

LO CHEF DI DOMO PARTECIPA ALLA RASSEGNA DI VICO EQUENSE

## “Presento i piatti ossolani ai cuochi di tutta Italia”

Giorgio Bartolucci presenta le specialità locali sulla costiera Sorrentina

FRANCESCA ZANI  
DOMODOSSOLA

Non capita tutti i giorni a uno chef emergente di essere invitato come ospite a Vico Equense, sulla costiera Sorrentina (provincia di Napoli), per partecipare a un evento gastronomico che raccoglie molti chef stellati italiani e premia i migliori giovani. È successo a Giorgio Bartolucci di 36 anni, che gestisce con il padre Sergio (l'inventore degli «gnocchi all'ossolana») l'hotel Eurossola di Domodossola. Lo chef ossolano ha scelto proprio il papà come accompagnatore in questa avventura e insieme prepareranno domenica sera gli stincheet vigezzini cotti nella padella di ghisa. La sottile sfoglia della tradizione ossolana verrà poi guarnita da Bartolucci con trota di fiume affumicata, una spuma al Crodino e cresceone.

Da anni anni a Vico Equense, definita la «Repubblica del cibo», si svolge l'evento di tre giorni in cui è possibile gustare piatti preparati dai migliori chef all'interno dei negozi, lungo le vie, dal giornalaio o nelle boutique. Sono una ventina gli chef stellati che quest'anno hanno confermato la loro adesione, tra cui Antonino Cannavacciuolo, Davide Ol-



**Padre e figlio**  
**Giorgio Bartolucci** sarà accompagnato dal papà Sergio alla rassegna di Vico Equense

dani, Andrea Berton e Carlo Cracco. Bartolucci è stato «convocato» tra i cento migliori emergenti che prepareranno i loro piatti domenica sera ed è la prima volta che uno chef ossolano partecipa alla manifestazione.

### «Vetrina prestigiosa»

«Per me è una soddisfazione enorme - commenta Giorgio Bartolucci -. Per noi professionisti quella di Vico Equense è una delle manifestazioni di riferimento. Alle spalle c'è un'organizzazione perfetta: lo staff ci procura la divisa, l'alloggio, si occupa del trasporto e siamo attesi quasi come vip». Organizza i tre giorni dedicati alla gastronomia il cuoco stellato Gennaro Esposito, proprietario del ristorante «La Torre del Saracino». «Il piatto vincitore della serata emergenti verrà poi riproposto la sera successiva con gli «stellati» - aggiunge Bartolucci -. Quello che conta per me è sempre far conoscere fuori provincia i prodotti del mio territorio».

Lo chef ossolano è molto legato all'Ossola, dove è tornato dopo esperienze a Sankt Moritz, Porto Cervo, Parigi e ai Caraibi. È un ex allievo dell'alberghiero del Mellerio Rosmini e ha avviato un progetto che permette agli studenti di seguire lezioni con chef stellati.

### Al castello di Vogogna

#### Confronto sull'architettura locale

■ Nell'ambito del progetto Interreg «Alpstone» per la valorizzazione dell'architettura tradizionale, la tutela del paesaggio antropizzato, domani - con apertura dei lavori alle 9,30 - al castello di Vogogna si tiene il convegno dal titolo «Recuperare il patrimonio edificato tipico di montagna. Dal vincolo al progetto: è ora di riscrivere le norme?». Numerose le presenze istituzionali e tecniche che si avvicenderanno nei diversi momenti di confronto ed esposizione. Tra i relatori anche docenti del Politecnico di Torino e funzionari di Provincia e Centro servizi lapideo.

[C.B.]