

Enrico Bartolini da Pescia, classe 1979, è uno dei cuochi più di maggior talento dalle Alpi agli Iblei. La scalata ha inizio a 19 primavere quando, nella trattoria pistoiese dello zio, è già lì a far fagotto, felice di andare a lordarsi il grembiule a Londra (*Royal Commonwealth Club* con Mark Page), Parigi (sous chef ai fornelli gestiti dal quasi concittadino Paolo Petrini), di nuovo a Pistoia (da Pierangelo Barontini, da cui apprende tecniche importanti) e ancora fuori a Berlino.

L'esperienza che però scava un solco decisivo tra il prima e il dopo è nel Padovano, dove Bartolini spende un triennio tra la *Montecchia* di Selvazzano e le *Calandre* di Rubano, feudi degli *Alajmo*. Sono anni in cui, al saper-fare accumulato sotto insegne tipiche o innovative, di grand hotel di megalopoli o locande di borghi remoti, impara ad affiancare alla tecnica di base un talento ora arginato dall'eleganza, affinato da una mano più contenuta e comunque libera di forgiare materie prime e ingredienti con frizioni sempre imprevedibili ma più lievi. «Prima ero un po' più scarpone», sintetizza lui con simpatica metafora calcistica.

Nel 2005 il «Pirlo dei fornelli» si innamora nell'Oltrepò pavese, distretto di grandi dimensioni ma quasi del tutto privo di insegne d'autore. Una sfida che Bartolini coglie al volo, anche da un punto di vista imprenditoriale, mettendo in piedi un ristorante con un'energia da tuttofare quasi rinascimentale: oltre a pensare alla linea di cucina - contemporanea, ludica, di grande sostanza - va a caccia lui stesso delle delizie del circondario (vini ma anche splendida cacciagione, salumi, formaggi e tartufi), cura l'orto delle erbe aromatiche, sovrintende all'allevamento e macellazione delle mucche che tiene lì accanto, recupera mobilia balinese per i locali adibiti all'ospitalità... Nel 2009 arriva (in ritardo) la stella, che però l'edizione 2011 della Michelin non fatica a trasferire subito in Brianza, nel nuovo feudo felice di accogliere le acrobazie del nostro. Così bene che nel novembre 2013 arriva la seconda stella Michelin. Un nuovo inizio?

Di certo il ragazzo non si ferma mai, ampliando gli orizzonti oltreconfine: sue le consulenze di successo aperte in Svizzera (*Il Salumaio di Montenapoleone* a Lugano) e a Hong Kong (*Sepa*, il primo bacaro veneziano su suolo cinese)