

cerca

tutto il sito



Cosa hai in frigo?



manda | modifica la tua ricetta

ATTUALITÀ

STAMPA CONDIVIDI



Nasce l'Accademia Alta Cucina di Montagna

di Claudio Zeni

Un'idea per valorizzare la gastronomia, i prodotti e le tradizioni d'alta quota

Una forchetta e un cucchiaino uniti a tratteggiare i contorni di una montagna in cui si inserisce una storica attività alberghiera. E' con questo marchio che si presenta l'HACM, Accademia Alta Cucina di Montagna istituita dallo Chalet il Capricorno di Sauze d'Oulx (To), hotel di charme sito a 1800 metri di quota, sulle piste della Via Lattea, in Alta Valle di Susa.

Un'idea, una proposta che lo Chalet il Capricorno - storica struttura alberghiera quattro stelle, avviata nel 1966 - dal 2008 nelle mani di una nuova proprietà, grazie anche al suo ristorante Naskira (stella più luminosa della costellazione Capricorno) ha varato il programma HACM, nell'intento di cogliere tutti gli spunti, le idee, le sinergie, le collaborazioni utili a valorizzare la Montagna 4 stagioni l'anno.

Le lettere che compongono l'acronimo HACM, ben identificano intenzioni e finalità del progetto. H come ACCAdemia. Ovvero un laboratorio di ricerca, un riferimento dove ritrovare e riproporre nuove ricette del territorio montano, dove sperimentare e concertare nuove collaborazioni, favorendo l'incontro d'idee nello spirito di un Club di appassionati e cultori della montagna e delle sue tradizioni. E anche, ovviamente, H come HOTELLERIE di qualità, quella che i francesi definiscono "hotel et restaurant de style traditionnel et elegant". Una capacità di accogliere l'ospite che si basa sulla genuinità, sulla passione. A come Altitudine. A 2000 metri di quota la visione di scenari mozzafiato incanta i turisti, ma l'organizzazione della loro accoglienza richiede attenzioni e scelte gestionali non casuali. Aspetti ai quali sarebbe importante se le migliori guide turistiche dessero la dovuta evidenza.

C come cucina che attinge alla tradizione culinaria locale, attenta a tutto ciò che contempla la buona tavola di montagna: servizio, ricerca delle materie prime, informazione, immagine, formazione del personale etc. Una cucina territoriale, che rispetti il territorio montano, regionale, che rispetti la Regione Piemonte, e d'oltralpe, che rispetti i cugini francesi, tutte legate da comuni matrici - senza esclusione dei piatti "storici" che hanno fatto la fama della struttura - che diventa un elemento di 'Cultura', di 'Conoscenza' della montagna che, proprio attraverso le sue espressioni gastronomiche ed i suoi prodotti, contribuisce a far meglio conoscere sé stessa. Ma C anche come Cuore, nel senso di sensibilità, passione, sforzo, impegno con cui la proprietà e tutto lo staff del Capricorno stanno portando avanti questo progetto ambizioso nell'intento di "contagiare" altri partner, sensibili ed attenti alle stesse tematiche.

M come Montagna. Una montagna che intende raccontare e raccontarsi, ritessendo scampoli della controversa storia della val di Susa, dei suoi radicati legami storici ed economici con le valli vicine, e la vicina Francia. Ancor oggi decifrabili da comuni usanze, tradizioni e ricette tuttora vive - ma isolate - in questi corridoi alpini dove si intrecciano millenari percorsi di fede come la Via Francigena o tratti del Glorioso Rimpatrio Valdese. E da una valle, la Valle di Susa appunto, l'idea di "scollettare" così come facevano i montanari d'un tempo, confrontandosi e rapportandosi con altre montagne, altre storie, altre tradizioni alpine.

www.hacm-accademiaaltacucinadimontagna.net

(13 gennaio 2014)

ANNUNCI

Vini La Delizia

Vini la Delizia, Produzione Vendita vini e Spumanti, Casarsa della delizia

La Bottega dell'arte del vino

Enoteca con grande selezione di Vini Italiani, Spumanti e Champagne Grappe, Cognac, Armagnac, Whisky, Specialità Gastronomiche Consegne a domicilio

Cantina di Arceto

Vini di Arceto la tradizione della nostra terra, Lambrusco, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e Canossa DOC, Vini Bianchi e Rossi, Fermi e Frizzanti. Solo vino a Denominazione di Origine Controllata.



Caseificio Montepreatello

Il nostro caseificio, da circa 30 anni, si occupa della trasformazione del latte bovino da cui ottiene un vasto assortimento di prodotti sempre più apprezzati per la loro bontà e genuinità.