BRETAGNA, TERRA DI GRANDE SUGGESTIONE CHE AFFASCINA E CONQUISTA ANCHE A TAVOLA



Category: Enogastronomia

Infatti, anche se la **Bretagna** è una regione francese ricca del suo patrimonio naturale, culturale e storico-architettonico, vanta anche una grande e variegata tradizione gastronomica. Infatti, burro salato, pesce, frutti da mare ed il grano saraceno sono gli ingredienti essenziali della cucina bretone. Ovviamente ci sono le crêpes e le galette. Le crêpes di frumento si mangiano con qualcosa di dolce: burro e zucchero oppure caramello al burro salato. Per quanto riguarda le galette che sono fabbricate con grano di saraceno, si mette qualcosa di salato. La prima tappa di un soggiorno in Bretagna, sarà ovviamente in una "crêperie".



Con la gallette, si beve del sidro. Questa bevanda risale al Medioevo. In Bretagna è possibile visitare numerosi siti di produzione di questa bevanda a base di mele. Inoltre, c'è una denominazione protetta per il sidro bretone: cidre de Bretagne ou cidre breton. Il sidro di Cornouailles (litorale di Quimper) ha la sua propria denominazione di origine protetta. Il Morhiban è anche un dipartimento ricco di questa produzione. Così, tra gli altri, nel Cellier de la Ville Loyo, non lontano da Saint-Brieuc, si produce del sidro artigianale e biologico. Si coltivano 12 varietà di mele e vengono proposti due tipi di sidro: brut (ad alto tasso alcolico), demi sec (semi-secco). Ma si può



trovare anche sidro “doux”, cioè dolce in Bretagna. Ed ancora, si può citare anche un sidro di Cornouailles, il sidro dei Vergers de Kermao. Fondata nel 1991, la casa di produzione (cidrerie in francese) è nata dal desiderio dei suoi proprietari di valorizzare questo frutto: la mela da sidro. Con i suoi 10 ettari di frutteto, la cidrerie propone un'ampia gamma di prodotti come per esempio l'Avena, acquavite di mela. Si possono citare numerose cidrerie di alta qualità come per esempio: la Maison du Cidre a Hézo, les Celliers de l'Odet e la Cidrerie de la Baie.
Ma sono numerose le specialità bretoni, tra cui, il famoso Kouign-Amann che è nato a Douardenez. E' una sorta di torta che è stata fabbricata con burro, zucchero e un po' di farina. Non è sicuramente leggera ma è talmente buona che vale il peccato di gola. Invece, a Locronan è possibile provare anche il Kouign-Amann. Oltre a citare le storiche galette Traou-Mad di Pont- Aven.
Ma la gastronomia bretone è anche fatta da prodotti da mare. Come scampi, grancevole o granchi, vongole, gamberetti e lumache di mare, non possono mancare nei vassoi di frutti di mare. Le ostriche sono uno dei prodotti di punta della cucina bretone: le ostriche piatte del Belon, quelle di Prat-Ar-Coum della rada di Brest, di Cancale o dei mari del Quiberon.



Un altro prodotto d'eccezione in Bretagna è la capasanta che si trova nel Altantico nord est ed è molto diffusa nella baia di Saint Brieux, sull'arcipelago des Glénans, a Belle-Ile-en-Mer. E' diversa da un territorio all'altro: a Saint-Brieuc si possono trovare senza guscio mentre a Brest hanno sempre il suo guscio. La tradizionale maniera di cucinare questo prodotto è con la ricetta delle capesante alla bretone. Per questo, dal 21 al 22 aprile a Saint-Quay-Portrieux, ogni anno si svolge la festa della capasanta, che prevede un programma di musica e degustazioni.
Inoltre, in Bretagna è possibile partecipare ad “esperienze bretoni”, con l'obiettivo di vivere qualcosa di veramente tipico con un bretone. Molti di queste esperienze hanno un legame con la cucina. Così, è possibile provare a fare le famose crêpes negli atelier crêpes di Véro a Bénodet. L'obiettivo è di riuscire a fare le sue galette dalla pasta alla degustazione. Un'altra esperienza bretone è scoprire il parco ostreario di Ivan Selo nel golfo del Morbihan. Conosce perfettamente il golfo avendo dei parchi vicino a Locmariaquer, all'isola Longue ed a Quiberon. Dopo trenta minuti di navigazione, l'ostricoltore mostra i gesti del suo quotidiano

lavoroedopoaverloaiutatosipossonoassaggiarelefamoseostricheMentresi può scegliere anche di andare a pescare nel fiume la Vilaine con Didier, pescatore professionale. A Rennes, si può andare con lo chef Etcheverry al mercato des Lices, il secondo più grande mercato in Francia con i suoi 290 produttori presenti.



Gli chef bretoni reinterpretano le ricette classiche della regione. Perpetuano lo spirito d'avventura sublimando i prodotti locali con spezie e sapori esotici. Le alghe della regione sono sempre più utilizzate in cucina e l'uso di spezie esotiche ha reso famosi alcuni dei migliori ristoranti della Bretagna, a cominciare da quello dell'alchimista culinario, Olivier Roellinger, ubicato a Cancale. Nei loro ristoranti, che offrono spesso una vista mozzafiato sul mare, gli chef saranno felici di dare lezioni di cucina od almeno di guidare gli ospiti nelle diverse degustazioni.



Esperienza gastronomica da fare in Bretagna con Cucina Corsara nella baia di Cancale - Jérôme è un marinaio epicureo ed Emmanuel è un cuoco di lungo corso sulla rotta delle Spezie; da loro è nata un'idea favolosa, di sposare la gastronomia e la navigazione tradizionale a bordo dell'Ausquémé. Con il bel tempo, ci si può lasciare tentare da un menù corsaro preparato in mare, nella magnifica baia di Cancale. Emmanuel è anche il direttore della Cuisine Corsaire Ecole, che ha l'ambizione di trasmettere, attraverso corsi di cucina, conoscenze e maestria artigianale in materia di frutti di mare, orto e spezie. www.cuisine-corsaire.fr

La Route du Rhum, novembre 2018 – Nel 1978, Michel Etévenon ideò la più leggendaria delle corse transatlantiche in solitario, con partenza da Saint-Malo e arrivo a Pointe-à-Pitre in Guadalupa. Così, il 4 novembre 2018, su una rotta invariata fin dalle sue origini, un centinaio di barche salperanno per il 40° anniversario della Route du Rhum, destinazione Guadalupa. Un'11^edizione che, pure preservando i valori che ne hanno fatto la leggenda, riunirà una platea sportiva eccezionale, suddivisa in sei classi di barche. Con partenza da Saint-Malo, il rum è pronto a distillare una nuova dose di magia. www.routedurhum.com

www.bretagna-vacanze.com
www.tourismebretagne.com
www.nantes-tourisme.fr
www.france.fr
www.atout-france.fr

(Piergiorgio Felletti)