

LOCALI > HOTEL E SPA

23/05/2010 14.19.00

Dal 3 giugno Enrico Bartolini passa al Devero Hotel di Cavenago

La svolta dopo settimane di indiscrezioni. Sostituirà Luca Brasi (La Lucanda). Il giovane cuoco toscano (1 stella Michelin) lascia le Robinie di Montescano (Pv) ed affronta una nuova esperienza con «con serenità e con la consapevolezza di poter continuare ad esprimersi al meglio»



CAVENAGO BRIANZA (MB) – Il Devero Hotel di Cavenago (Mb) volta pagina e, confermando le indiscrezioni di cui da tempo si parlava, affida la gestione del ristorante(rinnovato) ad **Enrico Bartolini** (nella foto), il giovane cuoco toscano, 1 stella Michelin, che lascerà Le Robinie di Montescano (Pv) per avviare dal 3 giugno il Ristorante Devero "Enrico Bartolini". La notizia non è ancora ufficiale, ma è certa, e chiude il periodo di incertezza che ha fatto seguito alla fine dei due anni di esperienza non entusiasmante (per entrambe le parti) con cui Luca Brasi, uno dei cuochi bergamaschi che più avevano fatto parlare di sé negli ultimi tempi, aveva trasferito al Devero hotel l'insegna di La Lucanda, già ristorante di Osio Sotto (Bg) aperto nel 1997 che con la sua guida aveva raggiunto la stella Michelin.

Dopo quattro anni trascorsi a Montescano (Pv), guadagnandosi la "stella Michelin", 16,5/20 dall'Espresso e 84/100 sul Gambero Rosso, solo per citare le Guide più diffuse, Enrico Bartolini (del gruppo dei Jeunes restaurateurs europei) ha quindi preso la decisione che da tempo negava e si trasferisce a Cavenago di Brianza e prende la gestione della ristorazione nel prestigioso complesso Devero Hotel. Il passaggio dalle dolci colline dell'Oltrepò Pavese alla ricca e operosa Brianza, alle porte di Milano è un passo importante che il giovane cuoco si appresta ad affrontare, come afferma «con serenità e con la consapevolezza di poter continuare ad esprimersi al meglio». Ricerca e innovazione sono gli obiettivi che Enrico segue da sempre, per offrire ai suoi ospiti piatti che emozionano, nel solco della tradizione. Il 35enne Enrico Bartolini si porta in dote la positiva esperienza maturata in Oltrepò dal 2005 a Le Robinie, tra i primi vigneti della valle Versa, ristorante che è anche locanda, fattoria e azienda vinicola. Il locale aderisce a il Piatti de Buon ricordo con un Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola. Giusto il tempo di diplomarsi all'istituto alberghiero di Montecatini (Pt) e a soli 19 anni Enrico aveva iniziato il suo viaggio alla scoperta dei sapori del mondo: da Londra a Parigi, da Pechino a San Francisco e poi Berlino. Dopo questo periodo dedicato all'esplorazione e alla conoscenza di nuove tecniche e culture, rientrava in Italia e con tutto l'entusiasmo e la freschezza di un giovane di talento decideva di creare più che un ristorante un ecosistema: ha trasformato Le Robinie in un vero e proprio mondo parallelo animato dalla dedizione alla natura e dalla passione per l'autenticità.

A fianco al ristorante hanno infatti trovato posto una stalla e un pollaio dove vengono allevati polli, conigli, anatre, capretti, maiali, vacche e vitelli; il vino è autoprodotta come anche la frutta e la verdura. Ora un nuovo salto con il passaggio ad una gestione della ristorazione di un hotel centro congressi e di un locale di qualità.

Il Ristorante Devero "ENRICO BARTOLINI" aprirà il 3 giugno e rimarrà chiuso la domenica sera e il lunedì. Il complesso Devero Hotel si trova a Cavenago di Brianza in Largo Kennedy, 1 a poche centinaia di metri dall'uscita Cavenago-Cambiago, sulla A4.



Articoli correlati:

[Enrico Bartolini](#)

[Luca Brasi lascia "La Lucanda" - Divergenze sul fronte della gestione](#)