

Enogastronomia Anche la guida del noto settimanale ha premiato i ristoratori locali: all'Atelier assegnati due "cappelli"

La rinascita della cucina ossolana sull'Espresso

DOMODOSSOLA - La cucina ossolana sta vivendo, senza dubbio, una seconda giovinezza: molti i ristoranti citati dalle principali guide culinarie, in primis dalla guida Michelin, che attribuisce diversi piatti ed addirittura una stella ai ristoranti ossolani. Nelle scorse settimane è uscita anche la guida ristoranti de L'Espresso, altra importante guida per gli appassionati di gastronomia. Guardando i migliori ristoranti citati in ambito piemontese subito salta all'occhio come Domodossola ospiti ben 3 ristoranti "cappellati". La guida edita dal gruppo Gedi, infatti, ha una classificazione in base ai cappelli, che possono andare da 1 a 5, ma sopra i tre sono delle vere

e proprie rarità. Un cappello indica "una buona cucina"; mentre due cappelli designano "una cucina con forte qualità e ricercatezza", con i tre si parla di "ottima cucina" mentre quattro e cinque indicano proprio l'Olimpo della ristorazione e della cucina gourmet, con risultati che superano l'eccellenza.

A Domodossola, come detto, si trovano ben tre ottimi ristoranti, secondo i critici de L'Espresso: l'Atelier di **Giorgio Bartolucci**, che quest'anno ha ottenuto i due cappelli, La Stella dello chef **Stefano Allegranza** e ristorante Elena, con un cappello. Proprio il ristorante di Bartolucci è riuscito a conquistare il secondo cappello, dopo la stella Michelin confermata anche

quest'anno, grazie a «stile, gusto, passione, anche testardaggine ed impegno di un giovane cuoco che mette a frutto quanto appreso nel mondo».

Come si legge nell'ottima recensione, «Bartolucci è un "avanguardista" della cucina di montagna (ma non sono), portata ad alti livelli con la ricerca di molteplici declinazioni per ogni ingrediente».

Stefano Allegranza, da ben tre anni che porta alto il nome di Domodossola con il doppio cappello, una vera e propria eccellenza a livello nazionale. Nelle varie guide la sua cucina viene più volte elogiata per la particolarità di portare la cucina di pesce di qualità in una zona montana, un esperimento

non semplice.

«Un mare virtuale che, nel piatto, si fa concreto - si legge nella guida -. Il Mediterraneo arriva nel cuore dell'Ossola col vento in poppa e tutto ciò serve a stupire e convincere».

Un cappello infine per il Ristorante Elena di Domodossola, situato a ridosso del centro storico. Anche in questo caso entusiastici i toni della Guida L'Espresso: «La cucina è evocativa e di sostanza, dai toni dolci, rassicurante e ghiotta; c'è la montagna, con il formaggio Bettelmatt molto presente, ma si gioca anche con il mare». Un altro grandissimo successo che evidenzia come la cucina Ossolana abbia imparato a coniugare le eccellenze del

territorio con i dettami dell'alta-cucina, tra abbinamenti coraggiosi, impiattamenti artistici e menù degustazione che sono dei veri viaggi nel mondo gastronomico, delle esperienze per il cliente. Una cucina ossolana ormai diventata familiare alle grandi guide gastronomiche, con un territorio sempre più rappresentato e costellato di eccellenze: dalla guida Michelin, alla Gambero Rosso, al Golosario di Massobrio, sino, appunto, alla Guida L'Espresso. Che l'enogastronomia, compresi i prodotti che hanno ottenuti importanti riconoscimenti internazionali quali i formaggi, i vini o la Polenta, sia la chiave di volta per rilanciare l'Ossola in ambito turistico? **I.C.**