

L'INTERVISTA Giorgio Bartolucci, chef del ristorante "Atelier" di Domodossola, da pochi mesi ha conquistato la Stella Michelin

«Da noi, un buon risotto è sempre stato la cartina al tornasole dell'apprezzamento e del ritorno dei clienti»

Paoletta Picco

Tutto comincia nell'albergo gestito dalla famiglia trentacinque anni fa. Con l'esempio dei suoi genitori che, alla guida dell'Hotel Eurossola, avevano investito con convinzione sapendo che il lavoro paziente e costante li avrebbe ripagati dei sacrifici. «Erano gli anni d'oro dell'Ossola - racconta con entusiasmo Giorgio Bartolucci - gli anni tra il 1980 e il 1990, anni di rinascita di un territorio che stava ottenendo successi e riconoscimenti quasi insperati. Anni di banchetti, di ricevimenti, dei primi buffet all'americana che scandivano cresime, comunioni, matrimoni, feste di laurea, meeting di lavoro. Anni di entusiasmo e quella voglia di fare che oggi, provati da oltre due mesi di emergenza

post Coronavirus, non dobbiamo perdere, pena il rischio di non rialzarsi più». Chiuso al pubblico, come tutti i ristoranti, da metà marzo scorso, a metà aprile, Bartolucci e il suo staff hanno lanciato "Atelier a casa tua" (Atelier è il nome del ristorante che da otto anni vede alla guida Giorgio e che è a fianco dell'Hotel Eurossola).

L'ironia della sorte ha voluto che il lavoro del locale di Bartolucci si interrompesse a pochi mesi dall'ottenimento della prima stella Michelin e a prenotazioni già esaurite fino alla fine di giugno. Nervi saldi e abitudine al lavoro hanno tuttavia imposto al neo stellato di non perdersi d'animo. Messi in cassa integrazione i dipendenti, lo chef, affiancato dalle inseparabili Elisabetta (la sorella) e Katia (la moglie), ha così affidato alla consegna a domicilio il pranzo della domenica sapendo di poter contare su clienti e amici affezionati.

«Consegniamo a casa dei clienti tutto freschissimo - spiega Giorgio Bartolucci - Le

Il risotto è stato inserito anche tra le proposte da asporto di "Atelier a casa tua"

proposte sono corredate da istruzioni per completare i piatti e servirli nel modo in cui lo faremo al ristorante. I social ci permettono di proporre, di settimana in settimana, menu diversi che stanno riscuotendo successo. Unico accorgimento, la prenotazione obbligatoria del pranzo domenicale». La regia delle prenotazioni e della consegna è affidata alle infaticabili Elisabetta e Katia, insostituibili per Giorgio che, invece, è sempre presente in cucina. Sta, infatti, imma-

Chi è

Una storia in cucina iniziata dall'infanzia, quasi un disegno del destino, osservando il padre Sergio ai fornelli: lui è Giorgio Bartolucci, chef del ristorante "Atelier" di Domodossola, la cui arte culinaria si contraddistingue per la precisione di esecuzione e il grande entusiasmo, ma anche per un'attenta e rigorosa disciplina appresa nelle rinomate cucine dell'hotellerie francese.

La sua strada nel mondo della ristorazione inizia nel 1989. Giorgio ha 10 anni e i suoi genitori, papà Sergio e mamma Luigia, decidono di acquistare un albergo a Domodossola proprio davanti alla stazione internazionale. Na-

sce l'Hotel Eurossola.

Il suo futuro professionale si delinea con gli studi presso l'Istituto Alberghiero "E. Maggio" di Stresa, per poi svilupparsi in esperienze stagionali tra celebri locali di Courmayeur e Val di Fiemme. Dopo il diploma e il servizio militare, ecco aprirsi le porte di Cala di Volpe in Costa Smeralda, durante il periodo estivo e Saint Moritz in quello invernale, dove conoscerà Katia, sua moglie.

