



**AI FORNELLI**  
Bruno Barbieri (anche nella foto a destra).  
Sopra la strada londinese dove aprirà 'Cotidie'

# Barbieri, masterchef a sette stelle, pronto alla conquista di Londra

## Sabato inaugurerà il nuovo ristorante in un quartiere esclusivo

di CAMILLA GHEDINI

**DA MASTERCHEF** dell'omonimo programma tv a imprenditore. Da 'Cielo', il canale digitale che lo ha reso ancor più mediatico di quanto già non fosse, Bruno Barbieri è 'atterrato' a Londra, dove sabato prossimo, alla presenza di celebrità ancora oggi top secret, dei compagni d'avventura televisiva Carlo Cracco e Joe Bastianich e dei vertici Sky e Magnolia, inaugurerà il 'suo' ristorante: 'Cotidie', 80 coperti e 35 dipendenti al 50 di Marylebone High Street, quartiere esclusivo in cui risiedono star della musica e del cinema, tra cui Miss Ciccone, in arte Madonna. Nato a Medicina nel 1962, Barbieri si appresta a un'avventura da lui stesso definita «titanica» forte delle sue sette stelle Michelin, due delle quali conquistate col Trigabolo di Argenta, nel ferrarese, gestito dal 1980 al 1995 con Igles Corelli.

**NEL CUORE** di Londra, Barbieri porterà i sapori italiani, senza trascurare le tradizioni regionali, dai dolci napoletani al pesce pugliese, anche se da 'padrona' la farà la pasta emiliana. Cappelletti, ravioli e cappelacci verranno realizzati dalla signora Carla, di Bologna, di professione sfoglina, che nella capitale britannica trascorrerà 15 giorni al mese per 'tirare' pasta fresca con farina certificata e mattarello di casa. E mentre in Italia la 'rete' è spesso solo invocata, Barbieri, a Londra, la sta attuando concretamente. La maggior parte dei prodotti usati nelle sue cucine arriveranno infatti dal Bel Paese: aceto balsamico, olio,

### IL PERSONAGGIO

**Nato a Medicina, consacrato dal 'Trigabolo' di Argenta, è diventato popolare con il programma tv su Cielo**

vino, sale, confetture. Per ogni materia prima ha stretto rapporti commerciali con aziende di nicchia dello Stivale, che nel 'Cotidie' troveranno una vetrina. Gli altri undici chef (tra cui Spyros, greco d'origine, modenese d'adozione, vincitore della prima edizione italiana di MasterChef) sono connazionali che negli ultimi anni hanno lavorato in Italia, «perché la gastronomia ha subito una sua evoluzione - spiega - e io voglio essere sicuro che la conoscano». Tra migliaia di curriculum ricevuti, la selezione del personale l'ha fatta lui stesso, con colloqui diretti, «perché a seconda

di come una persona tocca un alimento io capisco il come e il perché». La sua scommessa è inaugurare la cosiddetta svolta. «E' vero che la cucina italiana la amano tutti, ma qui è ferma agli anni Ottanta». E un fiume in piena Barbieri: ci dà appuntamento in un locale a due passi dal Cotidie, dove i lavori sono in via di ultimazione. Guarda fuori dalla vetrata, osserva l'esterno dell'edificio, parla degli interni studiati al dettaglio col socio romano Francesco Ortone, mostra i biglietti di benvenuto lasciati sotto la porta. Sa di aver 'osato' tanto, ma i colleghi non li teme, «loro temono me», sorride compiaciuto.

**È CONSAPEVOLE** della notorietà regalatagli dalla trasmissione MasterChef, di cui sarà giudice anche nell'edizione 2012, ma lo è altrettanto delle sue capacità. «Ero famoso anche prima», taglia corto. La competizione londinese non lo spaventa, «perché il Cotidie non è per tutti, ma per chi ci sceglie». I numeri parlano per lui: ci sono tavoli prenotati fino a giugno. Ai suoi clienti Barbieri non presenterà una carta tradizionale: servirà prevalentemente su ciotole e tazze e proporrà per il pranzo piatti unici, per la cena percorsi che rappresentano i luoghi della sua memoria. Ha viaggiato e imparato in tutto il mondo Barbieri e a Londra porterà la sua identità, fatta di gusto, creatività, emozione e convinzione che ogni cibo racconta la storia di una persona, di un popolo, di una terra. Ha scelto Londra «perché è l'unica città al mondo in cui si può ancora esprimere il proprio talento». Talento «non standardizzato», ma orgogliosamente made in Italy.



solo presso  
lo store di Bologna

# OFFERTA

## PC Desktop XS-MB

**AFRETTATI!**  
edizione  
limitata



Processore Intel® Dual Core E3400  
RAM 2GB - Hard Disk 750GB SATA III  
Masterizzatore DVD  
Kit Tastiera-Mouse USB  
Sistema Operativo opzionale

PC XS-MB

# 249 Euro

Acquistando questo PC  
puoi avere il monitor LED 19"

a soli **49 Euro!**

Prezzo, configurazione, caratteristiche tecniche ed estetiche possono variare senza preavviso. Le foto non hanno valore contrattuale. L'offerta è valida fino ad esaurimento scorte. Il logo Next è un marchio registrato di Next Spa. Tutti i marchi e i nomi registrati sono proprietà dei titolari dei relativi diritti. Nonostante accurate verifiche, il presente documento può contenere prezzi o specifiche errati. Next si scusa in anticipo e si impegna a evitare tali imprecisioni.

[www.nexths.it](http://www.nexths.it)

**next**

hardware &  
software

BOLOGNA Via de Toschi, 2

Tel. 051 9843419 E-mail: [bologna@nexths.it](mailto:bologna@nexths.it)