



## Storia di amore e di fornelli

... anzi, due. Protagonisti dell'avventura di Carlo Di Bartolo in Costa Rica infatti sono la passione per la cucina italiana e quella per Catalina. E in entrambi i casi, la perseveranza dello chef è stata premiata

**Proprietario del Di Bartolo Ristorante & Enoteca Italiana di Escazù, località nel cuore del Costa Rica, in poco più di 10 anni Carlo Di Bartolo ha realizzato i suoi sogni più grandi.** «Sono uno chef italiano con 35 anni di esperienza. Sin dall'inizio della mia carriera ho pensato che forse un giorno, in chissà quale parte del mondo, avrei avuto un mio ri-

storante, magari famoso...». E in effetti le cose per Di Bartolo sono andate proprio così. Recentemente insignito del Premio Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel Mondo, fra “i Magnifici 7” ristoranti italiani all'estero più votati da esperti e avventori per l'eccellenza dell'offerta complessiva, il Di Bartolo Ristorante & Enoteca Italiana è però solo l'ultima tappa di un cammino fatto di speranze, duro lavoro e risultati via via sempre più entusiasmanti. Approdato in Costa Rica nel 1993 dopo anni di esperienza in Italia e negli Stati Uniti, Di Bartolo si innamora di questa terra e inizia a credere che forse, proprio qui, riuscirà ad aprire il suo ristorante. Dopo 5 anni da executive chef arriva la decisione di aprire la propria attività a Escazù, complice

In queste pagine,  
interni ed esterni del Di  
Bartolo Ristorante &  
Enoteca Italiana e,  
a destra, lo chef Carlo  
Di Bartolo in azione

l'incontro con Catalina, ottima pasticciera che di lì a poco diverrà anche sua moglie. «Decidemmo insieme, nel 1998, di aprire un piccolo caffè-gourmet con prodotti esclusivamente importati dall'Italia», ci racconta Di Bartolo. «Nel 2000, dopo 2 anni di successi, pensammo di realizzare un vero ristorante offrendo ai nostri clienti un menù di soli piatti tipici della tradizione italiana. Successivamente, non ancora soddisfatto, ho deciso prima di ingrandire il locale e di proporre nel menù anche una varietà di pizze e focacce, e successivamente di creare uno spazio privato per la clientela più esigente. Nel 2005, per distinguermi ancor di più dall'offerta di altri ristoranti che cominciavano a proporre cucina italiana, decisi di realizzare una grande ed esclusiva cava di vini italiani». Un'ascesa continua quindi, che ha il suo apice nel 2006, «l'anno della svolta». Ci spiega infatti Di Bartolo: «mi venne offerta la possibilità di acquistare una proprietà di 1.100 mq accanto al ristorante. Pensai fosse un segno del destino: era arrivato il momento di portare a compimento il mio sogno. Iniziai da subito a disegnare e progettare personalmente il nuovo – e attuale – ristorante. Dopo 18 mesi di lavori su questa proprietà venne creato un locale di 750 mq con 3 saloni, una nuova cava esclusivamente di vini italiani (oltre 100 etichette) e 3 distinte aree: formale, informale ed enoteca/pizzeria». La realizzazione di un sogno! «Tutto questo – conclude lo chef – è stato possibile grazie al costante lavoro, alla mia famiglia, alla fiducia dei miei clienti e non ultimo ai prodotti enogastronomici italiani che fin dall'inizio ho promosso. Tutto ciò mi ha permesso di trasformare un piccolo caffè-gourmet in uno dei più grandi ristoranti del Centro America offrendo una struttura importante e una combinazione straordinaria di elevato livello gastronomico con una carta dei vini unica nel suo genere in questo contesto geografico».



“Ricevere il premio Ospitalità Italiana è stato un onore non solo come chef, ma soprattutto come italiano. Essere riconosciuto dal mio paese è una grande emozione, e sentirsi ambasciatore della sua gastronomia è un motivo di orgoglio”

