

Curiosità Bartolucci è nato qui. E sempre in città vennero commercializzati da Rogora

Gnocchi all'ossolana sono De.Co.

Inseriti nel registro comunale di Villadossola

VILLADOSSOLA - Sono probabilmente il piatto più famoso della cucina tradizionale ossolana: stiamo parlando degli "gnocchi all'ossolana", ovvero di castagne e zucca, nati nell'ottobre del 1984 e che, proprio in questi giorni, sono stati inseriti nel registro delle DeCo, le Denominazioni comunali, del Comune di Villadossola. Una ricetta molto famosa, nata dalla fantasia dello chef **Sergio Bartolucci**, nativo proprio di Villadossola, nata da "soli" 35 anni, ma già diventata un piatto "senza tempo", preparato da "tradizione". Un piatto che porta l'Ossola in giro per il mondo: proprio in questi giorni la rivista nazionale, *Cucina moderna*, propone la ricetta di questo piatto, a base di patate, zucca e castagne. Prima della ricetta di Bartolucci gli "gnocchi all'ossolana" si preparavano, come scrive la guida gastronomica d'Italia del Touring club del 1931 «con le belle patate bianche e farinose del luogo, bolliti e conditi con soffritto di burro ed aglio, succo di carne e formaggio», tralasciando del tutto la farina di castagne. «La ricetta nac-

que - spiega lo chef Bartolucci, padre di **Giorgio**, il primo "stellato" ossolano - in occasione della rassegna Delizie ossolane, una rassegna enogastronomica che si è svolta negli anni '80. Tra il 1982 e l' '83 l'Ossola era sconosciuta: non si pensava di portare avanti la valorizzazione delle nostre tipicità. Poi, grazie alla Comunità montana, presieduta a quel tempo da **Francesco Miguidi** e con assessore al Turismo **Guido Prada**, figura importantissima per Bognanco e per tutta l'Ossola, si iniziò a fare qualcosa per valorizzare il nostro territorio». Prada invitò i ristoratori ossolani in Comunità montana, per creare un comitato di ristoratori e far nascere qualche idea. In autunno, nel mese di ottobre del 1984, venne organizzata la rassegna "Delizie ossolane", decretando il successo del prodotto. Come spiega **Roberto Di Corato**, raffinato gastronomo, nel suo "A tavola nell'Ossola", del 1985, ben presto vennero prodotti anche in maniera industriale: il primo fu **Tullio Rogora**, un pastificio proprio di Villadossola. Nessuno però si aspettava il successo di queste impor-



Bartolucci, padre e figlio, insieme. Sergio è originario di Villa

tanti innovazioni, che hanno, si può dire senza timore di essere smentiti, "inventato" la gastronomia ossolana. Fu infatti negli anni '80 che si riscoprì la cucina locale ossolana e le sue tradizioni, che oggi, grazie ad un nutrito gruppo di ristoratori e produttori di qualità, sta vivendo un momento particolarmente florido, con numerosi ristoranti e produttori segnalati nei più importanti siti, guide e riviste dedicate alla buona cucina. «Fortunatamente - prosegue Bartolucci - avevamo la collaborazione dei produttori. Poi fu la Comunità montana a dare un grande incremento e sviluppo all'industria turistica». Come mai la scelta di chiedere la DeCo a Villadossola? «I motivi per cui si è scelto di chiedere la registrazione del prodotto Gnocchi all'ossolana

nel Comune di Villadossola - spiega Bartolucci - è il forte legame che sussiste tra la città ed il prodotto. Io sono nativo di Villadossola, così come Rogora, uno dei primi a commercializzare il prodotto che per definirli utilizzò il nome commerciale di "Castagnocchi - Antichi gnocchi d'Ossola", come riportato nella pubblicazione edita nel 1998 proprio su *Eco Risveglio*. Il piatto originariamente aveva anche un sugo, preparato con pesto, pomodoro e panna. Una curiosità: una loro variante, con cioccolato alla cipolla di Fontaneto, fu presentata dai due Bartolucci, padre e figlio, anche in occasione di Expo 2015, con un grandissimo successo: in meno di mezz'ora vennero distribuite oltre 200 razioni di prodotto!

Luca Ciurleo