

GRANDE CUCINA

IN QUESTO NUMERO:

Richard Abou Zaki
Vincenzo Marco Agrillo
Giorgio Bartolucci
Francesco Brutto
Juri Chiotti
Luca De Santi
Davide Di Fabio
Roberto Di Pinto
Davide Di Rocco
Ruggiero Doronzo
Paolo Griffa
Antonio Guida
Michele Lazzarini
Giuseppe Mancino
Enrico Marmo
Fabio Mecchina
Lorenzo Montoro
Guido Paternolillo
Daniele Rebosio
Diego Rossi
Ciro Scamardella
Elio Sironi
Paolo Sistu
Gianni Tarabini
Sabina Villaraggia



COVER STORY
LA CUCINA
DI MONTAGNA
OGGI

RISTORANTI D'HOTEL
DA UN PASSATO
GLORIOSO
A UN PRESENTE
(E FUTURO)
SOSTENIBILE

TENDENZE EMERGENTI
E OPPORTUNITÀ NELLA RISTORAZIONE

BEVERAGE IN PRIMO PIANO

Giorgio Bartolucci
 Età: 45 anni
 Ristorante **Atelier**
 28 coperti
Bistrot dell'hotel Eurossola
 50-60 coperti
 Domodossola (VB)

GIORGIO BARTOLUCCI, CHEF E PROPRIETARIO DEL RISTORANTE ATELIER DELL'HOTEL EUROSSOLA DI DOMODOSSOLA, PRIMA STELLA MICHELIN DELLA VAL D'OSSOLA, viene da una famiglia di albergatori e ristoratori. Si è formato in strutture alberghiere blasonate e classiche, come il Cala di Volpe in Sardegna o il Palace di Saint Moritz, fino all'incontro con Elio Sironi. «Elio ha cambiato il mio modo di intendere la cucina. Era amico di Ferran Adrià, la sua cucina già allora era avanti anni luce, ti apriva davvero la mente» – racconta Giorgio. Grazie ai suoi consigli il giovane Bartolucci va a completare la sua formazione in Francia, alla corte della Nouvelle Cuisine, a imparare professionalità, costanza, regolarità, per poter sviluppare lettura e filosofia personali. Torna alla sua Domodossola, cittadina medievale al confine tra Italia e Svizzera, per occuparsi del ristorante dell'albergo di famiglia. «Domodossola è al centro di sette valli alpine, ognuna con la sua peculiarità. La cucina ossolana è una cucina di montagna, fatta con prodotti straordinari, spesso frutto di grandissimi sacrifici. Dietro un grande formaggio o un salume di qualità ci sono produttori che hanno scelto una vita non facile, magari solitaria e sempre senza orari» – spiega Bartolucci. Secondo lo chef occorre dare valore e supporto concreto ai giovani che in montagna lavorano, nella speranza che i mestieri artigianali non vadano a scomparire del tutto. «A me piace essere ambasciatore dei prodotti del mio territorio – confida Giorgio Bartolucci. La polenta di Beura, le patate viola della Valle Anzasca, il prosciutto della Valle Vigezzo, lo zola di Anzola sono spesso miei compagni quando faccio eventi in giro per l'Italia. Per esempio nel 2015 all'Expo di Milano il mio arancino di polenta di Beura ripieno di gorgonzola di Anzola, servito con funghi porcini di montagna è piaciuto molto e ha avuto un grande richiamo mediatico, facendo conoscere l'Ossola e il sottoscritto».

La cucina di Giorgio Bartolucci mescola ricette di famiglia, prodotti del territorio e tecniche internazionali. «Mi piace giocare con gli abbinamenti tra i prodotti ossolani meno conosciuti e quelli 'ricchi' e molto



GIORGIO BARTOLUCCI

“La mia cucina è come uno zaino in spalla che porta i prodotti ossolani in giro per il mondo”

noti per creare piatti personali e innovativi che strizzano l'occhio alla tradizione» - spiega lo chef.

Atelier, il ristorante gastronomico di Giorgio Bartolucci offre una carta ricca e due menu degustazione, di cui uno vegetariano. «La carta per noi è fondamentale: abbiamo molti clienti abituali che non tornerebbero se offrissimo solamente la degustazione e cambia completamente a ogni stagione. C'è però un piatto che non può mai mancare, anche se declinato in modi diversi: gli gnocchi all'ossolana con

farina di castagne che ha inventato mio padre e sono ormai un simbolo della Val d'Ossola. Nel menu del bistrot li propongo proprio come li faceva papà, mentre nel ristorante gastronomico sono diventati quasi dei ravioli con un fondente di zucca, serviti con brodo di spugnole, quenelle di zucca e cognac e crumble ai funghi porcini» – racconta Bartolucci.

Le radici, insomma, lungi dall'essere un vincolo, sono la base da cui partire per esprimere la propria personale creatività. Anche in montagna.