FRANCIA, UNA CUCINA IDENTITARIA TRA TRADIZIONE E CREATIVITÀ



Category: Enogastronomia

La **Francia** è una destinazione imperdibile per gli amanti della gastronomia e dell'enoturismo. Ricca di un patrimonio culinario di rara varietà, coniuga tradizioni ancestrali e creatività contemporanea per offrire ai visitatori un'esperienza sensoriale unica.
Con 739 prodotti DOP/DOC/IGP, 17 vigneti di fama mondiale e centinaia di specialità culinarie regionali, il Paese offre un'eccezionale varietà di sapori.



La **Francia** vanta oltre 600 ristoranti stellati Michelin, migliaia di mercati dei produttori e decine di strade del vino che permettono ai visitatori di esplorare i suoi terroir. Riconoscimenti che non sono semplici marchi di qualità: incarnano il savoir-faire francese e dimostrano l'impegno del Paese nel preservare e promuovere le sue tradizioni culinarie e vinicole.
La **Francia** offre una gran varietà culinaria ed ogni Regione esprime la propria identità nel piatto con

un'offerta sempre più naturale.
Infatti, ciascuna Regione rivela così sapori autentici ed un savoir-faire unico. Ristoranti gourmet, pensioni conviviali e cantine d'eccellenza invitano a scoprire prodotti locali valorizzati da chef appassionati.
Oltre alla tavola, la Francia incarna un'arte di vivere raffinata, caratterizzata da convivialità, condivisione e momenti unici.
Passeggiare per villaggi di charme, scoprire i segreti della vinificazione dei grandi crus oppure fermarsi in una terrazza per gustare un caffè al sole; un modo per vivere





esperienze che scandiscono un soggiorno dove il piacere regna sovrano.
Tra piatti di eccellenza,vini di qualità, birre artigianali segno distintivo delle numerose località che meritano una visita, eccone una selezione, una guida molto particolare in grado di fare apprezzare le tante opportunità enogastronomiche che la Francia è in grado di offrire.
Centro-Valle della Loira - A **Saint-Nicolas-de-Bourgueil**, il **Clos des Quarterons** oltre ai vitigni promuove una visione impegnata del mestiere del viticoltore.
Coltivata con metodo biologico e biodinamico, la tenuta valorizza la biodiversità e l'autenticità dei terroir, a seguito di una vinificazione parcellare precisa, appezzamento per appezzamento, in cui ogni vino racconta un luogo, un clima e un gesto
La famiglia Amirault offre una serie di esperienze enoturistiche animate da un originale percorso didattico. I visitatori scoprono le realtà del territorio, l'impatto del cambiamento climatico, le scelte impegnate del team, i marchi di qualità, i vincoli e le convinzioni.
(www.valdeloire-france.com)
(www.domaineamirault.com)



Hauts-de-France – L' **Échappée Bière** - Prima agenzia turistica dedicata alla cultura della birra in



Francia e Belgio, L'Échappée Bière offre un approccio originale alla regione attraverso la storia della birra e i luoghi che la creano.
A **Lille**, il suo Beer Tour svela la città arricchita dal suo patrimonio birraio. Una guida esperta di birra accompagna i visitatori per le strade della Vecchia Lille, alla scoperta di luoghi iconici e savoir-faire locali.
Questo tour urbano mette in luce la vitalità del settore, la ricchezza delle iniziative artigianali ed il forte legame tra cultura e tradizioni regionali. Lontano dai cliché, questa esplorazione valorizza un settore vibrante del patrimonio dell'**Hauts-de-France**. (www.tourisme-en-hautsdefrance.com)
Un modo unico di vivere la città, che unisce la memoria dei luoghi, gli incontri con i professionisti e la prospettiva di esperienze e competenze in piena evoluzione.
Andare alla scoperta della capitale delle Fiandre, una destinazione urbana, ideale ricca di tesori e di intense sorprese tra cui la birra artigianale. (www.echappee-biere.com)



Bretagna - Tra la città corsara di **Saint-Malo** e la baia di **Mont-Saint-Michel**, è possibile effettuare un suggestivo tour a piedi in grado di offrire un concentrato della Bretagna da assaporare.
A **Saint-Malo**, la suggestione di passeggiare per le stradine di acciottolato, esplorare i negozietti nascosti ed assaporare l'arte di vivere locale.
Borse in tela da vela riciclata, tipiche magliette a righe da marinaio, gioielli artigianali, spezie, burro salato od il dolce kouign-amann, tutti prodotti autentici.



Poi, un salto a **Cancale** in cui è possibile passeggiare tra gli allevamenti di ostriche con la bassa marea, prima di gustare i graziosi locali affacciati sul porto, ostriche freschissime.
La passeggiata può concludersi a Saint-Suliac, gioiello storico incastonato sulle rive della Rance, per un ultimo passaggio tra i suoi vicoli fioriti, sorseggiando un bicchiere di sidro.
Un itinerario semplice, accessibile ed affascinante, percorribile tutto l'anno, con l'incanto della luminosità della Bretagna. (www.bretagna-vacanze.com)



La Strada dei Sensi Autentici Nella **Corsica** più autentica terra di produttori impegnati e di sapori unici che si tramandano, plasmata dalle stagioni, dal savoir-faire e dall'amore per il territorio, l'enogastronomia è tutta da scoprire.
Formaggi stagionati, salumi affumicati, confetture artigiana, olio, vino, miele e piante selvatiche: un suggestivo percorso a tappe che consente di assaporare, condividere e comprende.
La strada non solo si visita ma si vive.
A tavola, una vecchia bergerie, un laboratorio, un giardino od alla curva di un sentiero, costituiscono a rallentare e ad assaporare ciò che di più autentico la Corsica ha da offrire: una cucina come un paesaggio, vera e precisa.
(www.visit-corsica.com)



Provenza-Alpi-Costa Azzurra – Un itinerario tra palazzi e sapori, un tour del gusto nel sud della Francia. (Provence-Alpes-Côte d'Azur Tourisme) Si può iniziare partendo dal Palazzo dei Papi di Avignone, un gioiello storico dalle proporzioni sorprendenti.
Quindi, ad Arles, salire sulla bici e percorrere la Via Rhôna fino alla Camargue in cui Maison du Riz e Mas Saint-Germain scandiscono il percorso.
Ed ancora, puntare verso Aix-en-Provence, dove la brasserie artigianale Aquae Maltae valorizza le piante locali in un ambiente ideale.
Di seguito, di può proseguire con lo chef Yannis Lisseri, al ristorante Gaodina, per una cucina mediterranea contemporanea.
Infine, a **Marsiglia**, ecco una dolce delizia: Les Sablés Marseillais, puro burro al limone, perfetto per prolungare il viaggio a due passi dalla stazione ferroviaria. (www.valleedelagastronomie.com)

http://www.france.fr

(Piergiorgio Felletti)