Poi riesce ad arrivare in Francia, nel due stelle Michelin dello Chateaux Saint-Martin, in Provenza. Sarà poi a Parigi, al Crillon di Place della Concorde. «Vivevo solo per la cucina - ricorda - E' stata un'e-

sperienza incredibile. In Francia la cucina è una scienza, niente è lasciato all'improvvisazione». Poi è di nuovo in Provenza, quindi ai Caraibi, e ancora la Sardegna e Portofino

C'è il lutto per la mamma che per un momento lo allontana dalla cucina. Ritorna e lavora al Piccolo Lago di Mergozzo, poi al Regina Palace di Stresa. Infine la svolta con la proposta di papà Sergio di rilevare l'attività insieme alla sorella Elisabetta. I due fratelli hanno un obiettivo: proseguire nella tradizione di famiglia. E oggi questa storia continua, coronata dalla stella Michelin, la prima a brillare in Val D'Ossola.

ginando e programmando la vera e propria riapertura del locale. E alle proposte da asporto non è estraneo neppure il risotto che, di norma, è un piatto che si cucina espresso e si mangia appena portato in tavola.

«Io al riso e al risotto non rinuncio - assicura - All'Eurossola la preparazione di un buon risotto è sempre stata la cartina al tornasole dell'apprezzamento e del ritorno dei clienti. Mio padre Sergio spesso mi ricordava che in Piemonte un vero cuoco non si può permettere di sbagliare il risotto. Il successo di un buffet, di un pranzo o di una cena dipende, se il risotto è nella rosa delle proposte, proprio dalla riuscita di quest'ultimo. Certo, occorre lavorare con un riso di eccellenza, un Carnaroli d'autore che tenga la cottura e che si mantechi bene, ma occorre anche saperne trattare la cottura».

Chi è stato per lei un "maestro di risotto"?

«Sicuramente Marco e Carlo Sacco, i titolari del Piccolo lago di Mergozzo, ristorante due stelle Michelin, dove ho lavorato. Ho imparato molto dai Sacco, soprattutto nell'allestimento di grandi banchetti dove il risotto era uno dei must, sempre atteso e apprezzato».

Il segreto per cucinare

un buon risotto da asporto?

«Usare una varietà di eccellenza che tenga la cottura; fermare quest'ultima al massimo dopo i primi 14-15 minuti; tenere il riso molto bagnato. A casa ci si limiterà a far riprendere la cottura per qualche minuto terminando con una buona mantecatura. Ma sulle tecniche per cucinare un buon risotto non espresso e per grandi numeri potrei continuare. Anche l'uso del microonde con particolari accorgimenti può essere d'aiuto e consegnare risultati eccellenti. Unico accorgimento su cui non si può derogare è questo: chi inizia a cucinare il riso deve dire l'ultima parola. Anche all'Atelier, quando capitava che uno dei ragazzi dello staff di cucina portasse avanti la cucina di un risotto, l'ultima parola sul punto di cottura doveva essere la mia. Saper fare bene il risotto è un rito al quale non rinuncerei per nulla al mondo».

Un rito quasi "religioso" cui non sono estranee le tante preparazioni che negli anni d'oro dell'Ossola, ma anche in occasione di buffet stellati, hanno visto Bartolucci chino sul pentolone di ghisa della Krafon, per valutarne il grado di calore, per distribuire bene il brodo, per lavorare bene il riso. Quando ricorda quei momenti, quasi si commuove...

Come state programmando la riapertura?

«Dal 4 maggio, alla formula "Atelier a casa tua", abbiamo affiancato la ristorazione da asporto con il "pasto al sacco gourmet". Abbiamo pensato di preparare un pranzo take away asportabile dal lunedì al sabato al costo di 16 euro: un primo e un secondo da scegliere tra tre piatti attinti dalla carta del nostro bistrot e un dolce. Ma non è tutto: sto lavorando sulla preparazione di un hamburger da proporre con le verdure dell'orto di Pallanzeno dove coltiviamo solo prodotti scelti (come patate da cuocere con la buccia, cipolle rosse, ...).

Volete ripartire al più presto, quindi?

«Diciamo che non ci siamo quasi mai fermati, quanto a creatività, si intende. A breve, tuttavia, vorremmo davvero riaprire il locale: non abbiamo problemi di spazio sia in sala (dove comunque dimezzeremo il numero dei posti) sia nel dehors che è molto grande. Faremo di tutto per riprendere a fare ristorazione di alto livello, quella che non si può fare

obbedendo alle regole stringenti del solo distanziamento. Proprio in questi giorni stiamo verificando cosa e come fare perché abbiamo abituato i nostri clienti all'attenzione, alla condivisione di sentimenti ed emozioni attraverso i piatti. Dobbiamo a tutti i costi cercare di ricreare e ristabilire l'atmosfera e la qualità per la quale ci è stata riconosciuta la stella Michelin».

