A Noceto apre Palazzo Utini, nuovo indirizzo firmato Enrico Bartolini

20240503141734enricobartoliniguidostazzoni2-1068dfec

Si chiama **Palazzo Utini** ed è a Noceto, una quindicina di minuti da Parma, l'ultima scommessa (e prossima stella?) di Enrico Bartolini, dieci ristoranti in giro per il mondo tra Estremo Oriente ed Emirati Arabi e, soprattutto, vincitore ad oggi di 13 stelle Michelin. Adesso la nuova apertura prevista per l'8 maggio avviene all'interno di un edificio storico nel centro della cittadina emiliana, che sarà boutique hotel a cinque stelle (con 15 tra camere/suites), bistrot e ristorante gourmet.

Il partner di Bertolini, questa volta, è **Alessandro Utini** (presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma, nonchè proprietario dell'edificio che un tempo ospitava L'Aquila Romana, ristorante che ha fatto la storia della cucina italiana negli anni Settanta) che fa risalire l'inizio del sodalizio con lo che toscano addirittura al 2016, in occasione della presentazione della GuidaMichelin al Teatro Regio di Parma.

"*Nei mesi seguenti gli abbiamo presentato il nostro ambizioso progetto* – racconta Utini – *e grazie alla stima reciproca abbiamo deciso di unire le rispettive competenze per creare qualcosa di speciale nel panorama della cucina e dell'hotellerie italiane*"

Per quanto riguarda la cucina, Enrico Bartolini si è affidato a **Roberto Monopoli**, classe 1984, pugliese di Bari, che dopo diverse esperienze accanto a importanti chef (da Valeria Piccini a Claudio Sadler, da Fabio Barbaglini ad Alain Ducasse e Christophe Martin) e una breve parentesi a Montecarlo, è stato sous chef di Giuseppe Mancino al Piccolo Principe di Viareggio per poi assumere la guida del ristorante Il Parco di Villa Grey a Forte dei Marmi premiato per due anni con la stella Michelin.

*"Oggi la tendenza è delineare dei menu che prevedano **pochi piatti ma di grande livello**, quindi meno quantità in favore della qualità. Ciò non significa poca possibilità di scelta, anzi ci saranno più*

opzioni che ***cambieranno in virtù della stagionalità degli ingredienti e della disponibilità delle materie prime****, rigorosamente locali e freschissime",* racconta Bartolini, potendo l'accento su alcuni piatti vegetali di Monopoli, un cuoco che ritiene capace di confrontarsi con un territorio ricco di storia e di tradizioni, dove il livello della proposta è mediamente alto.

"Ciò che cerco nel suo talento è ***l'ossessione per il territorio e le sue eccellenze*** *quindi riuscire a raccontarli in piatti che li valorizzino appieno con ricette più moderne e colorate e con tecnica contemporanea. Sono molto ambizioso, ma anche autocritico, la prova generale ha funzionato e vedo tutta la squadra allineata per essere al livello degli altri nostri ristoranti",* ha aggiunto Bartolini.

La carta prevede **due menu degustazione**: uno da **nove portate**, che offre all'ospite una panoramica generale della proposta, e uno **da sette** a mano libera dello chef con piatti inediti che cambieranno spesso in base alla disponibilità e alla stagionalità delle materie prime; non mancherà la possibilità di scegliere un percorso da tre o da quattro piatti tra quelli in carta.

"Proporrò una cucina che rispetta molto le materie prime del territorio. Essendo pugliese non andrò a confrontarmi con le pietanze tipiche della zona, ma in ogni piatto ci sarà sempre una forte presenza di ingredienti Igp e Dop o comunque di prodotti locali che identificano la Food Valley nell'immaginario collettivo", spiega da parte sua **Monopoli***.*

Ricette creative ed eleganti quindi che mettono al centro la parte vegetale ed esaltano i prodotti del territorio e il pesce locale, come l'ostrica del delta Po, la trota e l'anguilla affumicata; o interpretazioni moderne di piatti tradizionali come gli gnocchi di Parmigiano, realizzati senza uova e patate, serviti in una zuppa calda di piselli, rafano e maggiorana, o la piadina ripiena di tartare di cavallo, tipica di Noceto.

A dirigere il ristorante è la sommelier **Alessandra Veronesi**, che ha prestato servizio in altri ristoranti del gruppo Bartolini tra cui il tristellato Mudec di Milano. Sua la definizione dell'**importante cantina (4500 bottiglie)** e della **carta dei vini: 450 etichette** per raccontare le zone più importanti dell'Italia enologica, suddivisa per regioni, tra piccoli produttori e grandi blasoni, ma con anche una buona presenza di Francia (sia nei bianchi, sia nei rossi, soprattutto dalla Borgogna) e di Germania (con interessanti verticali di Riesling).

Particolare attenzione è stata dedicata agli spumanti (la provincia di Parma da sempre è riconosciuta per il consumo importante di bollicine) italiani (Alta Langa, Oltrepò Pavese e Franciacorta) e d'Oltralpe con **un'importante selezione di Champagne** delle zone più accreditate (Côte de Blancs, Montagne de Reims, Marne, Aube).

LA LOCATION

L’interior designer **Stefano Guidotti e il suo studio** hanno curato tutto il progetto di ristrutturazione con l’idea di **rispettare l’identità del luogo e dell’edificio**, ma anche di lasciarsi guidare da uno spirito di ricerca che potesse **creare un modello di accoglienza sobrio e raffinato**, dal sapore internazionale.
*"Si è trattato di un **progetto laborioso** perché l’immobile è protetto da vincoli della sovrintendenza, sia per la ridefinizione degli ambienti sia per la scelta dei materiali"* dice a tal proposito Guidotti. *"Ho cercato di **ridistribuire i vari ambienti pensando più a una casa che a un albergo**. L’idea di fondo è quella di trasmettere all’ospite la sensazione di essere accolto in uno spazio contemporaneo, con riferimenti di materiali e arredi pensati per un viaggiatore del mondo, indipendentemente dal fatto di essere a Noceto. Ho cercato di creare uno spazio trasversale”.*

La **scelta dei materiali** è il fil rouge che ha ispirato tutto il concept di interior: materiali con **caratteristiche tecniche all’avanguardia** ma allo stesso tempo capaci di **comunicare il fascino del passato**.
Un intervento sartoriale iniziato proprio con lo studio dei due piani dedicati alla ristorazione che Guidotti e Bartolini hanno concepito assieme, dalla scelta degli arredi al progetto illuminotecnico. **Laccature, intonaci, tessuti, pelli, finiture e colori**: ogni elemento parla lo stesso linguaggio e riconduce all’idea di sofisticata eleganza che accompagna l’ospite nella sua esperienza come fosse accolto in una casa. Tutto il palazzo ha una **connotazione molto forte dal punto di vista cromatico** grazie a una palette giocata sulle nuance carta da zucchero e mastice che percorrono le quindici camere, il ristorante, le sale d’attesa, i divani e gli arredi.