



Anno XVI

Numero 185 Settembre 2021

<https://www.faronotizie.it/>


“Montagne à la carte” fra Piemonte e Francia, un itinerario per scoprire luoghi e sapori speciali.

di Gloria Ciabattoni

Settembre invita agli ultimi scampoli di vacanze prima della ripresa completa dell'attività lavorativa, o di studio, e basta qualche giorno per “fare il pieno” di aria buona e buoni sapori prima dell'autunno e dell'inverno. La proposta è di trascorrere qualche giorno fra Piemonte e Francia, in Savoia, Alta Savoia e le valli alpine del Torinese, dove la bellezza dei paesaggi s'intreccia con la storia della Casa Savoia, e dove le eccellenze gastronomiche del territorio diventano le protagoniste di “Montagne à la carte”. E' un'iniziativa nell'ambito di “Turismo del Gusto/ Tourisme du Goût:”, che vede 21 ristoranti di montagna fra Piemonte e Francia proporre fino al 26 settembre una serie di pranzi coi prodotti del territorio, con menù di 3 portate, un calice di vino locale, acqua e caffè al prezzo di 25.00-35.00 euro a persona (a seconda del menù scelto).

Un itinerario agevole, con brevi spostamenti in auto (indispensabile per godersi ogni angolo di questi bei territori) può prevedere partenza da Torino, poi sosta nella vicina Pinerolo per vedere palazzi medioevali, come la Casa del Vicario con le sue decorazioni di cotto, e il Palazzo del Senato, e soprattutto il Duomo di San Donato dal quale si dice sia passata la Sacra Sindone, evento che sarebbe testimoniato da un affresco all'esterno della chiesa.

Si raggiunge poi la vicina Cascina Danesa dove da tre generazioni si coltiva la frutta, oggi con metodo bio, e qui si produce anche un ottimo sidro. A pranzo si incontra il primo ristorante aderente a “Montagne à la carte” a San Secondo di Pinerolo: è Casa Pautasso dove il giovane chef patron Mehdi El abbina piatti della tradizione (battuta di fassona e risotto al Barbera) ad altri più particolari come le animelle grigliate. Il locale è elegante, con un bel giardino, e una microscopica e simpaticissima mascotte, la Chihuahua Tajine. Si riparte verso la montagna, per la Valle Germanasca, in direzione Borgata Granero (in auto circa mezz'ora) dove l'omonimo Circolo è il regno di Angelo Berton e della sua famiglia. Si sono trasferiti qui circa 10 anni fa, in questo gruppo di case dove abitano solo 6 persone a 1200 m di altitudine, per aprire un ristorante con prodotti locali (dolci, marmellate, infusi, formaggi sono prodotti da loro) ma non solo, qui si può vivere un'esperienza nel mondo delle erbe spontanee, con la guida di Angelo. Ci porta sui sentieri con vista sulla vallata, illustra le proprietà di menta e iperico, ortica e fiordaliso, artemisia e maggiorana, achillea e pimpinella, che ritroveremo anche nelle sue preparazioni gastronomiche.




Si lascia quest'oasi di pace per un altro luogo nel verde, questa volta in Alta Val Chisone: Prigelato, dove Gofree Ristorante e Pizzeria (uno chalet vicino a un bosco) propone una cena di montagna con raviolini del Plin, cinghiale o cervo e polenta di Pignolet, formaggi e le patate di Prigelato. L'atmosfera di montagna, un po' fiabesca, continua nella vicina Locanda Allevé, un antico edificio sapientemente restaurato, dalle camere coi copriletti decorati con le immagini degli animali di montagna.

Sempre a Prigelato, si può visitare il laboratorio del miele Friquet, dove si può assaggiare questo miele di montagna, e si possono anche comprare profumatissime candele artistiche.

