

Buona tavola All'importante rassegna anche Sacco del Piccolo lago. E a giugno Vico in festa

L'Ossola a Taormina e Vico Equense

Lo chef Bartolucci protagonista a Cibo nostrum

DOMODOSSOLA - Proseguono i successi gastronomici dei cuochi ossolani e dello chef Giorgio Bartolucci dell'hotel-ristorante Eurossola in particolare.

Il giovane chef domese ha rinnovato poco tempo fa il suo Eurossola che ha assunto il suggestivo nome di "Atelier". Dopo diversi anni di successi e di inviti alle più importanti kermesse enogastronomiche del territorio, anche quest'anno il giovane chef - che possiamo definire figlio d'arte: suo padre, Sergio, è infatti il creatore dei celebri Gnocchi all'ossolana - è stato nuovamente ospite, domenica scorsa, all'evento "Cibo nostrum 2018, la grande festa della cucina italiana svolta dal 20 al 22 maggio a Taormina e Zafferana etnea.

L'importante kermesse, che ha coinvolto un migliaio di cuochi per beneficenza, ha visto lo chef Bartolucci cucinare, come già l'anno scorso, piatti che valorizzino l'enogastronomia del territorio, dando un'impronta contemporanea e valorizzando le materie prime.

«A Taormina - spiega Bartolucci - ho portato una trota del Lago Maggiore affumicata al legno di montagna, con



Gli chef locali Giorgio Bartolucci e Marco Sacco

primizie di stagione, salsa al crescione e un agretto ai lamponi. Devo dire che il piatto è piaciuto molto agli astanti, con circa 600 porzioni distribuite».

Il festival Cibo Nostrum è stato organizzato da Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con Charming Italian Chef, Conpait e Le Soste

di Ulisse, e nasce dal desiderio di attribuire il giusto valore alle eccellenze agroalimentari italiane, attorno alle quali prende forma un ricco calenda-

rio di incontri e laboratori enogastronomici.

Tra gli ospiti c'era un altro importante chef del territorio: si tratta di Marco Sacco del ristorante Piccolo Lago di Verbania, locale premiato con ben due stelle Michelin.

E Bartolucci, dopo la trasferta siciliana, tornerà ancora nel sud Italia alla importante manifestazione Vico in festa, in programma dal 3 al 5 giugno a Vico Equense. La manifestazione, ideata da Gennarino Esposito, cuoco

stellato tra i più famosi al mondo, è giunta alla sua 16a edizione, quest'anno si intitolerà "Manima", un titolo che lascia intendere cosa significa cucinare: unire le mani all'anima, mettendo però al contempo gli chef a contatto con selezionati artigiani, così da tornare alle radici del gusto e magari scoprire percorsi poco battuti. Un principio questo affermato a suo tempo dalla cosiddetta "Lettera di Lima", un documento firmato qualche anno fa da gotha degli chef internazionali e rivolto ai "cuochi di domani".

Il "nostro" Giorgio Bartolucci in questa occasione porterà quella che potremmo definire la "terza rielaborazione" dello gnocco all'ossolana - dopo quelli con cioccolato Audere alla cipolla di Fontaneto

Gnocco

Sarà con Bettelmatt zucca e pane di Coimo quello elaborato da Bartolucci che sarà portato alla rassegna di Vico Equense

presentato ad Expo 2015 - : lo Gnocco Ossolano contemporaneo con Bettelmatt, zucca e pane di Coimo.

Il piatto, che si preannuncia molto singolare e anche particolarmente ghiotto, prevede un cuore cremoso

di formaggio. Un altro modo per valorizzare in cucina i prodotti tipici del nostro territorio.

Luca Ciurleo