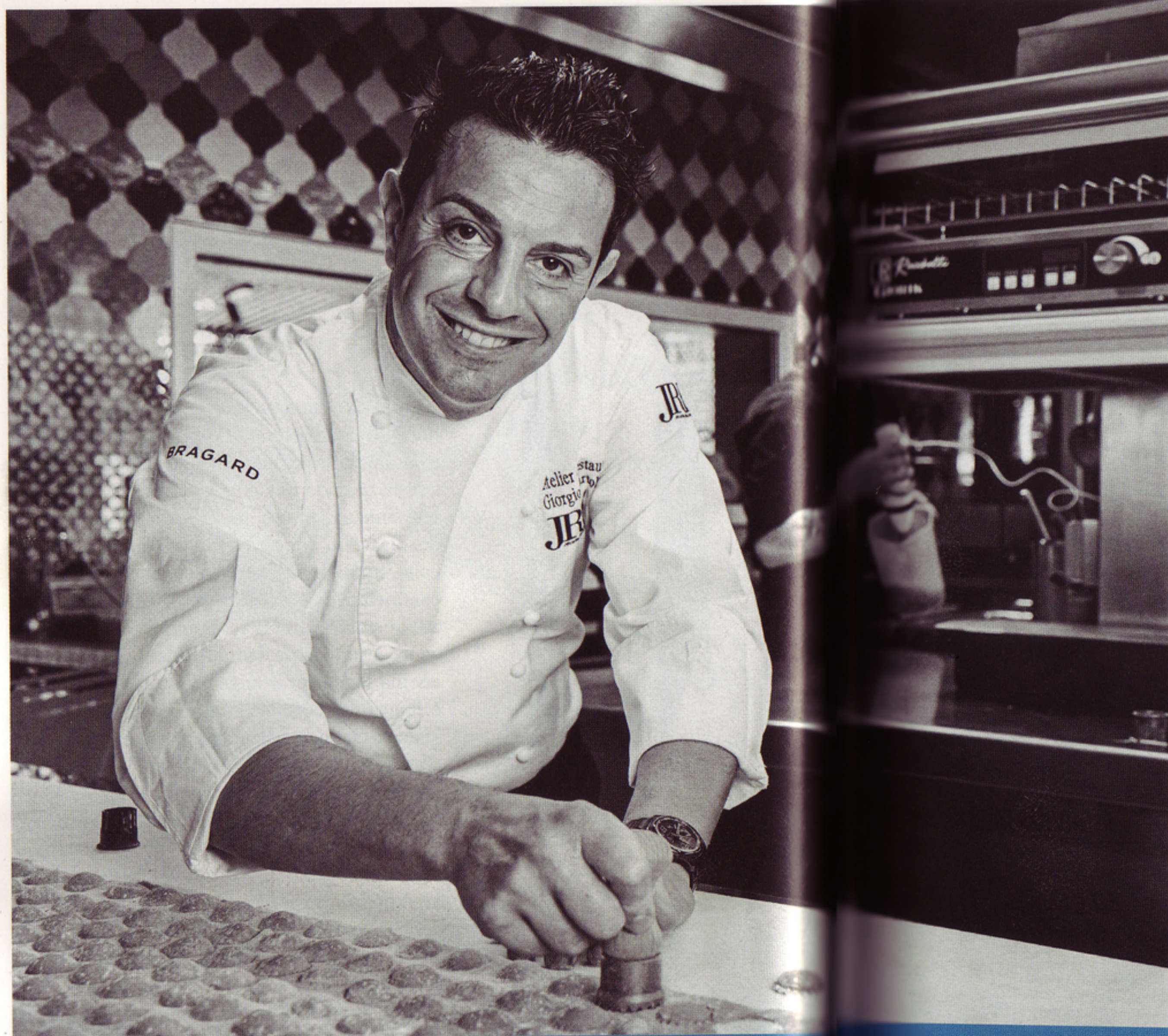


**ATELIER**

info@eurossola.com
 www.eurossola.com
 piazza G. Matteotti 36
 28845 Domodossola (VB)
 Tel. 0324 48 13 26

CHIUSURA:

DOMENICA sera e LUNEDÌ

Giorgio Bartolucci

“

CAMBIO MENU A SECONDA DELLE STAGIONI,
 NEL RISPETTO DELLA NATURA E DEI SUOI RITMI,
 DELLE SUE RICCHEZZA E BELLEZZA

”

«**H**o iniziato molto giovane, avevo all'incirca 14 anni. Devo tutto a mio padre, anche lui chef, che – prima di acquistare l'attuale Albergo Eurossola – conduceva con mia madre una piccola trattoria. Allora come adesso è lui che mi stimola dispensando preziosi consigli e trasmettendomi la passione che, per chi fa questo lavoro, è imprescindibile». Tra i ricordi in cucina più cari ce n'è uno in particolare che spesso si riaffaccia alla sua memoria, la “nocciola” d'Agnello in crepinette di erbe e fonduta all'erba cipollina. «È un piatto che ho imparato in Francia e che ho riproposto in alcune occasioni importanti della mia carriera. Mi ha sempre portato fortuna sia per la sua bellezza sia per la sua bontà». Tornando al presente, l'ultimo traguardo, che è anche un sogno realizzato, è la prima stella Michelin, tra l'altro la prima anche ad arrivare in Val d'Ossola. Intanto in cucina le regole restano le stesse: «Da sempre “stresso” i miei ragazzi affinché non venga mai sprecato nulla. Un esempio? Il sedano viene diviso e utilizzato per intero: le foglie per la guarnizione, le coste esterne per brodi o per fondi e il cuore nelle insalate. Inoltre il mio credo è che in ogni stagione tutto il mio menu cambia a seconda dei prodotti che la natura ci offre».

IL PIATTO FORTE:

Tortello “non ripieno”, Lumache
 all'ossolana, Patate di Beura,
 Croccante di noci e prezzemolo