



**"Identità Golose".**

## *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**

Domani sera a *Striscia la notizia* (Canale 5, ore 20.35) torna l'appuntamento settimanale con la rubrica enogastronomica "Copolavori 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 *Mudec* 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*