



# ALBERTO'S CHOICE

La rubrica del Direttore

## Giorgio Bartolucci, il suo Atelier è una conferma

Nella piemontese Domodossola, terra di confine, brilla una stella Michelin che stupisce per la meticolosa cura dei dettagli, la selezione ossessiva della materia, l'estro creativo di uno chef visionario e appassionato

di **Alberto Schieppati**

**M**eno di due ore da Milano, ma pochi minuti dal confine svizzero: un angolo di Piemonte inedito, né torinese né

langarolo, ma pur sempre Piemonte, con le sue atmosfere e i suoi panorami, con le sue cucine locali di impronta alpina, prevalentemente di terra. È bello ritornare, due anni dopo, in una casa accogliente, in questo Atelier Ossolano in cui nulla è lasciato al caso e ogni particolare è curato in modo quasi ossessivo, pur nel clima conviviale di un'atmosfera che esprime amicizia, semplicità, familiarità. Tutto qui racconta la storia di Giorgio Bartolucci, uno chef appassionato, tanto talentuoso quanto rigoroso, il cui amore per la cucina ha trasformato, nel tempo, il tradizionalissimo locale di famiglia in una meta obbligata per quanti cercano autentico fine dining, dove vivere un'esperienza gastronomica golosa e raffinata. Giorgio è nato a Domodossola 46 anni fa: dopo aver girato l'Europa, facendo esperienza nelle brigate di grandi chef, è poi

ritornato a Domodossola, alle sue origini, dove ha finalmente aperto il "suo" ristorante e lo ha portato ad ottenere nel 2020 la meritatissima stella Michelin (qualcuno, me compreso, lo ritiene pronto per la seconda). Con Giorgio ci siamo conosciuti nel dicembre di quell'anno: ricordo ancora l'impressione di avere incontrato un fuoriclasse, uno che la cucina ce l'ha nel sangue, uno che non sta fermo e guarda sempre avanti. Tanto intelligente da essere fuori dagli schemi ma ugualmente attento a non essere un solista. Giorgio, oltre all'amore per la materia, è dotato di una solida mentalità organizzatrice, lontana da velleitarismi e fortemente legata alle opportunità offerte dalla ricchezza dei territori. "Solo chi ha un grande sogno può realizzare un grande sogno" diceva Gandhi. Non a

TATIN DI ZUCCA CON FONDUTA DI BETTELMATT E GELATO AL PANE NERO DI COIMO ■



TORTELLO NON RIPIENO  
CON LUMACHE OSSOLANE  
SU SPUMA DI PATATE



caso, come già notammo nel 2020, si legge questa frase su una parete dell'Atelier. Sinceramente ritengo che Giorgio Bartolucci il suo sogno lo abbia già raggiunto e oggi possa dirsi ampiamente soddisfatto dei risultati ottenuti. Fra le sue tante esperienze professionali, la più caratterizzante è stata dal grande Marco Sacco, due stelle al Piccolo Lago di Mergozzo, a una mezz'ora da Domodossola. Sacco è un grande personaggio, che ha saputo dare valore estremo alla materia prima, lavorando strenuamente per valorizzarne ogni aspetto, anche culturale.

Un professionista di enorme spessore, in cui le "due stelle" premiano non solo la cucina ma anche le profonde conoscenze dello chef. Giorgio Bartolucci, pur avendo forgiato il suo percorso autonomo, ha mutuato da Sacco una visione unica, che privilegia e mette l'accento sul valore primario della materia ma con la consapevolezza che è lo chef a doverla interpretare, senza timore reverenziale ma con la capacità di saperla trasformare e, se necessario, reinventare. L'amore per la tradizione è il volano della cucina di Giorgio, la cui carta apre con una serie di entrate calde e fredde: il Gomitolo

di lumache Ossolane, spuma di porcini e rucola selvatica, o il Bettelmatt Alpe Forno 2022 con Fassona, cipolla, patata e pera bene esprimono questo amore per gli ingredienti di territorio. Così come il Millefoglie di foie gras, zucca e castagne, zenzero e melograno o il Baccalà, carciofo e olive fritte: entrate che introducono in modo deciso a una linea di cucina che si esprime ai massimi livelli nei primi piatti, memorabili per gusto e consistenza (e nelle porzioni, mai micro ma quantitativamente corrette). Fra i primi, la "Choice" di questo numero cade sui Bombolotti ricotta porcini seppie

I GIORGIO BARTOLUCCI TRA ELISABETTA E KATIA



### Dove

Atelier Restaurant e Bistrot  
Piazza G. Matteotti 36  
28845 Domodossola (Vb)  
Tel. 0324 481326  
[Eurossola.com](http://Eurossola.com)

e riccio, ma non disdegna i Tajarin al sugo di lepre marroni e mirtilli. O, visto il clima, il Pancotto cozze vongole e cannicchi servito nella pagnotta di segale. Sui secondi, Giorgio ha in carta piatti memorabili, come il Pollo “ficatum” della Fattoria Greppi, tartufato sottopelle alla brace, la Quaglia in doppia cottura sedano rapa e caffè, lo Stracotto di codone di manzo melanzana Porto e patate, il fantastico Wafer di maialino da latte, spadone, mandarino e liquirizia.

Dall'acqua, in menù troviamo la Ricciola cotta su sale rosa, cime di rapa, soia e rapa rossa o le Capesante salame d'la duja e

Potimarron (che sarebbe la zucca).

I dessert, che vengono proposti al tavolo dalla superprofessionale Katia, la moglie di Giorgio, sono intriganti: da provare il Foliage castagne, pioppini canditi, liquirizia e cioccolato bianco e il “Breakfast” pere e cioccolato, bicerin piemontese e sorbetto al Williams.

Un omaggio alla terra sabauda, che strizza però l'occhio a un grande distillato di frutta del Südtirol. In linea con la capacità di Giorgio di spaziare da un territorio ad un altro, con l'obiettivo di “estrarre” il meglio possibile per offrirlo a una clientela raffinata e golosa. ■

### I numeri

Cucina: .....  
Vini: .....  
Servizio di sala: .....  
Location: .....  
Atmosfera: .....  
Totale:

9  
8  
9  
8  
10

44 / 50