

Il nuovo progetto milanese di Enrico Bartolini con Franco Aliberti ha Moretti Forni tra i suoi partner

La cottura perfetta di serieS sarà tra i punti di forza delle cucine guidate dall'executive chef campano, scelto dal cuoco più stellato d'Italia

28-05-2021



Franco Aliberti nella cucina di *Vertigo*, dove ha trovato posto il *serieS* Moretti Forni

Anima, il nuovo ristorante di **Enrico Bartolini** con **Franco Aliberti**, è certamente una delle aperture più importanti di questa prima parte di 2021, e probabilmente lo sarebbe stata anche in un anno non così particolare. Infatti se parliamo di **Bartolini**, parliamo del primatista italiano nella categoria stelle Michelin, nove in sei ristoranti: Milano, Venezia, Bergamo, il Monferrato, due volte in Toscana.

Il suo nuovo locale vede la luce ancora sotto la Madonnina. Il debutto, seppure senza grandi cerimonie, è stato lo scorso lunedì 24 maggio per l'insegna posta al piano terra del nuovo hotel Milano Verticale (<https://www.gruppouna.it/esperienze/milano-verticale>), ****S, di proprietà del gruppo *Una Hotels*.



Uno scorcio della sala di *Anima*...



...e di *Vertigo Osteria Contemporanea* (foto Caleca e Poderi)

Un'insegna, ma diverse identità: ci sarà infatti *Vertigo*, diviso in *Urban garden cocktail bar* e *Osteria contemporanea*, per una ristorazione più informale, e il vero e proprio *Anima*, un ristorante gastronomico con dieci tavoli, dove **Franco Aliberti** nella posizione di executive chef potrà sciogliere le briglie della sua creatività, con mr **Bartolini** in quel ruolo di coach e supervisore che ha dimostrato di interpretare come pochissimi al mondo.

Franco Aliberti non ha dubbi, lo ha raccontato molto chiaramente a **Carlo Passera**, che [in questo articolo](https://www.identitagolose.it/sito/it/44/28112/dall-italia/lunedì-apre-anima-il-nuovo-ristorante-di-enrico-bartolini-con-franco-aliberti-i-due-ci-raccontano-come-sarà.html?p=0) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/28112/dall-italia/lunedì-apre-anima-il-nuovo-ristorante-di-enrico-bartolini-con-franco-aliberti-i-due-ci-raccontano-come-sarà.html?p=0>) ha illustrato dettagliatamente questa novità sulla scena meneghina: queste tre declinazioni dello spazio di cui sarà il responsabile «parleranno la stessa lingua; ci sarà la medesima attenzione per la materia prima e per la sostenibilità, fa parte del mio dna».



Bartolini e Aliberti (foto di Marco Poderi)

E ancora: «In *Anima* porto le idee che esprimo da tempo, ma credo che sarà anche un grande upgrade per me. Il fatto di lavorare a fianco di **Enrico** mi sta dando tantissimo; condividere idee e confrontarmi sui piatti con uno come lui significa evolvermi in modo incredibile. Ho studiato ricette completamente diverse rispetto a quelle di prima. O meglio: sempre con gli stessi concetti ma con l'evoluzione della quale avevo bisogno».

Tra i partner della nuova realtà milanese troviamo **Moretti Forni** (<http://www.morettiforni.com/>), presente con *serieS* all'interno della cucina dedicata in particolare a *Vertigo* (ma non solo, come vedremo). La tecnologia **Moretti Forni** non è una novità né per **Bartolini** né per **Aliberti**: [avevamo raccontato](https://www.identitagolose.it/sito/it/408/25472/moretti-forni/maurizio-greco-il-pizzachef-di-pandenus-e-la-cottura-perfetta.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/25472/moretti-forni/maurizio-greco-il-pizzachef-di-pandenus-e-la-cottura-perfetta.html>) qualche mese fa del lavoro di **Maurizio Greco**, pizza-chef di *Pandenus* scelto proprio da **Enrico Bartolini** nell'ambito della sua consulenza per l'insegna milanese, e **Franco Aliberti** collabora con l'azienda marchigiana già da diverso tempo.



