

GIORGIO BARTOLUCCI. Tra i registi di «Chef in quota» al Lusentino

“E’ vincente l’idea di fare del bene promuovendo l’Ossola”

IL COLLOQUIO

CRISTINA PASTORE
DOMODOSSOLA

Per «Chef in quota», dice, non sta dormendo la notte. Giorgio Bartolucci, stellato ossolano, tra i registi dell’evento, confessa che il dettaglio in più, il particolare da non trascurare, gli viene in mente di notte, finisce la giornata di lavoro al suo Atelier. L’idea della serata gastronomica di beneficenza è nata parlando con Paolo Zanghieri, il presidente del gruppo Altair, di cui fa parte Domobianca 365, la società che sta rilanciando il Lusentino.

«Mi ha dato carta bianca per un evento che unisce solidarietà e promozione del territorio. E’ il mio chiodo fisso,

conoscere» aggiunge lo chef domese. Tre di loro sono in campo con l’evento di domani. Uno è Norman Berini, il giovanissimo chef vigezzino della locanda Le vie del Borgo a Toceno, e poi c’è Fabio Tisti, pasticciere a Domodossola con apprendistato francese. «Sono un fan della sue creazioni dall’impronta parigina» dichiara Bartolucci.

Il terzo giovane a «Chef in quota» è Francesco Catapano, erede della tradizione pizzaiola partenopea, coraggioso nell’aver aperto il locale «Coccinelle» in valle Antrona. Catapano porterà babbà salati e pizzelle fritte per l’aperitivo sulla terrazza della Baita Motti. Verranno serviti con i salumi del Divin Porcello di Massimo Sartoretti, i for-

maggi della Casera di Eros Burratti e i «bocconcini» di Vincenzo Brindisi del Portico, fatti apposta per accompagnare i suoi cocktail, che saranno proposti anche in versione digestiva dopo il dessert firmato da Antonio Doria.

Chef in quota, alla seconda edizione, può farsi vanto di una partecipazione straordinaria, quella del pluristellato Enrico Bartolini. «Quando sette anni fa chiesi di aderire ai Jeunes restaurateurs, fu lui a farmi l’esame. Ci siamo ritrovati quattro anni fa al teatro di Piacenza: a me veniva assegnata la prima stella Michelin, a lui la terza per il ristorante al Mudec di Milano. Non stavo più nella pelle quando mi ha confermato che, a titolo gratuito, sarebbe stato con



Giorgio Bartolucci, chef e titolare dell’Atelier di Domodossola

noi per Chef in quota» racconta Bartolucci. Adesso con i colleghi Matteo Sormani, Stefano Allegranza, Sabina Villaraggia e Norman Berini è concentrato per non sbagliare niente. Sarà lui a rompere il ghiaccio con la tatin di zucca, con caramello al timo, gelato al pane nero di Coimo e fonduta di Bettelmatt. «Mi

ha appena consegnato una forma, fresca di marchiatura, Gianni Matli» dice Bartolucci. Ha scelto un piatto che richiama i sapori dell’autunno: «Richiede il suo bel lavoro, ma vado sul sicuro, l’ho fatto tante volte». In queste occasioni è sempre meglio scansare gli azzardi. —