Il viaggio prosegue fra il verde, ma solo per un percorso breve (circa 40 minuti), passando da Sestriere, confine fra Val Ghisone e Val di Susa, fino a Oulx: è giorno di mercato, le bancarelle vendono prodotti locali come formaggi e miele, ed è impossibile resistere alla tentazione di comprarli. Oulx ha antichi edifici, piccole piazze e fontane, e non mancano cartelli esplicativi che raccontano la storia dei luoghi, come ad esempio quella di Piazza Mistral, oggi intitolata al poeta francese di lingua occitana, ma che una volta era Piazza del forno perché nel forno comunale si cuoceva il pane per tutta la comunità. Il pranzo è in un altro locale nel centro del paese, molto carino, "La Barrica". Ci attende un abbondante antipasto che varia a seconda dei prodotti del giorno (nel nostro caso cavolo viola, ratauille, focacca alle zucchine e fiori di zucca in pastella). Poi "ghinefle de l'escarton" e orecchiette locali al Blu del Moncenisio, dolci e un'ottima scelta di vini.

Altra esperienza gastronomica, molto particolare, ci aspetta nella vicina Beaulard, dove Silvia Merlo ci accoglie nel suo ristorante "La Table Dlouz Amis" che ha creato da sola: è un ristorante ma anche un luogo di ritrovo, e una delizia anche per i bambini ai quali Silvia mostra antichi utensili, ma anche grani e spezie. Porta in tavola "assaggini" più che consistenti, come la carne salada che prepara personalmente e serve con una salsa di nocciole, bruschette con pomodorini, dolci vari.

Ora ci aspetta l'esperienza in terra di Francia, oltre il tunnel del Frejus, per arrivare a Termignon (comune di Val Cenis, nell' Alta Maurienne Vanoise) , bel borgo con un fiume, ponticelli di legno, antichi edifici che ospitano negozi di artigianato, e un albergo moderno e confortevolissimo, l'Hotel L' Outa. La cena è un'esperienza inattesa: a 2.350 m. nel Parco Nazionale della Vanoise ci attende il Refuge l'Auberge de Bellecombe, un tempo una malga dove la signora Marie cucinava per gli operai dei dintorni. Oggi le sue giovani nipoti Charlène e Célia ripropongono quei piatti antichi come la tartiflette, con patate salsiccia formaggio reblochon e cipolle, davvero un "piatto unico" buonissimo, preceduto da insalata e seguito da dolci.



La posizione del rifugio, senza inquinamento luminoso, è ideale per osservare le stelle, e si tengono anche serate astronomiche con l'astronoma Elodie e il suo telescopio.

Il giorno è dedicato alla scoperta della produzione e conservazione in cantina del formaggio-star della zona, il Beaufort Dop. Si visita la Cooperativa Haute Mauritienne Vanoise, che riunisce una quarantina di soci e produce questo tipico formaggio a latte crudo, insieme al Bleu de Bonneval sur Arc, a pasta morbida. Eccezionale guida è stato Claude Favre, il presidente, che ha illustrato il laboratorio di produzione e i locali di conservazione di questo formaggio. Talmente buono che è stato inevitabile fare shopping nell'attiguo locale di vendita.

L'ultima tappa a tavola, prima di tornare in Italia, è nel paese di Bessans, a "La Lodze" un suggestivo ristorante ospitato in una casa del Settecento. Lodze, il nome in Patois di Bessans del balcone chiuso che caratterizza l'edificio, ed è l'ultimo esempio di questo tipo di terrazzo che esiste in zona. Il menù è appetitosissimo: insalata mista, agnolotti Bessanesi di nonna Lili alla crema di Beaufort, "gantless" (gnocchetti fatti con la pasta dei bigné) al Beaufort e prosciutto disossato e cucito di Bessans, il "Jambon cousu". Questo prosciutto è speciale, come ci illustra il suo produttore, Matthieu Personnaz: viene disossato da crudo, poi salato e aromatizzato con delle erbe, infine ricucito nella sua cotenna e stagionato. Il piccolo paese di Bessans merita una visita, e con una piccola passeggiata si arriva alla quattrocentesca Cappella di Saint Antoine, che domina il borgo. Ci sono affreschi ben conservati e restaurati, in uno si vede raffigurato il famoso prosciutto, a dimostrare l'antica storia della sua origine. Poi si rientra a Torino, dal Moncenisio, con il suo lago di un blu incredibile, che fa venir voglia di tornare fra queste montagne.

L'elenco dei ristoranti aderenti a "Montagna à la carte" è su www.turismodelgusto.org



Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi



Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi