

Ristoranti

PROGETTARE LA CUCINA

Giorgio Bartolucci ci racconta
come ha ripensato la cucina
dell'hotel Eurossola per
ottimizzare lavoro e creatività

NON SI VIVE DI SOLO BIO

Prodotti a filiera certificata o coltivati in
casa, presidi gastronomici e la conoscenza
dello chef danno ai clienti le garanzie di
genuinità e salubrità

UN BUON GIOCO DI SQUADRA



UNA CUCINA A MISURA DI CHEF

agosto-settembre 2018

74

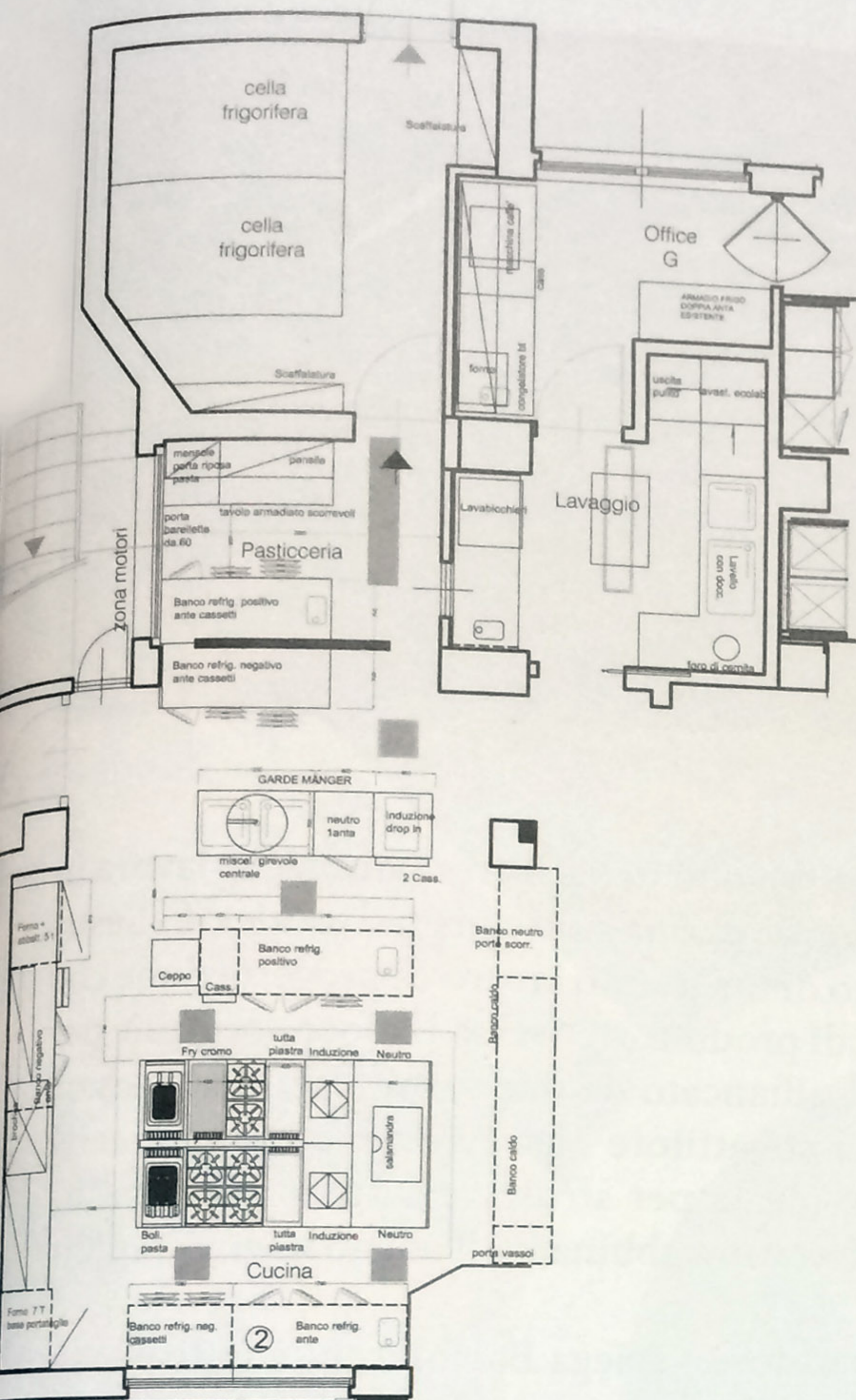
Lo chef Giorgio Bartolucci nella nuova cucina dell'Hotel Eurossola (Domodossola). Sul fondo si nota uno dei due forni Naboo abbinati ad abbattitori Neo Lainox e la broche, lo spiedo alla francese

OGGI I CUOCHI HANNO UN BACKGROUND CHE RICHIEDE CUCINE SEMPRE PIU' PERSONALIZZATE E PERFORMANTI, COME NELLA CUCINA NUOVA FIAMMANTE DELHOTEL EUROSSOLA, A DOMODOSSOLA

DI RICCARDO OLDANI

Quali caratteristiche ideali deve avere la cucina di un ristorante? Come va strutturata? Un tempo a ragionare su questi aspetti erano soprattutto i produttori di attrezzature e strumenti di cottura e i loro rivenditori. Il committente, generalmente il manager del ristorante, forniva loro qualche direttiva sull'impostazione del locale e nasceva un progetto personalizzato sì, ma anche molto standardizzato. Oggi però inizia ad affermarsi un nuovo modo di concepire la cucina professionale di un ristorante, in cui lo chef ha un ruolo molto più attivo. Lo si deve non solo al fatto che i professionisti hanno un'impostazione del lavoro che richiede soluzioni personalizzate, ma anche al fatto che i produttori di attrezzature sono sempre più in grado di fornire soluzioni che escono da una proposta standard.

