

# percorsi

ITINERARI  
DEL BUON GUSTO

a cura di **Edoardo Ceriani e Raffaele Foglia** - itinerari@laprovincia.it

accoglienza

[COGNE]

## Chalet, spa e cucina Il Bellevue apre le porte

Tutti a tavola, riapre il Relais&Chateaux Bellevue di Cognac. Un paradiso per veri intenditori del buon vivere. L'affascinante chalet che domina la piana di Cognac riapre le sue porte il 3 dicembre. Di proprietà delle famiglie Jean-tet-Roulet, è stato realizzato nel 1925, un investimento per ospitare i dirigenti delle miniere di magnetite che avevano fatto di Cognac un polo minerario italiano, che poi a luglio e agosto accoglieva i turisti che trascorrevano la villeggiatura in montagna allora tanto di moda. Nel corso degli anni fu il rifugio del Re d'Italia e di quello del Belgio che proprio lì affrontavano le strategie familiari e quelle internazionali. Oggi vanta trentotto camere arredate in uno stile unico e tre ristoranti dall'allure incomparabile. Il Bar à fromage - restaurant de montagne - è un simbolo valdostano, in legno e finemente arredato, curato nei minimi particolari. È la rivisitazione di un'antica casera dove gustare i formaggi d'alpeggio e i piatti tipici della vita contadina, senza trascurare i prodotti del territorio. Per chi decide di fare due passi prima di accomodarsi a tavola non dimentichi la Brasserie du Bon Bec che si trova nella piazza di Cognac. Qui si respira non solo la tradizione, un locale di cultura enogastronomica per ripercorrere il cammino della cucina di un tempo. Originale quanto basta per non ripensare alla storia. Intimo, riservato, per i grandi momenti il Petit restaurant con pochi tavoli e in un ambiente circondato da dipinti dell'Ottocento.

"Un albergatore si esprime con le ricette - commenta il proprietario Piero Roulet - per questo abbiamo pensato di proporre ai nostri ospiti dei menù molto particolari, serviti in ambienti altrettanto caratteristici. Un connubio perfetto per far innamorare ogni ospite alla nostra terra, a quel paesaggio e a quella cultura non sempre conosciuta. Ogni anno cerchiamo di proporre un ambiente irripetibile, irripetibile altrove davvero all'altezza di ogni occasione."

Obiettivo raggiunto verrebbe da dire in quanto il resort è caratterizzato da una clientela storica, affezionata che si tramanda di generazione in generazione. Ma la tavola non è l'unico elemento per giustificare il viaggio a Cognac. Il Bellevue infatti propone agli ospiti una SPA a cinque stelle.

**Arianna Augustoni**



### DOLCISSIME SORPRESE

In alto a sinistra, un'ape al lavoro; a sinistra Andrea Paternoster (in giallo) con una delegazione di apicoltori giapponesi. Sopra, il miele di lavanda proveniente dalla Provenza

(FOTO MIELE THUN)



# Miele una dolce scoperta che fa il giro del mondo

Uscire dall'Italia per trovare i migliori prodotti europei e mondiali: l'Honey Park al Salone del Gusto è stata una delle migliori iniziative Andrea Paternoster: «Così raccontiamo il territorio, la storia, la passione»

■ C'è un mondo da scoprire. Un mondo dolcissimo e appassionante, perché è la passione che nella maggior parte delle volte spinge gli apicoltori a seguire le api di fiore in fiore e di stagione in stagione. È il mondo del miele, uno degli alimenti più sani e naturali che si possono trovare sul mercato della buona tavola.

E chi ha avuto la fortuna di fare una visita al recente Salone del Gusto, organizzato da Slow Food a Torino, ha avuto la possibilità - rara se non addirittura unica - di vedere accostati, uno a fianco all'altra, produttori e mieli provenienti da tutto il mondo: Hawaii, Argentina, Nuova Zelanda, Scozia, Spagna, Francia e Italia. Ma c'erano anche una *Urban Beekeeping* che produce miele in un sottotetto di Chicago e i produttori giapponesi, giusto per fare degli esempi. Questo grazie all'iniziativa voluta con forza da **Andrea Paternoster**, apicoltore in Val di Non, dove la sua **Miele Thun** è diventata un vero e proprio punto di riferimento nazionale per quanto riguarda le produzioni di altissima qualità. «Vorrei far capire - spiega Paternoster - che non esiste il miele, ma i mieli. Miele che raccontano un territorio, una storia, una passione. Un esempio arriva dalla Scozia, con il miele d'erica delle Highlands, che ha un profumo che ricorda le atmosfere anglosassoni, mentre quello italiano ha dei sentori più caldi. Poi, in cucina, bisogna pensare che il miele non è soltanto buono, ma anche un alimento salutistico. Bisogna però uscire dall'idea che il miele è solo nostro, ovvero italiano, mentre nel mondo ci sono produzioni davvero straordinarie. Tanti mieli, ognuno con la propria storia: questo anche per salvare le api, anche perché l'industria chimica sta rischiando di distruggere un patrimonio naturale incredibile».

