

LA PROVINCIA

# Le feste per i **buongustai** tra montagna, mare e città

*Le proposte per conciliare la buona tavola e mete turistiche dalla Valle d'Aosta, dove si possono provare vini, formaggi e lardo fino a Londra ed Edimburgo, tra salmone, ostriche e whisky*

■ Ultime battute per le strenne di Natale, per molti il regalo si trasforma in un bel viaggio vicino o lontano che sia deve rendere felice chi lo riceve, ma anche più semplicemente deve trasformarsi in un momento per staccare la spina, far dimenticare il quotidiano e far riprendere il proprio tempo. Nulla è impossibile, le scelte non mancano, tutt'altro, si sprecano e in qualsivoglia direzione si guardi ecco lì l'occasione più giusta. E anche quella più gustosa.

Partiamo con gli amanti della neve, la proposta più romantica è del Grand hotel Kronenhof di Pontresina, ai piedi del ghiacciaio Roseg, che propone tra gli itinerari una cena nello chalet ad alta quota nella località del Bernina Suot dov'è possibile cenare con i piatti tipici dell'Engadina. Un viaggio romantico, un sogno per soli dieci fortunati e poi un fine serata nella Spa del resort, sotto un cielo stellato. Tra le proposte possibili l'hotel Breithorn, che dà il benvenuto in perfetto stile valdostano, a Champoluc uno chalet molto unico. Con più di 100 anni di storia, ai piedi del Monte Bianco, è ideale per gli sciatori, ma anche per chi ama l'ecoturismo. Lo charme del posto è davvero ineguagliabile, con un'atmosfera d'antan, è una sorpresa continua, unica. Una proposta che si completa con il centro benessere e per rimanere "senza pa-



role" una serata al ristorante Lo Pejio, un tipico reascard ristrutturato che risale al 1600 raggiungibile solo con la motoslitta. Senza contare che ci sono vari prodotti tipici da assaggiare, magari assieme a una buona polenta. Esiste una Doc interessante, che unisce bianchi dalla buona acidità (Petite arvine, Pinot blanc e Chardonnay tra i vitigni più utilizzati) e profumati rossi, con l'utilizzo dei vitigni Nebbiolo, Petit Rouge, Merlot e Syrah giusto per fare qualche esempio. Ottimi anche i distillati, come la grappa e il celebre Genepy. Assolutamente da provare la vera Fontina valdostana, formaggio da latte crudo intero con profumi molto intensi e sapori decisi. Ma tra i formaggi ricordiamo anche il Bleu d'Aoste, un erborinato saporitissimo, la Toma di Gressoney e il Fromadzo. Non bisogna dimenticare, tra i salumi, il Ladro d'Arnad,

che ha poco da invidiare da quello di colonnata, e molti altri insaccati.

Per chi ha voglia di casa, di camini scoppiettanti e serate con gli amici, la novità per quest'inverno è la ricerca delle vecchie malghe, chalet fai da te all'interno dei quali ricreare atmosfere molto personali. Tra le diverse soluzioni una proposta davvero di lusso, molto esclusiva al San Lorenzo Mountain Lodge dove lo charme è di casa. E' una dimora tanto esclusiva quanto elegante con quattro

camere e un'area benessere con sauna, bagno turco e doccia emozionale. E' la soluzione perfetta per gli amici che si ritrovano per trascorrere una vacanza insieme.

Dalla natura all'arte per un viaggio, magari con un volo low cost per scoprire l'Europa. Tra le proposte più "In" LogiTravel propone tante mete alla portata di tutte le tasche. Di gran moda Edimburgo (a partire da 427 euro), città unica ricca di fascino e di atmosfera, inserita nel patrimonio dell'Unesco, si presenta con i suoi misteri e la varietà di spazi urbani, frutto della storia, un mix perfetto tra passato e presente. La Scozia in generale, al contrario di quanto si possa immaginare, è una zona da scoprire anche dal punto di vista enogastronomico. A Natale, infatti, non manca mai sulle tavole imbandite il salmone. Quello scozzese è probabilmente uno dei migliori al mondo, se non proprio il migliore. Certo, se si può andare direttamente "in loco" ad assaggiare questa prelibatezza... Senza scordarsi, però, che tutto il pesce di mare, sia sulle coste che sulle isole, è da provare: cucinato in maniera semplice, ma sempre gustoso e freschissimo. E poi, ancora, ostriche - in particolare sulle isole - da abbinare a un whisky, rigorosamente un Single malt, magari appena affumicato e con qualche nota salmastra. Un'altra meta possibile è Londra (da 276 euro) la evergreen che sa di nostalgia e di revival, conosciuta, amata, apprezzata e sempre tanto dandy (nella foto grande un concerto natalizio all'esterno dell'abbazia di Westminster). Una città che è diventata - sul campo - la capitale europea della cucina di alto livello, quella d'autore, dove si possono trovare tra le migliori espressioni dell'enogastronomia mondiale.

Ancora qualche piccola idea? Al mare, anzi, in nave. Divertenti e interessanti, soprattutto per chi deve fare i conti con il budget, la crociera Spagna e Marocco, ma anche quella dedicata ai profumi d'agrumi verso Tunisi.

**Arianna Augustoni**  
**Raffaele Foglia**