



Cucina, Striscia la Notizia: Enrico Bartolini presenta il suo "Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola 'Evoluzione'"

Milano - 25 gen 2021 (Prima Pagina News) Lo chef più stellato d'Italia sarà ospite domani sera, all'interno della rubrica

"Identità Golose".

Domani sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna l'appuntamento settimanale con la rubrica enogastronomica "Capolavori italiani in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 insieme a Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra lo chef Enrico Bartolini, che presenta la ricetta del "Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola 'Evoluzione'". Enrico Bartolini, classe 1979, originario di Castelmartini in provincia di Pistoia, è lo chef più stellato d'Italia con un totale di 9 macaron distribuiti tra i vari ristoranti di cui si occupa. Entra in cucina giovanissimo e la voglia di imparare lo spinge presto a trasferirsi all'estero: prima a Londra da Mark Page, poi a Parigi, come sous chef di Paolo Petrini e a Berlino. Tornato in Italia, ad accoglierlo sono i fratelli Alajmo con i quali collabora per tre anni, tra La Montecchia e Le Calandre. Nel 2005 si lancia nella prima avventura in solitaria con la gestione del ristorante Le Robinie in Oltrepò Pavese, dove conquista la prima stella Michelin nel 2009. In Brianza, alla guida del Devero Ristorante, arriva alle due stelle Michelin nell'arco di soli due anni. Nel 2016 Bartolini si trasferisce al Mudèc di Milano, dove apre il ristorante che porta il suo nome che nel 2019 conquista la terza stella, riportando il massimo primato a Milano 33 anni dopo Gualtiero Marchesi. Il talento di Bartolini oltrepassa i confini milanesi: in pochi anni apre il Casual a Bergamo (una stella) e la Locanda del Sant'Uffizio nel Monferrato (una stella), poi approda all'Andana a Castiglione della Pescaia (una stella), al Glam al Palazzo Venart di Venezia (due stelle) e, infine, al Poggio Rosso di Borgo San Felice (una stella). Per il pubblico di Striscia, Enrico Bartolini propone la ricetta del "Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola 'Evoluzione'", diventato nel giro di pochi anni un classico apprezzato e imitato: un piatto tradizionale dell'Oltrepò che negli anni ha subito una "evoluzione" e oggi si presenta arricchito da due salse, alle noci e alle amarene, che si sposano con le rape e il gorgonzola, dando vita a un equilibrato risultato di sapori. La ricetta completa del "Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola 'Evoluzione'", così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, è consultabile da domani sul sito di Striscia la notizia.

(Prima Pagina News) Lunedì 25 Gennaio 2021