che la rendono più vicina a noi. Man mano passa il tempo e migliorano le tecniche, ci si avvicina alla "verità" dei cibi e dei sapori. Il suo, in un certo senso, è un lavoro di "pulitura" sulla tradizione come su una tela annerita dal tempo. Un lavoro non diverso da chi, utilizzando le nuove strumentazioni, ci riporta alla verità di un dipinto, anche a quella che gli osservatori del tempo non potevano vedere. Per esempio, utilizzando le nuove tecniche di frittura che hanno eliminato la panatura con l'uovo, il fritto, liberato dai grassi, ci rivela nuove sfumature del cibo in precedenza offuscate dalla sua pesantezza.

Per Bartolini, però, la tradizione è tale solo se è riconoscibile da tutti e produce piatti semplici ed essenziali. Non a caso leggerezza e pulizia sono gli spiriti-guida della sua cucina. Una cucina che sorprende per la perfetta sincronia degli accostamenti in piatti che si librano, quasi in assenza di gravità. Come la salsa Tartara con la battuta di manzo piemontese, prodigio di leggerezza ed eleganza.



DEVERO RISTORANTE
 largo Kennedy, 1/a
 Cavenago Brianza (Mb)
 tel. 02 95335268
 Chiuso la domenica sera
 e il lunedì. Chiuso a pranzo
 da martedì a sabato



Come il foie gras, che compete solo con quello del Perigord, servito con gelato al dragoncello e mar mellata di bergamotto. Come il risotto alle rape rosse e salsa al gorgonzola, che, visto dall'alto, pare un pianeta rosso attraversato da cosmiche perturbazioni, controcanto, forse, al celebre risotto marchesiano. Come l'anatra in tre format, petto arrostito, scaloppa di fegato grasso e coscia croccante con contorno di zucchine. Questo il menù classico, ma altri piatti bussano alle porte del palato, con entrate d'acqua che sfoggiano scampi con ceci all'olio e fave, intreccio di popolare e aulico, con legumi poveri dei tempi medievali e il nobile crostaceo, e la più sofisticata terrina d'anguilla affumicata con verdure in gelatina, blinis di totani, fiore di zucca e salsa esotica. Un territorio striato di tradizioni mediterranee affiora nelle "paste dall'acqua", nei tortelli al cipollotto e burro d'alpeggio con seppie in bianco e negli spaghetti con trippe di baccalà, taccole e frutti di mare. Elaborati giochi di consistenze e profumi percorrono infine i dolci, come nelle sensazioni "stratificate" della crema tiepida al Marsala con cuore di mirtilli ghiacciati, amarene speziate e fondale di meringa.

Prezzo medio alla carta 75 euro con porzioni intere, 50 con le mezze porzioni felicemente previste dal menù, vini esclusi.



IL GIUDIZIO

AMBIENTE

8,5/10

All'interno del complesso quattro stelle superiore, il Devero Ristorante si ritaglia un'ampia elegante sala con grandi vetrate che si specchiano nella piscina azzurrissima (con funzione decorativa, non balneabile), ai cui lati in estate vengono allestiti i coperti. Una lunga e stretta vetrata che taglia orizzontalmente la parete in pietra immette nella cucina a vista. Molto legno e materiali grezzi (lino, canapa, parquet non levigato) rifiniscono un ambiente curato, dove prevale il non-colore. Venticinque i coperti.

CUCINA 25/30

Bartolini definisce la sua una cucina italiana che ama mescolare i prodotti poveri e antichi (come le rape, un cibo simbolo della gastronomia popolare sin dal Medioevo) con quelli nobili, attenta a valorizzare con pari scrupolosità tanto il guanciale quanto il gambero rosso di Sicilia. Per Bartolini la cucina è tradizione, non innovazione: "Non si crea nulla in fondo, ma è un continuo trasformare, applicando ai cibi le nuove tecniche e le nuove conoscenze". E tradizione "è ciò che è popolare, semplice, riconoscibile da tutti". La sua è una cucina essenziale e di sostanza (la semplicità è anche verità, perché rivela subito le capacità dello chef e la qualità delle materie prime), con grandi prodotti - tra cui, da buon pistoiese di Pescia, predilige le carni -, nella quale, tuttavia, "è importante inserire anche un tocco di eleganza, sbizzarrirsi su un tema seguendo ciò che un ingrediente suggerisce al palato", costruendo anche piatti più elaborati, come la terrina d'anguilla.

CANTINA 17/20

Sono ben 1.200 le etichette in una carta dove troviamo ben rappresentate la produzione francese e le vecchie annate, curata dal primo sommelier Oscar Mazzoleni, bergamasco 31enne, che consiglia anche gli abbinamenti piatto-vino. Ottimo il servizio al calice, "il cliente può chiederci qualsiasi bottiglia al bicchiere", afferma Oscar, che costruisce, per chi lo desidera (consigliabile), l'abbinamento con ogni singolo piatto, ben argomentandolo. Ricarichi intenzionalmente controllati per far girare la cantina.

COMPETENZA

9/10

Talento naturale e grande preparazione tecnica sono doti ormai conclamate di questo giovane chef, nel cui breve passato figurano esperienze fondamentali come i tre anni con Alajmo - il quale, dice Bartolini "mi ha cambiato l'esistenza, insegnandomi la dedizione totale alla cucina come stile di vita" -, e quattro come chef e poi patron alle Robinie (stella Michelin 2009). E che ora si ritrova a governare, senza batter ciglio, una brigata di 14 persone soltanto in cucina, di cui otto dedicati al Devero Ristorante, riuscendo a farne una macchina perfetta per piatti di grande sostanza e rigore estetico.

SERVIZIO 9/10

Ottimo il servizio ai tavoli, coordinato dal primo maître Simone Cucchirelli, con Bartolini che, verso fine serata, esce dalla cucina e interloquisce con tutti gli ospiti per assicurarsi che siano rimasti soddisfatti.

RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

8/10

Prezzi adeguati a lavorazioni e prodotti d'alto rango e al valore aggiunto che Bartolini imprime ai suoi piatti. Presenti in carta anche un menù classico di tre portate e dessert a 70 euro e un menù degustazione (6 piatti a mano libera) a 90 euro, vini esclusi.

p.s.