

Creazione dello chef stellato Giorgio Bartolucci e di Stefano Zoppis

# La colomba "Mattarella" per una Pasqua dolce coi sapori made in Ossola

## LA STORIA

**M**attarella» è la colomba di Pasqua che non si trova sugli scaffali dei supermercati ma nasce dal connubio tra i segreti della lievitazione, materie prime di qualità e saperi di due maestri, lo chef stellato Giorgio Bartolucci del ristorante Atelier di Domodossola, una stella Michelin, e il panificatore di Gozzano Stefano Zoppis. Due amici accomunati dalla passione per le cose buone.

La «Mattarella» è immanicabile sulle tavole di Pasqua se si vuole sorprendere il palato di tutti, nonché un dolce da non lasciarsi sfuggire per la sua bontà. Ricetta vincente non si cambia (semmai si migliora, ed è ciò che fanno costantemente Bartolucci e Zoppis): fragoline di bosco, cioccolato bianco e profumo



di melissa a dare freschezza sono la perfetta combinazione di ingredienti, studiata e calibrata a pennello.

Dietro un dolce artigianale di questo tipo ci sono tempo, tentativi, studio, confronto e anche parecchi assaggi. Trovare le abbinature vincenti non è semplice, è un gioco di equilibri e alchimie.

Per fare emergere la melissa ad esempio - che a differenza della menta è piuttosto delicata - i due professionisti hanno «fatto diversi tentativi - spiega Bartolucci -. All'inizio avevamo provato a unirla con il cioccolato direttamente e poi ad aggiungerla fresca ma abbiamo infine constatato che il modo migliore per fa-



Stefano Zoppis, Giorgio Bartolucci e la colomba Mattarella

re emergere l'olio essenziale era con l'infusione nel burro che poi va nell'impasto della colomba».

Sono evidenti soprattutto al palato, l'intenso gusto del cioccolato bianco e le fragoline di bosco, che candite spiccano: «Nessun gusto però prevale sugli altri - evidenzia Bartolucci -. L'equilibrio è ottimale e frutto di molti tentativi e assaggi in fase di creazione del dolce. Anche per questo non è semplice rimettere mano a una ricetta dopo che si è trovata la combinazione ideale: la si può migliorare, ma un buon risultato non è facile da ottenere ed è giusto mantenerlo, perché

non scontato e lungo da raggiungere».

Oltretutto i consumatori finali hanno dimostrato di avere apprezzato la «formula perfetta» della «Mattarella», che pertanto rimane com'è nata. C'è una novità quest'anno: come per il panettone del Natale 2023 anche per la colomba c'è un nuovo formato, cioè 500 grammi oltre alla originaria da 1 kg. Quella grande costa 38 euro, la piccola 20 ed è ideale per chi è solo o in coppia.

L'altro elemento che fa la differenza è la freschezza: la «Mattarella» viene preparata, a chi l'ha prenotata, nella settimana del ritiro e in gene-

rale anche quelle che sono già pronte da acquistare passando dall'Atelier di Domodossola devono essere consumate entro tre settimane per mantenere intatte tutte le caratteristiche. Le materie prime infatti sono fresche e il prodotto 100 per cento artigianale ossolano. In un prodotto di grande qualità come la «Mattarella», ci sono infatti ingredienti di prima scelta ma anche storia, sacrificio, tempo.

La collaborazione tra lo chef stellato Giorgio Bartolucci e Stefano Zoppis, maestro di impasti lievitati che opera nel Novarese, dura da oltre cinque anni. È la storia di un'amicizia e due professioni che si uniscono portando ottimi risultati. Nascono prodotti di qualità e innovativi da «scambi di idee ed esperienze nonché dal connubio tra la formazione professionale di ciascuno - dice Bartolucci -. Io ad esempio posso apportare un contributo migliore su abbinamenti e palato, lui sulla tecnica dei lieviti è imbattibile. Ci affidiamo a vicenda».

Non ultimo il nome della colomba, che richiama innanzitutto alla Torre di Mattarella simbolo di Domodossola, è anche - ricorda Giorgio Bartolucci - un richiamo all'idea di un dolce un po' pazzarello, come a volte lo sono le idee mie e pure quelle di Stefano». B. AR. —