

CASTELLO DI INTROD. AI FORNELLI CINQUE TRA I MIGLIORI CHEF PER GIORNALISTI E OPERATORI DI TUTTO IL MONDO

# “Natura pura” e tesori in tavola

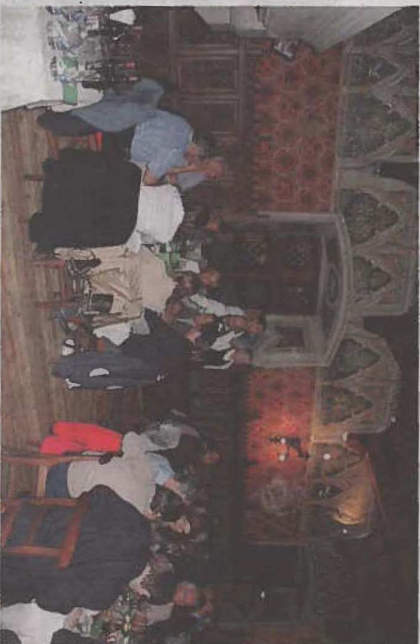
## Evento della Regione, tre super-cene per promuovere i prodotti Dop

ALESSANDRO MANO

INTROD

In gergo, si chiamano «educational»: si invita un gruppo di giornalisti e testimonial, più o meno prestigiosi, per poi ospitarli in alberghi, ristoranti, strutture termali e ricreative, «coccolarli» e ottenere visibilità in televisione, sulla carta stampata e un ritorno di immagine nei «giri» che contano. Ora il passo è più lungo e rischioso: non più un «tour» tra locali e luoghi, ma un'esperienza totalizzante. Si chiama «Natura pura», e per tre giorni porta sul territorio valdostano giornalisti e potenziali «opinion leader» per eventi unici, in scenari da cartolina, alla scoperta di piatti di chef premiati. La Valle ha investito 67 mila euro per l'iniziativa.

Il gala di benvenuto è stato lunedì sera nella cornice soffusa del castello di Introd, «per la ancora poco nota» - definizione dell'assessore al Turismo Aurelio Margueretaz, padrone di casa e guida per la sessantina di ospiti prestigiosi della cena - delle valli del Gran Paradiso. Cinque tra i migliori chef valdostani hanno interpretato le grandi Dop del territorio, dalla Fontina al lardo di Arnad allo Jambon de Bosses, combinandole con miele, selvaggina, brossa, mocetta, castagne, olio di noce e i migliori vini locali. Fabio Iacovone dell'Hotel Bellevue di Cogne, Alfio Faccendini del Vecchio ristorante di Aosta, Agostino Buillas del Café Quinson di Mor-



La cena al castello e i cinque grandi chef valdostani

ges, Fabio Barbaglini della Casoleite di La Salle e Pier Pellegrini del ristorante La Clusaz di Gignod hanno reinterpretato la tradizione per una sessantina di invitati. Tra loro Marcello Veneziani, editorialista del Giornale, Maria Cuffaro, inviata e conduttrice del Tg3, oltre a giornalisti

francesi, britannici, spagnoli e giapponesi. «Con questo evento unico - sostiene l'assessore - vogliamo valorizzare i nostri luoghi associando a un ambiente e a una cucina unica un'esperienza indimenticabile, per comunicare all'esterno che la Valle d'Aosta è capace di fare tur-

### Un menù stellare con cibi locali

Utilizzare i prodotti del territorio, genuini e biologici ma rustici e dai sapori forti, creando suggestioni raffinate e piatti capaci di raccontare la Valle d'Aosta. «Natura pura», per l'assessore Margueretaz «punta di diamante della promozione valdostana in Italia e all'estero», è iniziata con un aperitivo, che ha accolto gli ospiti nel cortile sotto il porticato del quattrocentesco castello di Introd. Accompagnati da uno spumante metodo classico dell'azienda Les Crêtes, il Vecchio ristoro ha proposto una «fantasia di trota di sorgente» con bocconcini di pesce crudo; il Café Quinson ha rivisitato il sushi mantendone solo la forma per ottenere un «Su sci valdostano». La Clusaz ha proposto delle praline di Fontina. La Cassolette un fungo cotto in crosta di sale su un letto di latte di capra e polvere di mocetta. Hôtel Bellevue dei maccheroncini con ragu di selvaggina e porri con crema di brossa affumicata al fieno di Co-

simo di qualità». Oltre a personalità italiane ed estere, erano presenti produttori delle eccellenti engastronomiche locali e alcuni operatori turistici; il servizio curato dai ragazzi della scuola alberghiera di Châtillon: «Obiettivo non secondario - aggiunge Margueretaz -, è

quello di creare un'occasione di incontro per i nostri operatori, dalle aziende vinicole ai produttori agroalimentari, dalle guide alpine ai maestri di sci, con potenziali clienti di prestigio». Leri «Natura pura» si è spostata a Cogne e oggi sarà la volta di Courmayeur.

A. MANO