La cucina di *Vertigo* vista dalla sala

«Sono stato davvero felice - racconta oggi **Aliberti** - della scelta di puntare su *Moretti Forni* e su *serieS*. Come prima cosa perché conosco questa azienda da molto, e quindi conosco anche le qualità umane delle persone che ci lavorano, ma soprattutto perché in questi anni ho potuto vedere la continua evoluzione tecnologica dei loro prodotti. Per dirla in modo leggero e scherzoso: i forni *Moretti* sono un po' come l'iPhone, che ogni anno si presenta sul mercato con un nuovo upgrade tecnologico. Se penso all'ottimizzazione dei programmi ad esempio, il progresso è stato continuo e costante. Per chi lavora in cucina avere degli strumenti all'avanguardia fa sicuramente la differenza. Non solo nel prodotto, ma anche nel raggiungere un livello ottimale di organizzazione della squadra, per concentrare il più possibile i tempi di lavoro».



Urban Garden Bar (foto **Santi Caleca**)

Chiunque conosca **Franco Aliberti**, magari anche solo seguendo sui suoi canali social (<https://www.instagram.com/francoaliberti/?hl=it>), conoscerà la sua attenzione, il suo impegno, nel ridurre al minimo gli sprechi e nell'interpretare il proprio lavoro e la propria vita in base alla chiave della sostenibilità. E anche in questo senso, *Moretti Forni* è un alleato prezioso: «Con un forno come il *serieS* si arriva a un risparmio energetico del 35%: questo ovviamente è molto importante da un punto di vista imprenditoriale, che chi fa il nostro lavoro non può mai sottovalutare, ma performance di questo tipo aprono la strada a un mondo più sostenibile. Poter avere nelle nostre cucine un forno come questo ci permette anche di influenzare altri colleghi, portandoli verso questo tipo di scelte».

E poi c'è la parte che sta ancora più a cuore ad **Aliberti**: la cucina ovviamente. Il *serieS Moretti Forni* come abbiamo detto si trova nella cucina dedicata a *Vertigo Osteria Contemporanea*: «In menu per l'*Osteria* abbiamo una proposta di focacce e pizze, per cui il *serieS* ha chiaramente un ruolo cruciale. Ma non sarà l'unico uso che ne faremo. Sarà infatti fondamentale per tutta la panificazione che faremo per *Vertigo* e soprattutto per il ristorante gastronomico *Anima*. E poi, anche se per ora in fase sperimentale, sto facendo anche altre esplorazioni...».



Aliberti al lavoro sul *serieS*

Ovvero? Siamo curiosi: «Penso di nuovo a quello che proporremo in *Osteria*: a cotture in coccio, o anche in teglia, fatte nel *serieS* e non nel classico forno da cucina. Penso a preparazioni come la pasta gratinata al forno, la parmigiana, che normalmente vengono affidate ai forni ventilati. Gli esperimenti che sto facendo, e che già mi stanno dando ottimi risultati, mi dicono invece che l'effetto sugli ingredienti e sulle ricette riporta a sensazioni casalinghe, legate ai forni statici di una volta, grazie anche alle pietre refrattarie. Mi piacerebbe arrivare a proporre una serie di piatti cotti nel *serieS*, andando oltre l'uso per i lievitati».

Anche esperimenti come questi sono resi possibili dal controllo assoluto che *Moretti Forni* offre sulle temperature di cielo e platea: «Come si sa sono un pasticciere della vecchia guardia, sono affezionato alle cotture nei forni statici. Con il livello di precisione che offre *Moretti Forni* sulle temperature, sono convinto che qualsiasi professionista non torni più indietro dopo averne provato uno. Sono tecnologie che ti garantiscono una qualità altissima e sempre costante: i software di *Moretti Forni* permettono di memorizzare ogni funzione, di configurare ogni passaggio, con facilità ed estrema precisione. Questo permette di standardizzare i procedimenti e di lavorare meglio e in modo più veloce».

Non resta che assaggiare: **Franco Aliberti** da lunedì 24 maggio è - con tutta la sua squadra e con la supervisione di **Enrico Bartolini** - in via Carlo de Cristoforis 6, all'interno dell'hotel *Milano Verticale*. Per informazioni e prenotazioni, consultate [il sito ufficiale \(https://www.gruppouna.it/esperienze/milano-verticale/ristorazione\)](https://www.gruppouna.it/esperienze/milano-verticale/ristorazione).



a cura di

Niccolò Vecchia

Giornalista milanese. A 8 anni gli hanno regalato un disco di **Springsteen** e non si è più ripreso. Musica e gastronomia sono le sue passioni. Fa parte della redazione di *Identità Golose* dal 2014, dal 1997 è voce di *Radio Popolare*

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE ([HTTPS://WWW.IDENTITAGOLOSE.IT/SITO/IT/412/631/AUTORI/NICCOLO-VECCHIA.HTML](https://www.identitagolose.it/sito/it/412/631/AUTORI/NICCOLO-VECCHIA.HTML))

Condividi

Like 53

Tweet

Condividi