

BARtù

Bar | Alberghi | Ristoranti

COVER STORY L'Atelier di Bartolucci, obiettivi raggiunti

COCKTAIL
Alta mixology
firmata Belmond

MILANO
Le cucine esemplari
di Sine e Alchimia

WINE RESORT
Tenuta Artimino,
perché è speciale

PROVINCIA
Botta, Abbruzzino
e i fratelli Alciati



Giorgio Bartolucci, l'Atelier che ridisegna il gusto

di Alberto P. Schieppati

A Domodossola, terra di frontiera, una cucina che combina egregiamente sapori, raffinatezza e cultura



Giorgio è nato a Domodossola il 29 settembre del 1979: da otto anni -dopo aver girato mezza Europa, lavorando nelle brigate di grandi chef- è finalmente ritornato in Ossola, ovvero alle sue origini, dove ha dato sbocco pratico al suo grande sogno: aprire il "suo" ristorante e portarlo ad ottenere la prima stella Michelin (2020). "Solo chi ha un grande sogno può realizzare un grande sogno" diceva Gandhi. Non a caso questa frase campeggia sulla parete dell'Atelier, come Giorgio ha voluto chiamare il ristorante. Fra le sue tante esperienze professionali, ha trascorso un anno a Parigi, all'Hotel De Crillon, dove, nelle grandi cucine, regnava il rigore assoluto. "Philippe Guerin, l'executive chef, era fortemente meritocratico. Un giorno, senza

alcun preavviso, mi chiese se me la sentissi di diventare capo-partita, dall'oggi al domani. Sì o no. Rimasi a pensarci per qualche minuto. Poi, incalzato dallo chef, accettai la proposta, correndo anche il rischio di risultare antipatico ai miei futuri sottoposti, che magari lavoravano lì da anni e si vedevano sorpassati... Da quel giorno cominciai a capire cosa significano responsabilità e fatica: "Valori del passato? "Non direi, anzi. Insieme al sacrificio, li ritengo valori molto attuali, direi necessari", ribadisce Giorgio Bartolucci. Dopo la Francia, è stata per lui fondamentale l'esperienza da Marco Sacco, due stelle al Piccolo Lago di Verbania, non troppo distante da Domodossola."Un professionista di grande spessore, per me un vero maestro". L'altro personaggio, che Giorgio nomina con emozione, è Gennarino Esposito, lo chef di Vico Equense che tanto impulso ha dato e continua a dare ai giovani emergenti della "scuola napoletana", sparsi poi nel resto d'Italia e del mondo a fare cucina di altissima qualità. Il ristorante di Giorgio è all'interno dell'hotel Eurossola, proprio di fronte alla Stazione di Domodossola, uno snodo ferroviario importante prima di imboccare la via verso il Sempione. L'albergo, con la supervisione di Elisabetta, sorella di Giorgio, è una vera bomboniera, in questa cittadina di frontiera, dove proprio non ti aspetteresti di trovare uno "stellato" di livello. Giorgio, al mio arrivo, mi viene incontro cordiale, con al fianco la moglie Katia, la cui cortesia è pari alla professionalità nel governare la sala, ma direi tutta l'offerta di ristorazione, che si divide fra bistrot per il pasto di mezzogiorno e " Atelier" gourmet per la cena. Eurossola profuma di semplicità, con quell'impronta familia-



re che, in un certo senso, rimanda alla gestione originaria della famiglia Bartolucci, ovvero dei genitori di Giorgio e Elisabetta che, al ritorno in Italia del figliolo, gli cedettero l'attività: un ricambio generazionale in piena regola. "La stavo aspettando", dice Giorgio incontrandomi. Per prima cosa mi mostra la cucina, un ampio, pulitissimo, quadrato di luce, efficienza ed ergonomia. Lo spazio è funzionale e i ragazzi della brigata si muovono molto bene, li vedo già impegnati nelle preparazioni per la cena. "In questo momento sono alle prese con gli amuse bouche, ci sono arrivati dei porcini freschi e li stanno impanando, saranno l'ingrediente principale del "saluto della cucina". Un'entrata davvero gradevole, questo Cappuccino di funghi, buono e di particolare intensità





gustativa. Ma vogliamo parlare del cilindro di burro salato, con povere di spezie del Marocco, da assaggiare (o divorare?) spalmato sulla pagnotta calda e croccante di lievito madre appena sfornata? La sala, elegante e riservata, una trentina di coperti, coordinata dal bravo e preciso sommelier Alessandro Isufi, si affaccia sulla cucina a vista, dove Bartolucci realizza, silenziosamente e con estremo rigore, le sue creazioni. I commensali seduti agli altri tavoli, in questa serata di settembre inoltrato, sono di varia tipologia: amici gourmet della zona che si festeggiano “mangiando da Dio”, dicono; una coppia di ginevrini alla scoperta dei piatti di Giorgio; uomini d'affari che, interneriti dal buon cibo, concludono accordi importanti. Un parterre gaudente e diversificato... Sì, sembra davvero lontana quell'atmosfera un po' cupa del post covid milanese, tutta mascherine e distanziamento sociale, che accompagna ormai da mesi il centro città in una desolazione

da cui vorremmo tutti uscire presto. Qui in provincia lo smart working non è un problema per gli esercizi commerciali, visto che in una serata infrasettimanale di un martedì, il locale è da tutto esaurito. Meglio così. Forse ci eravamo montati la testa, pensando che Milano fosse caput mundi. O no? Nel frattempo, all'Atelier la sequenza dei piatti incalza, silente e progressiva: buono il Carciofo, anguilla e animelle, con riduzione di pesce di lago. Eccellenti i Tortelli ripieni di osobuco (certamente un piatto che rimanda ad altri già visti ma che, in questo caso, supera se stesso, grazie alla consistenza della farcia, ma anche al fondo di aglio orsino zafferano e crema di riso, con grattata di limone nero fermentato, una vera goduria. La Bouillabaisse di pesce con cous cous di piccole verdure, capesante, gamberi rossi e triglie, con i suoi colori brillanti, conferma l'aspettativa di freschezza, senza appesantire (nonostante l'invito trasgressivo di Katia a fare scarpetta con una strepitosa focaccia di cipolle!). I dolci, introdotti da un ghiacciolo



al rabarbaro e fragole come predessert, sono un capitolo accessorio, che conferma la grande tensione/passione che caratterizza il lavoro dello chef e di tutta la brigata. Così come la piccola pasticceria, incastonata su una piramide in legno, all'insegna di stile e raffinatezza. Una ricerca continua della perfezione, ma non ossessiva: sostenuta, semmai, dalla convinzione profonda che il cliente dell'Atelier è soprattutto un ospite, che può e deve raggiungere la felicità: senza clamore, senza accostamenti fragorosi, senza stupire a tutti i costi. E, soprattutto, senza quelle “liturgie” che connotano ancora troppi ristoranti stellati. Ma solo con la rigorosa selezione delle materie prime e con un impegno incessante e instancabile nel segno del rispetto, dell'eleganza e della raffinatezza. Che sono valori universali, che vanno ben oltre il gradimento offerto da un'esperienza gastronomica e si fanno cultura, nel nome di un'italianità autentica, non fittizia, da cui è imperativo ripartire. •