Questa la filosofia dell'*Honey Park* che è sta-

to creato all'interno del Salone del Gusto. «Qui i produttori - continua Andrea Paternoster - hanno avuto la possibilità di confrontarsi, di raccontare le proprie esperienze. Chiudersi

### NEI SUPERMERCATI

**Cibo due volte buono  
Ritorna il 27 novembre  
la colletta alimentare**

**COMO Sabato 27 novembre toma la Giornata nazionale della Colletta alimentare. Mettere mano alle tasche per aiutare chi non ha nemmeno il pane quotidiano. Per il quattordicesimo anno, la Fondazione Banco Alimentare Onlus organizza in tutta Italia la Giornata nazionale della Colletta alimentare. A Como, a supportare l'iniziativa, il Centro di solidarietà che, con i suoi mille volontari, consegneranno all'ingresso dei 100 supermercati (www.bancoalimentare.it) aderenti al progetto una busta per la spesa da riempire con i prodotti di genere alimentare. Nella Colletta Alimentare del 2009 solo in provincia di Como sono state raccolte 154 tonnellate di prodotti che rappresentano il 7,2% dei prodotti ridistribuiti dal solo Banco Alimentare della Lombardia. I generi alimentari raccolti, inscatolati per tipologia, verranno immagazzinati e distribuiti prima di Natale ai 60 enti della provincia di Como convenzionati con il Banco Alimentare. I cibi suggeriti: olio, omogeneizzati, prodotti per l'infanzia, tonno e carne in scatola, pelati e legumi.**

sarebbe un errore colossale, dobbiamo sostenerci a vicenda».

Storie da raccontare, come quella di **John Mellis**, che è riuscito a racchiudere gli aromi delle Highlands nel suo miele di Erica e che con fatica e difficoltà porta le api in zone assolutamente impervie della Scozia, inaccessibili ai più. L'è nasce un prodotto straordinario, dai profumi unici e intensi. Così come incanta l'eleganza e la finezza del miele di Lavanda della Provenza, realizzato con classe da **Jean-Louis Lautard**. Ma anche il recupero delle antiche tradizioni sarde da parte di **Luigi Manias**, che la passione c'è la praticamente scritta nel cognome. Ed è una tradizione millenaria, quella della *s'abbamele*, una sapa di miele, da lui prodotta.

«In Italia - spiega **Lucia Piana** della Una-Api - c'è stata una scarsa attenzione verso il miele. Attorno agli anni Settanta, in realtà, aveva "preso il volo", in quanto c'era una crescente attrattiva da parte dei prodotti naturali. Ma solo adesso c'è un maggiore interesse verso il miele buono, e non quello di bassa qualità. C'è quindi una diversa attenzione: non si parla più di un miele "generalista", ma di qualità. Lo si è notato con un cambiamento del mercato, per il quale non si cerca più solo il miele per un discorso salutistico, ma anche e soprattutto per una questione di piacere e gusto». Ne sanno qualcosa gli chef italiani e mondiali, che utilizzano sempre di più il miele nei loro piatti, scegliendo le tipologie più adatte a seconda di quello che vogliono realizzare. La conclusione spetta, di dovere, proprio all'ideatore dell'iniziativa, Andrea Paternoster: «Questa è la mia vita - ha spiegato - e l'ho dedicata a far conoscere questo mondo troppo spesso dimenticato. Noi facciamo la nostra parte, cercando di realizzare prodotti buoni. La nostra volontà è comunque quella di unire i popoli e i produttori, ma la chiave di lettura non deve essere quella del business, ma del fare cultura sul miele». Una cultura dolcissima.

**Raffaele Foglia**

r.foglia@laprovincia.it

lacena

[AL ROSSO DI SERA]

## Pizza, birre artigianali e la classe di Teo Musso



Si dice che il miglior abbinamento per la pizza sia la birra. A questo punto, il miglior abbinamento per un'ottima pizza è sicuramente una birra artigianale. Con la qualità garantita da un nome: Baladin.

Questo il risultato di una cena azzecata, lunedì scorso, al Rosso di Sera di Drezzo, dove Teo Musso, proprietario e soprattutto mastro birraio del Baladin di Piozzo, in provincia di Cuneo, ha saputo condurre i golosi commensali alla scoperta dei prodotti di qualità. Il Baladin è infatti il primo birrifico artigianale d'Italia e sicuramente il più conosciuto e diffuso sul territorio italiano. Così la Isaac, reinterpretazione dello stile belga blanche, si è sposata alla tartare di salmone, per poi "aprire le danze" con le pizze: quella al culatello e straciatella affiancata alla Super ha permesso un'esaltazione reciproca dei profumi; ottima la pizza al petto d'oca e aceto balsamico, ben accompagnata dalla Nora, birra "egizia" senza luppolo ma con una particolare resina. La Wayan, una saison dal carattere marcato, ha comunque delicatamente affiancato la pizza con gamberoni, speck e prugne. La sempre ottima Noel ha infine concluso il percorso sensoriale assieme alla pizza in pasta al cacao con fichi e burrata. La sorpresa finale, oltre al panettone Baladin, la Xyayuyù, risposta "luppulosa" allo sherry. Birre e pizze apprezzate anche al campione del mondo dell'82, Claudio Gentile.