

il Giro di **Bell'Italia**

ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

NUMERO 69 MAGGIO 2023 - EURO 6,20 IN ITALIA

NUMERO SPECIALE - GIRO 2023

BELLEZZA IN BICICLETTA

Paesaggi, monumenti, borghi e castelli
sulle strade dove passa la Corsa Rosa.
Dall'Adriatico alle Dolomiti attraversando
i valichi storici delle Alpi Occidentali.
Finale a Roma, dopo tante... soste golose



TRIMESTRALE
AUSTRIA € 10,50 - BELGIO € 9,90 - LUSSEMBURGO € 9,70 - GERMANIA € 10,50 - SVIZZERA CANTON TICINO CHF 13,50



Sapori e salite dell'Ossola

«Ho scelto di dedicare al Giro la **Pagnotta di pane nero di Coimo, la crema di zucca e Bettelmatt bruciato** perché il Bettelmatt è il nostro re dei formaggi d'alpeggio ed è della val Formazza, la valle che mi ricorda il grande Marco Pantani, che su quelle salite ha fatto il suo ultimo e memorabile scatto, e rimarrà per sempre il ciclista che più mi ha regalato emozioni nella vita», ci racconta entusiasta **Giorgio Bartolucci**, chef dell'**Atelier di Domodossola**, città attraversata dalla tappa 14. La pagnotta, oltre che esteticamente perfetta, è un cestino goloso che racchiude pregiati ingredienti. La cucina di Bartolucci ha sapori netti, decisi, riconoscibili, che non sono mai distanti dal territorio anche se talvolta incontrano elementi e profumi lontani. E porta a casa le conoscenze apprese in ristoranti blasonati, dal Crillon di Parigi al Piccolo Lago sul lago di Mergozzo. Il ristorante, dove lavorano la sorella Elisabetta e la moglie Katia, si trova all'interno dell'hotel Eurossola.

✿ **ATELIER** Domodossola (Vb), piazza Matteotti 36
☎ 0324/48.13.26; www.eurossola.com Menu degustazione (5 portate) 90 €.

*Giorgio Bartolucci,
Atelier*



Pagnotta di pane nero di Coimo, la crema di zucca e Bettelmatt bruciato