Entusiasmo a parte, Giorgio non ha dubbi: la riapertura nel settore ristorazione sarà molto lenta e ci sarà un'inevitabile scrematura tra i locali; ma l'ottimismo che ha

sostenuto i suoi genitori nei primi passi dell'Eurossola è un ingrediente fondamentale per la ripresa. E così Giorgio, Elisabetta (che si occupa del ricevimento ed è anche sommelier) e Katia (in sala), riapriranno la sera l'Atelier (il locale neo-stellato) e a pranzo il bistrot (anche la domenica).

Attrezzerete il locale con divisorii o quant'altro, chiediamo? «Solo nella zona a pagamento - dice Giorgio che aggiunge - I commensali non possono entrare in una sala operatoria».



Risotto alle cime di rapa e uova

Ingredienti per 4 persone

200 g riso Carnaroli, 50 ml vino bianco, 500 ml fondo di verdure, 90 g purea di cime di rapa, olio extra vergine di oliva, 50 g di burro d'alpeggio, 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Esecuzione

Tostare il riso in padella con un cucchiaio di olio extravergine di oliva. Bagnare con il vino bianco e far evaporare. Portare a cottura aggiungendo poco per volta l'infuso di verdure. A 3/4 della cottura verificare il gusto. Continuare la cottura con il brodo di verdure; per una corretta cottura il riso dovrà aver assorbito completamente quasi tutti i liquidi e avere

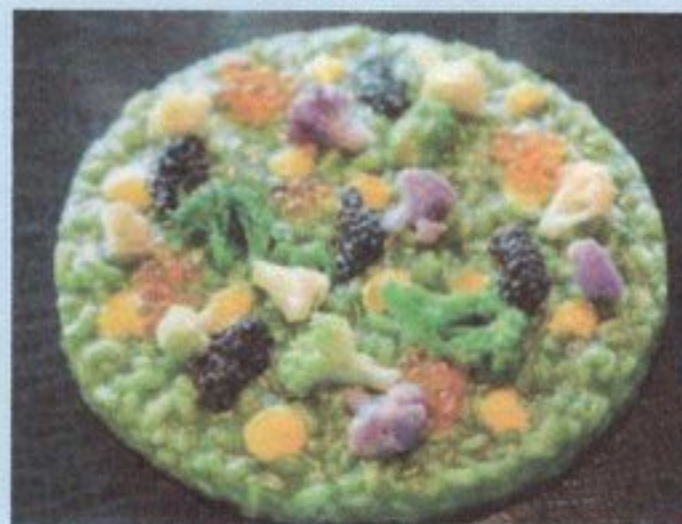
comunque un aspetto cremoso. Mantecare il risotto con la purea di cime di rapa il burro fresco e il parmigiano grattugiato

Crema all'uovo

3 tuorli d'uovo precedentemente abbattuti, olio d'oliva 30 g, aceto di mele 5 g, sale e pepe q.b. Montare tutti gli ingredienti come una maionese con un frullatore a immersione. **PER LA CREMA DI CIME DI RAPA**

50 g di riso Carnaroli, 1/2 l di brodo verdure, 5 g di burro Normandia, 5 g di pecorino grattugiato, olio extravergine d'oliva q.b., sale, 1 foglia d'alloro, 1 spicchio d'aglio, 400 g di cime di rapa. Procedere come per il risotto: in una pentola

La ricetta



già calda versare un filo d'olio, la foglia d'alloro e l'aglio in camicia, ma senza sfumare con il vino bianco. Togliere l'alloro

e l'aglio, aggiungere il riso e far cuocere con il brodo di pollo e acqua, in modo che la crema non acquisti un sapore troppo forte. Continuare la cottura a fuoco basso fino a che il riso non sarà stracotto. Aggiungere le cime di rapa, continuare con una leggera cottura. Mantecare con il burro, Parmigiano e pecorino; passare al cutter, regolare densità e sapidità.

Guarnizione del piatto

Uova di trota, caviale di Storione, cime di rapa, cavolfiori tricolore, cerfoglio e Vene Cress

Preparazione del piatto

Disporre il risotto al centro del piatto con l'aiuto di un coppa pasta, guarnire con le uova di trota, il caviale di Storione, le cime di rapa, i cavolfiori tricolori e decorare con cerfoglio e Vene Cress.