Un esempio recentissimo di come si procede oggi alla progettazione di una cucina professionale proviene da Domodossola (VB), dove lo chef Giorgio Bartolucci gui-



Uno scorcio della sala ristorante, con vista sulla nuova cucina ideata e personalizzata in base alle esigenze dello chef Giorgio Bartolucci

da il ristorante della struttura di famiglia, l'Hotel Eurossola. L'albergo è stato sottoposto a un restyling completo, così come la cucina del ristorante, utilizzato dagli ospiti, e quindi in funzione anche per le colazioni, ma aperto al pubblico esterno. La cucina di Bartolucci ha una propria forza attrattiva al di là dell'ospitalità dell'albergo e richiama una clientela proveniente dal circondario, ma anche da città come Torino e Milano. «Ho voluto differenziare la proposta - spiega lo chef a Ristoranti - in un ristorante gourmet, con sala gastronomica da 28 coperti, aperto la sera, e in un bistrot da 70 coperti, per una cucina rapida e informale, adatta al pranzo. Inoltre ho la necessità di svolgere il servizio delle colazioni, per cui avevo bisogno di una cucina funzionale in tutte queste situazioni diverse e strettamente connessa con la sala».

Non solo. Bartolucci ha idee molto personali riguardo a preparazioni e ricette. «Ho costruito la mia professionalità girando tutto il mondo, con esperienze che mi hanno portato in Europa, ai Caraibi, a Parigi. Al termine di questa lunga esperienza in ristoranti stellati, mio padre mi ha richiamato qui, nell'albergo di famiglia». L'esperienza internazionale ha consentito a Bartolucci di impadronirsi di tecniche estranee alla cucina del territorio. «Come quella della *broche* - spiega - lo spiedo da rosticceria alla francese, dietro al quale passa la fiamma. L'ho fatto arrivare dalla Francia e l'ho voluto inserire in cucina». Ed eccoci, allora, al processo creativo che ha consentito a Bartolucci di costruire la sua cucina, «reso possibile - dice lo chef - dall'assistenza tecnica che mi ha fornito Racchelli, l'azienda

Scheda progetto

Progetto Cierresse

Arredamenti per gli arredi e Racchelli per le attrezzature

Blocco cottura Ambach System 900

Forno combinato Naboo + abbattitore Neo di Lainox

Armadi refrigerati Coldline da sotto banco

Sistema di aspirazione a soffitto a compensazione Dimensione Fiamma

Doppia cella frigorifera per verdure e latticini Coldline

Cantina vini a vista wine room Iglu



Doppia cantina a vista

Il nuovo progetto di Eurossola è un esempio perfetto di integrazione della parte funzionale, quella della cucina e del trattamento del prodotto, con quella di servizio, cioè la sala. Un esempio è dato dalla soluzione per il buffet della colazione, per gli ospiti dell'hotel, che è stata integrato in una nicchia con ante scorrevoli pensate per nascondere alla vista quando invece la sala funziona da ristorante. La sala gastronomica, da 25-30 coperti, è inoltre caratterizzata da una doppia cantina a vista, prodotta da Iglu (in foto, www.iglu.it), con pareti trasparenti e climatizzata, per la conservazione dei vini bianchi e dei vini rossi, mantenuti alle corrette temperature di servizio.

specializzata a cui mi sono rivolto per le attrezzature, che lavora in stretto contatto con Cierresse, che ha ridisegnato il locale». L'allestimento è infatti il risultato di un attento lavoro di progettazione che ha combinato strumenti di produttori diversi. Il blocco centrale per la cottura, di Ambach, è affiancato da due forni Naboo di Lainox da 7 teglie abbinati a un abbattitore Neo Lainox, con cui creano una linea di produzione ideata per sfruttare tutte le potenzialità della cucina a bassa temperatura abbinata all'abbattimento rapido.

«L'accoppiata forno-abbattitore - spiega Bartolucci - è indispensabile per consentirmi di realizzare appieno la mia cucina ispirata alla tradizione, basata spesso su tagli di carne, anche poveri, che richiedono lunghe cotture per diventare teneri e al tempo stesso mantenere intatti i sapori». Lo chef utilizza questi strumenti, per esempio, per alcuni suoi piatti-simbolo, come il ganascino di vitello alla senape e miele che richiede 8 ore e mezza di cottura a 65°C. «Ho voluto forno e abbattitore di Lainox - dice Bartolucci - anche per la loro italianità. Sono prodotti che si prestano molto bene alle mie preparazioni». Avvenuta la cottura il prodotto può essere abbattuto e poi conservato per i giorni successivi in cella frigorifera negativa oppure stoccato subito, per l'utilizzo quotidiano, nelle celle frigorifere positive che Bartolucci ha voluto installare subito al di sotto dei forni e a fianco dell'abbattitore. A uno dei due forni combinati si abbinava l'abbattitore a 5 teglie Lainox che, dice Bartolucci: «Svolge anche funzioni a temperatura positiva come quella di fermalievitazione, utile nella nostra produzione di pasticceria e prodotti da colazione». Per questo particolare tipo di servizio, a buffet e self-service, è stata pensata una soluzione con ante scorrevoli che si aprono la mattina, rendendo accessibile il banco al pubblico. Quando le ante vengono chiuse tutto scompare alla vista e la sala riassume le sembianze tipiche di un ristorante. ✱