

Golosi Profumato, soffice e che parla della terra dove è nato. Ecco chi l'ha inventato

Pan d'Ossola tutto da gustare

Castagne, miele e mirtilli: ecco di che si tratta

DOMODOSSOLA - Fresco di riconferma della Stella Michelin e dopo un anno di successo, dove si è fatto testimonial della cucina ossolana nel mondo in varie occasioni, lavorando fianco a fianco con chef stellati di fama, **Giorgio Bartolucci**, del ristorante Atelier ha riproposto il suo Pan d'Ossola, il "panettone ossolano" inventato con il panettiere-pasticcere **Stefano Zoppis** di Borgomanero. Una decisione, quella di buttarsi sui dolci delle feste "gourmet" intrapresa già da molti chef, ad esempio Cannavacciuolo, e che già l'anno scorso ebbe ottimi risultati. Ma, naturalmente, quest'anno ci sono stati cambiamenti, soprattutto nel packaging, vero e proprio punto di forza del marketing territoriale che da sempre contraddistingue la cucina e la filosofia culinaria di Bartolucci.

Una filosofia ereditata dal padre **Sergio**, che insieme ad altri cuochi "inventò" la cucina



ossolana negli anni '80.

Quest'anno la confezione riporta una veduta di piazza Mercato, ed anche la ricetta ha subito alcune variazioni e per-

fezionamenti, per rendere il prodotto ancora più invitante. Gli ingredienti utilizzati sono quelli tipici del territorio: castagne, mirtillo e miele... Il

difficile è stato invece bilanciare i vari sapori, non farne predominare nessuno, lavorare sul retrogusto, con note e sentori che si mischino armoniosamente ad ogni boccone. Il Pan d'Ossola si presenta di un colore che può ricordare il pane di segale, dato dal mirtillo che rilascia il succo, a cui si aggiungono castagne candite. La collaborazione tra i due artisti della ristorazione è iniziata diverso tempo: fu infatti Stefano ad insegnare a Giorgio i segreti della panificazione, uno dei punti di forza del ristorante Atelier, per poi realizzare, l'anno scorso, il Pan d'Ossola e, in occasione della Pasqua, la Mattarella Domus Columba, un omaggio a Domodossola ed alla sua gastronomia, con una farcitura di cioccolato bianco, fragoline di bosco e melissa (nella foto a destra Stefano Zoppis e a sinistra Giorgio Bartolucci entrambi ideatori del Pan d'Ossola).

Luca Ciurleo