

“La ricetta contro la crisi? Prima dare e poi ricevere”. Parola a Enrico Bartolini, lo chef più stellato d’Italia

23 Aprile 2026



TARANTO – “Preparare una schiscetta per chi non ha cibo o una borsa con la spesa mi fa sentire bene, ho festeggiato i miei 40 anni offrendo un pranzo a 50 persone in povertà”.

Enrico Bartolini (1979, Pescia), lo chef più stellato d’Italia – ben 15 distribuite su oltre 10 ristoranti tra Italia e estero – ha portato la sua testimonianza di cuoco e imprenditore a Ego Food Fest, a Taranto, dove l’abbiamo incontrato.

Chef Bartolini, nell’emergenza globale e planetaria la cucina ripensa l’approccio al cibo: quale visione di futuro?

Dobbiamo avere regole di buon senso, seguire principi etici in modo semplice. Chi fa l’orto ha consapevolezza maggiore di chi acquista la materia prima pronta da trasformare. L’ortaggio coltivato con cura diventa una cosa preziosa da trattare con rispetto e assaporare in tutte le sue sfumature.

Che intende per regole da seguire?

Tenere in ordine il frigorifero e cucinare bene, che significa non rovinare l'ingrediente, cucinare senza sprechi estraendo sapore conoscendo qualche tecnica e con amore. Il Covid ci ha insegnato a fare e organizzare meglio, collaborando, concentrando gli orari di lavoro. Oggi non c'è più gelosia/competizione tra chi fa questo mestiere, c'è scambio e onestà, gli ingredienti sono preziosi, la filiera va sostenuta.

L'alta ristorazione è a un punto di svolta? Dal suo osservatorio stellare, come vede la pizzeria in chiave di ricerca?

Parlerei di continua evoluzione. Amo definire la pizza cibo democratico, accessibile, goloso ed empatico, che parla a tutti. C'è poi quella più impegnata dove c'è ricerca gastronomica e probabilmente si rivolge ad una nicchia. Credo che la pizza che io amo abbia avuto un'evoluzione anche scientifica sotto il profilo della digeribilità, ricerca delle farine, maturazione dell'impasto. Questo non la rende più costosa o più gourmet, ma la rende contemporanea, un argomento su cui si ragiona con più attenzione.

La parola gourmet ha in sé un'accezione elitaria, associandosi spesso a concetti di esclusività, raffinatezza e alto costo.

Sembra qualcosa a cui bisogna essere preparati, andare in un 3 stelle è vero che è più costoso ma non è detto che occorre concentrarsi mesi prima, ci si gode l'esperienza e va bene così, con leggerezza.

Fine dining in crisi?

No, sono definizioni politiche. In situazioni di crisi il commercio e la sostenibilità economica sono più deboli. Da 31 anni faccio questo mestiere mettendoci l'anima e non è perché adesso c'è crisi che bisogna cambiare. Si attraversa un momento in cui le cose evolvono. Qualche anno fa avevamo la grand card, poi il menu fisso per fare poche cose selezionate, adesso si sta di nuovo allargando l'attenzione al menu, bisogna saper leggere i momenti e sopportare i cali di interesse. Ora al centro dell'attenzione ci sono le guerre nel mondo e molte altre questioni che destano preoccupazione, probabilmente il segmento lusso è debole e questo va affrontato con buon senso.

Nel caso delle sue articolate attività, come?

Collaboro con 700 persone, parlare di crisi quando ognuno di loro percepisce uno stipendio puntuale no. Sapere che c'è una flessione del mercato sì. Sta di fatto che a gennaio-febbraio di quest'anno il previsto picco di crisi non c'è stato, i giochi olimpici Milano-Cortina hanno

portato turismo e benessere, ci hanno dato un po' di ossigeno e di speranza, voglia di fare, di relazionarci col mondo. E non ne faccio una questione economica, parlo della qualità del lavoro che facciamo con ragazzi motivati giovanissimi che lavorano al meglio non per esibirsi ma per dare qualcosa di più agli ospiti. È questa la ricetta: prima dare e poi ricevere.

Tassazioni elevate e alte spese fisse, come si resta competitivi?

Lo Stato detta le regole e le priorità sono enormi, chi si occupa di filiera agroalimentare e di turismo ha una grossa responsabilità. So che i nostri governanti si impegnano molto ma da che ho ricordi chiunque sia andato al governo è finito nel mirino. Io sono per il dialogo costruttivo dove invece di accusare qualcuno di non fare si propone di fare meglio e si dà supporto. Se le persone al governo si sentono appoggiate lavorano meglio, come pure io se in cucina avessi tutti i cuochi contro di me perché li tratto male lavorerei male, se invece trovo appoggio e collaborazione le idee si concentrano sulla qualità e sulla creatività e tutto il sistema funziona.

Il costo del lavoro nella ristorazione in Italia è tra i più alti in Europa, fino al 40% per i ristoranti che richiedono brigate numerose e qualificate come nel suo tristellato all'interno del Mudec di Milano.

Alcuni gesti di sostegno al comparto si sono visti da parte delle nostre istituzioni però è davvero difficile lavorare serenamente. In un'attività articolata esistono alcuni privilegi, decontribuzioni, altre misure economiche sono più faticose da adottare. Però siamo in un paese civile e organizzato, ci si può lamentare di tutto ma posso dire, per esperienza personale, che l'assistenza sanitaria altrove non è garantita come in Italia. Ho speso 2.500 euro per essere assistito durante la notte con una flebo a causa di un malore avuto in un Paese (di cui non faccio il nome) dove mi trovavo per lavoro, fosse successo in Italia avrei fatto la fila al pronto soccorso ma avrei avuto assistenza gratuita. Non possiamo demolire tutto, è vero che c'è tanto da fare ma siamo un paese così bello e così ambito che possiamo sicuramente fare meglio.