

Domodossola, l'idea di Giorgio Bartolucci con Stefano Zoppis

La colomba "Mattarella" con i richiami medievali

LA STORIA/1

E' un bis, dice, voluto da chi lo scorso anno aveva apprezzato «Mattarella»: la Domus colomba.

È il dolce pasquale che chef Giorgio Bartolucci, lo stellato dell'Ossola, ha dedicato alla sua città. Sulla confezione in chiaroscuro è riprodotta la torretta Mattarella, parte delle fortificazioni medievali di Domodossola, da cui la colomba del patron del ristorante Atelier di Domodossola ha preso in prestito il nome.

Con Stefano Zoppis, maestro di impasti lievitati, lo scorso anno aveva messo a punto la ricetta riproposta anche per questa Pasqua. «È piaciuta e in molti ce l'hanno richiesta così, con il sentore agrumato di melissa, per infusione incorporata nel burro e poi vaporizzata sulla glassa, con fragoline di bosco semicandite e cioccolato bianco» spiega chef Bartolucci. Tutti gli ingredienti sono cresciuti molto nei costi, ma l'autore è riuscito a non aumentare il prezzo del dolce.



Stefano Zoppis e Giorgio Bartolucci

«Resta fisso a 35 euro», assicura. È dunque un richiamo goloso quello della Mattarella, che non ha additivi e va mangiata entro un mese dalla produzione. È nata dalle prove di lievitazione e cottura fatte lo scorso anno da Zoppis nei suoi forni di Gozzano e Borgomanero, dove si può acquistare.

«Dopo un anno di rodaggio le varie fasi di preparazione ormai non hanno segreti. Siamo per arrivare a farne 600» dice lo chef ossolano. «Tra noi c'è molta sintonia e non è detto che la prossima

Pasqua non arrivi qualche altra novità» anticipa Bartolucci. Anche la confezione, con il richiamo stilistico medievale e una grafica che mima gli antichi sigilli in ceralacca, ha la sua schiera di estimatori.

«Mi sono ispirato - conclude chef Bartolucci - al gruppo storico ossolano Oscella Felix per la scatola, mentre per il contenuto al mio modo di accostare gusti e sensazioni diversi, in questo caso dolcezza e freschezza, quelle più in sintonia con l'idea di primavera». C.P. —