

NIZZA, AL RISTORANTE ACCHIARDO TRA CULTURA CULINARIA ITALIANA E TIPICA CUCINA NIZZARDA



Categories: [Hotel](#) - [B&B](#) - [Spa](#) - [Ristoranti](#), [News](#)

Insalate fresche, pesce alla griglia, verdure di stagione, e vino del territorio. La **cucina nizzarda** è soprattutto semplice e solare che onora i prodotti della sua terra, tra cui un ottimo olio d'oliva di denominazione d'origine protetta (AOP), proveniente dalle retrostanti colline.



La cucina di **Nizza**, tutelata dal marchio "**Cuisine Nissarde, le respect de la tradition**", fa ormai parte del patrimonio culturale immateriale francese ed è in attesa, dopo la presentazione della domanda, di essere iscritta nell'Inventario del Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO.

Il marchio "**Cuisine Nissarde**",

ideato nel 1995 ed attualmente gestito dall'**Ufficio del turismo metropolitano Nizza Costa Azzurra**, è coerente con la cultura e lo stile di vita di Nizza, una città in cui

LABEL
Cuisine Nissarde





viene attribuita una rilevante importanza alla cucina. La cucina nizzarda riflette il rispetto dei prodotti e delle tradizioni regionali e conosce una rilevante espansione espressa anche attraverso l'apertura di nuovi ristoranti e la presenza di giovani chef stellati.

Si possono assaporare tutta la diversità della cucina locale nei piccoli bistrot od anche in qualche prestigioso

ristorante. Ma anche seduti nella terrazza di un ristorante con vista sul porto, sulla **Vecchia Nizza** oppure sulla **Baie des Anges**.

Ogni anno a **Nizza** una commissione verifica, in modo discreto e anonimo, le candidature che i ristoranti locali avanzano per fregiarsi del prestigioso marchio "**Cuisine Nissarde**". Per ottenerlo è necessario sottostare a regole

precise, rispettare le ricette tradizionali, essere intimamente legati al patrimonio ed alla storia della cucina niçoise. Nonchè assicurare agli avventori una cucina di buon livello, un'accoglienza ed una ospitalità di qualità.

Tra i numerosi e qualificati locali che esprimono il meglio della cucina tipica nizzarda, merita una sosta il **ristorante Acchiardo** al 38 di Rue Droit, che pure si fregia del marchio "Cuisine Nissarde".

Il locale è gestito dal 1927 dalla

famiglia Acchiardo, proveniente dalla **Valmaira** nel cuneese in **Piemonte**. Attualmente gli eredi del fondatore **Giuseppe Acchiardo**, i figli **Raphael**, **Jean Francoise** e **Virginie** ne proseguono la gestione come quinta generazione di ristoratori appassionati e competenti, nel rispetto della tradizione di famiglia.





Neanche a dire, il piatto simbolo di "**Acchiardo**" è l'**insalata nizzarda**, una squisita ed equilibrata insalata mista fatta con pomodori freschi, tonno, uova sode, olive locali ed acciughe e condita con olio d'oliva della zona. Piatti di qualità e spessore che caratterizzano la cucina nizzarda, come gli **gnocchi**, che all'**Acchiardo** entrano nel menu denominati come "**merda de can**", preparati con un pesto particolare, bietta ed una salsa squisita.



Ed ancora, i **ravioli** con ripieno di carne di manzo e bietola anche in eventuale abbinamento con la "**merda de can**". E non poteva mancare un omaggio alla terra di origine, con un delicato e saporito **prosciutto del Piemonte**.

La qualità della tipica cucina nizzarda di **Acchiardo**, si esprime anche con la "socca", una torta salata tirata sottile fatta con farina di ceci, che si vende anche negli street food ed all'interno dei diversi mercati allestiti in città.

Buona e varia la scelta di etichette francesi ed internazionali inserite della lista dei vini.

www.explorenicecotedazur.com

<https://it.france.fr>

Piergiorgio Felletti