

Gastronomia Lo chef Bartolucci diventa testimonial e propone i suoi piatti

Dagli spaghetti a Vico Equense

DOMODOSSOLA - E' ormai diventato un appuntamento immancabile quello a Vico Equense per lo chef **Giorgio Bartolucci**, che da anni si reca in terra campana per prendere parte all'importante rassegna enogastronomica ideata da **Gennarino Esposito**. Quest'anno sarà ospite della cena della terza serata, quella dedicata agli stellati, dove porterà la sua personale rivisitazione di un classico della cucina piemontese: il bachuà. Per chi non lo sapesse si tratta di una ricetta a base di piedino di maiale cotto in acqua e aceto, dissossato e passato nell'uovo con una panatura per essere quindi fritto. «La mia versione prevede un bachuà di vitello - spiega



lo chef dell'Atelier - su un letto di asparagi bianchi e bagnetto verde piemontese. Si tratta di un piatto povero che ho voluto rielaborare dandogli una nota di freschezza con limone, il tutto accompagnato da una insalatina di asparagi bianchi». Bartolucci sarà a Vico dal 10 al 12 giugno, ma forse lo vedremo prima in televisione. Ha infatti fi-

nito di girare, proprio in questi giorni, uno spot per gli spaghetti de La molisana. «Sono stato selezionato tra i quattro chef per promuovere altrettanti nuovi formati di pasta dell'azienda. Lunedì 20 maggio sono invece stato a Vercelli come ambasciatore dei Jeune Restaurateur in occasione della presentazione del nuovo raccolto risicolo».