

IL DOLCE È PREPARATO CON IL MAESTRO PANIFICATORE STEFANO ZOPPIS

Con il "Pand'Ossola" di chef Giorgio Bartolucci le feste hanno sapori e profumi della tradizione

Quando una ricetta golosa si identifica con il territorio in cui nasce, è un grande successo in tavola per la cultura, i sapori e le tradizioni che legano gli ingredienti. Il Pand'Ossola creato dallo chef stellato Giorgio Bartolucci dell'Atelier restaurant di Domodossola ha le caratteristiche per accompagnare le festività natalizie con i sapori e i profumi dell'Ossola. È un panettone «di sostanza» ed energetico, che contiene tutto ciò che serve per addolcirsi il palato con stile, a fine pasto o per una pausa golosa.

Le castagne, le scaglie di cioccolato, i mirtilli e il miele millefiori sono gli ingredienti che si armonizzano creando un gioco di equilibri. E per esaltare il mix di aromi naturali di un bosco ossolano, basta scaldarlo leggermente nella bocca del forno, come consiglia lo chef. Giorgio Bartolucci, che quest'anno ha vista riconfermata la stella Mi-

chelin, è diventato ambasciatore del gusto della sua terra, consigliando l'uso dei prodotti locali per ogni preparazione da portare in tavola. E sino alla fine di dicembre tutti coloro che volano sugli aerei di Air Dolomiti hanno l'opportunità di assaggiare il menu con la sua firma, in cui trionfa il formaggio Bettelmatt e altre specialità della zona. Per quanto riguarda il Pand'Ossola come ghiotta proposta natalizia, ha avuto ampio riscontro positivo negli anni passati. E sono tanti i clienti che già prenotano il panettone delle feste in stile ossolano.

Le novità del 2022

«La novità di quest'anno è la versione da mezzo chilo, che si affianca a quella da chilo realizzata fino a ora - dice Bartolucci -. La collaborazione con il maestro panificatore Stefano Zoppis assicura sempre un alto livello qualitativo, perché adotta le antiche arti di panificazione di lunga



Lo chef stellato di Domodossola Giorgio Bartolucci con il suo dolce natalizio «Pand'Ossola»

tradizione familiare e, in particolare, l'uso del lievito madre, che si tramanda da una generazione all'altra, garantisce un prodotto del tutto naturale e genuino».

Il panettone artigianale viene sfornato nel laboratorio di Zoppis - che ha punti vendita a Borgomanero e Gozzano - e assicura un risultato sempre impeccabile.

D'altra parte il panettone, nonostante la sua secolare tradizione meneghina, ha avuto le sue varianti in Ossola. Nel passato era interpretato come pane delle feste, cotto nei

forni comunali all'inizio dell'inverno e arricchito con frutta essiccata rimasta in dispensa. Oggi il Pand'Ossola è un'unione fra la tradizione e l'innovazione, tra la storia alpina e la cultura gastronomica che si apre al mondo.

Un chilo o 500 grammi

Può essere prenotato e ritirato a Domodossola nell'Atelier restaurant e bistrot in piazza Matteotti o nelle panetterie Zoppis di Borgomanero e Gozzano, sia nella versione da chilo sia in quella da 500 grammi (rispettivamente 35 e 18 euro). «I primi clienti avranno in regalo un dettaglio goloso - dice Bartolucci -. In omaggio, fino a esaurimento ci sarà l'ultima edizione della guida del Riso Gallo, con le migliori ricette di risotti di chef italiani e internazionali». Si tratta di preparazioni da replicare e, nella prestigiosa guida, uno spazio è riservato proprio all'estro di Bartolucci. P. CA. —