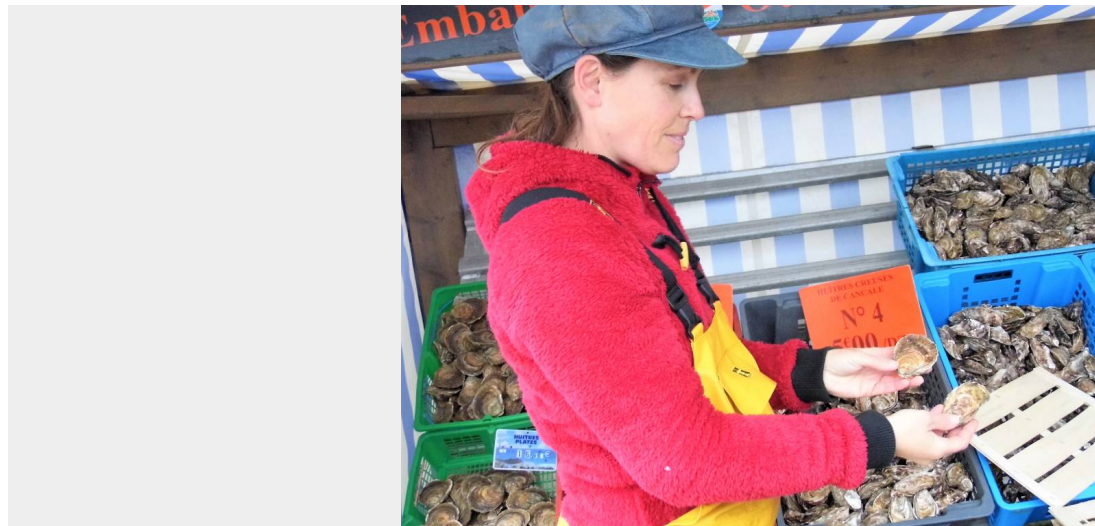


BRETAGNA, ALLA SCOPERTA DELLE SPECIALITÀ GASTRONOMICHE DI UNA TERRA MAGICA



Category: [Enogastronomia](#)

Andare alla scoperta della **Bretagna**, significa anche assaporare le specialità gastronomiche regionali. Profumi e sapori dei prodotti di questa parte di territorio situato ad ovest della **Francia**, che possiede la cucina più variegata del Paese, dalla frutta, alla verdura, ai funghi, ai crostacei e molluschi, al pesce, alla carne e ai formaggi.



In particolare, pesce ed i frutti di mare sono serviti ovunque e sono freschi. Mentre, rinomate per il loro gusto delicato, dal sapore di nocciole e salato con un pizzico di iodio, le **ostriche** di Cancale, sono apprezzate ovunque. Questa è una delle specialità più celebri della baia, un'eccellenza culinaria coltivata da allevatori di ostriche che utilizzano tecniche antiche in armonia con il montare delle maree.

La scena culinaria locale non manca certo di specialità, con crêpes, galette, caramello e biscotti tra le tante prelibatezze che si possono assaporare nei ristoranti, nelle fattorie e sulle bancarelle dei tanti mercati. E la

torta bretone, rotonda e soffice con una crosta dorata su cui vengono disegnate bretelle con una forchetta.

La cucina tipica di **Rennes** si avvale di numerosi ingredienti, provenienti sia dal mare che dall'entroterra. Come in tutte le città fluviali della Francia, anche a Rennes è tradizione mangiare le cozze accompagnate da un contorno di gustose patate fritte. Un altro piatto tipico di questa zona è una specialità a base di carne di agnello; tra le pietanze a base di carne da ricordare il piatto regionale Kig a Farz, cioè un polpettone di carne ripieno di semolino e cosparso di una salsa a base di grasso di maiale e burro.

Dopo aver terminato con queste prelibatezze, tra i dolci meritano un assaggio le crêpes e le galettes, uno dei piatti tipici regionali. Invece, tra le bevande alcoliche da provare il Chouchen, liquore a base di miele fermentato, di antica derivazione celtica, che è anche ottimo per accompagnare formaggi, frutti di mare e dessert.



Ed anche a **St Malo**, tra i diversi i piatti tipici, da provare i fruits de mer, in particolare le capesante ma anche ostriche, vongole, cozze, granchi scampi, molluschi e gamberi. Ed ancora, i carciofi, le rillettes, (carne di maiale e oca saporiti con aromi), le ostriche, crude o grigliate, le moules marinières (cozze cotte al vino bianco), lo gigot d'agneau à la Bretonne, (agnello arrostito con fagioli, pomodori, aglio e cipolla), il salmone al beurre blanc (con salsa di burro, vino e scalogno). Tra i formaggi, quasi esclusivamente di produzione ed uso locale, spicca l'Abbaye de Timadeuc, formaggio bretonne per

eccellenza, che denota un caratteristico sapore un po' salato tipico del territorio. Quindi, tra i dessert, la tarte Tatin, le crepes Suzettes ed il **burro aromatizzato**, una vera specialità della città.

Cancalle, che attrae per la sua scogliera rocciosa in cui nidificano gli aironi, i gabbiani, i cormorani e le beccacce di mare, con il faro di Herpin che segna l'ingresso nella baia di Mont Saint-Michel, è anche luogo ideale di gusto e di sapori. Infatti, questo pittoresco e tranquillo borgo rivierasco ed il suo delizioso porto di pescatori, sono luoghi imperdibili per apprezzare le ostriche che si possono degustare anche per strada, scegliendo il sapore alla nocciola delle ostriche piatte oppure quello più iodato delle concave.

In Bretagna è possibile bere delle ottime birre artigianali che hanno consentito ai bretoni anche nella produzione birraia di riappropriandosi delle proprie origini celtiche.

Inoltre, le mele compaiono in molti distillati come il sidro di cui la Bretagna è patria, il Pommeau, da gustare come aperitivo e l'Eau-de-vie de Cidre, che è un distillato di sidro molto simile al Calvados.



www.tourisme-rennes.com

www.saint-malo-tourisme.com

www.france.fr

(Piergiorgio Felletti)