

L'appuntamento è lunedì 27 alla Baita Motti dell'Alpe Lusentino. Obiettivo devolvere almeno diecimila euro alle famiglie bisognose

# Beneficenza a tavola Cinque chef ossolani al fianco di Esposito

## L'EVENTO

CRISTINA PASTORE  
DOMODOSSOLA

**G**li organizzatori sapevano di proporre qualcosa di buono e bello, ma non pensavano fosse così gettonato. Invece, neanche il tempo di far girare in via informale la locandina di «Chef in quota» alla baita Motti di Domobianca (lunedì 27) che c'è stata la corsa a prenotare ed esaurire i 135 posti disponibili.

Una cena gourmet firmata da cinque cuochi ossolani molto noti, e si sa che è difficile trovare un altro luogo in Italia dove ci sia maggior orgoglio di appartenenza al territorio. Ma a fare la differenza è stato senza dubbio il nome di una griffe a doppia stella: quella di Gennaro Esposito. Il patron della Torre del Saracino di Vico Equense è

tra i cuochi più premiati d'Italia. Il suo mantra è «dimenticare le proprie origini è un peccato, un gesto di superbia, che preclude anche la possibilità di scoperte future». Un'affermazione di principio che calza a pennello alle terre d'Ossola, dove è stato invitato come guest star a una manifestazione dalla scopo benefico. L'evento conviviale raccoglierà fondi per aiutare famiglie che faticano a provvedere a tutti i loro bisogni. Un contributo che sarà erogato con la Fondazione Specchio dei Tempi.

Ai fornelli, nella preparazione di sei portate, ci saranno Gianni Bona de Le Colonne di Santa Maria Maggiore, Stefano Allegranza de La Stella di Domo, Matteo Sormani della Walser Schtuba di Riale, Andrea Ianni della trattoria Vigezzina di Trontano e Giorgio Bartolucci, che a Domodossola ha il suo Ate-

lier che ha conquistato la stella nel 2019.

E' stato Bartolucci il tramite per arrivare a «Gennarino», come gli amici chiamano lo chef partenopeo che ha conquistato la prima stella Michelin nel 2001 e la seconda nel 2008.

«Quando io ottenni la mia, lui era tra gli ospiti in platea al teatro di Piacenza e lo vidi commuoversi», ricorda Bartolucci. «Gli devo molto: mi ha aiutato nel tracciarmi un percorso invitandomi per tanti anni di seguito alla sua «Festa a Vico», una straordinaria kermesse gastronomica dove si accendono le luci sulla migliore cucina italiana» racconta Bartolucci.

«Quando gli ho chiesto di essere con noi per questo evento a Domodossola, ha consultato la sua agenda, piena di impegni televisivi e di consulenze, e ha trovato una data per non deluderci. Gene-



Gennaro Esposito



Giorgio Bartolucci



Matteo Sormani



Stefano Allegranza



Andrea Ianni



Gianni Bona

## 135

Sono i posti previsti per la serata benefica

## 120

Gli euro necessari per sedersi a tavola sulle piste di Domobianca

roso come sempre, viene per beneficenza e in amicizia» riporta Bartolucci.

La cornice della cena, che non voleva essere esclusiva ma che impone un numero ridotto di commensali anche perché vigono ancora le misure da periodo di emergenza sanitaria, è lo chalet che al Lusentino ha da poco ristrutturato e ampliato Altair, il gruppo ossolano presieduto da Paolo Zanghieri.

Con la società Domobianca, Altair sta rilanciando la località sciistica e di sport in mezzo alla natura alpina. «Abbiamo inserito questo evento in un programma - spiega Zanghieri - che punta a rivitalizzare sotto diversi punti di vista il Lusentino: incontri musicali, concerti, proposte di degustazione di prodotti locali e di attività all'aria aperta per giovani e famiglie. L'appuntamento conviviale del 27 in più ha un valore di solidarietà a cui teniamo molto».

L'obiettivo è mettere nel salvadanaio almeno 10 mila euro, obiettivo possibile riducendo al massimo le spese. «Non ci aspettavamo la risposta istantanea che abbiamo avuto» commenta Zanghieri. «Centoventi euro a persona per la cena sono in linea con quanto si va offrire, ma non è un prezzo popolare. Abbiamo avuto la conferma una volta in più: le proposte di qualità non cadono nel vuoto, anzi. Spiace solo non poter accontentare tutti quelli che vorrebbero esserci». —