

DOMENICA 12 APRILE

Lo chef Giorgio Bartolucci di "Atelier" e la cucina ossolana a Vinitaly



La cucina ossolana è protagonista a Vinitaly, grazie allo chef Giorgio Bartolucci del ristorante Atelier, uno dei quattro chef selezionati per l'evento "Momenti d'Autore", lo spazio curato dall'associazione Jeunes Restaurateurs Italia, dedicato alle ec-

cellenze della ristorazione contemporanea.

Domenica 12 aprile, l'apertura della kermesse veronese avrà come protagonista una cucina che parla la lingua delle valli, interpretata secondo una logica moderna. Lo chef Bartolucci porta al

Vinitaly sapori locali, tra cui: gâteau di ricotta al cuore morbido di Bettelmat e crudo della Valle Vigizzo; risotto al Prunent, Monscera e mirtilli di montagna; guancia di Fassona, patata affumicata, porcini e melograno. Non si tratta solo di una vetrina per l'Atelier di Domodossola, ma di una testimonianza di come i prodotti dell'Ossola possano dialogare alla pari con le più grandi etichette internazionali.

«Considero il vino un infinito arcobaleno da assaporare» sottolinea lo chef Giorgio Bartolucci, evidenziando come la ricerca gastronomica trovi il suo compimento naturale nell'abbinamento con la cantina, che per l'occasione si affida a una selezione attenta e profonda, con una carta che vanta oggi mille referenze.

L'iniziativa "Momenti d'Autore" trasforma la pausa pranzo della fiera in un'espe-

rienza d'alto profilo, dove l'attenzione al dettaglio e la creazione di un signature dish in edizione limitata permettono di raccontare una storia fatta di radici, ricerca e passione. Per l'Ossola, essere presente all'inaugurazione di Vinitaly significa confermare la propria crescita come destinazione gourmet, capace di esportare qualità e identità in contesti di respiro mondiale.