



La cucina dello chef Lanteri, un viaggio tra Piemonte e Francia

A Castagnito, in provincia di Cuneo, menu ben strutturati tra carne e pesce e una natura continua fonte di ispirazione

Marc Lanteri, classe 1968. Chef per metà francese e per metà italiano, papà di Tenda e mamma di Vernante. Da sempre «diviso» a metà per le sue origini. Una doppia visione: per la cucina, dove applica alla lettera i dettami di quella francese; per gli ingredienti, rigorosamente del Piemonte (terra che lo ha accolto anni fa e che è diventata la sua casa). Al suo fianco la moglie Amy Bellotti, nata in Colorado, di origine italiana. «Quando ero in cucina con Marc, mangiavo molto di più, assaggiavo molti più piatti. Da quando sto in sala e mi occupo del servizio e della carta dei vini mangio pochissimo!» ci confida ridendo. C'è una grande sintonia tra di loro, si percepisce.

Ristorante Marc Lanteri, un percorso nuovo. Da due mesi a Castagnito, tra Langhe e Roero. Una location luminosa e spaziosa, grandi vetrate panoramiche che affacciano a 180° sulle vigne, sulla natura rigogliosa. Così verde e vicina che quasi sembra di toccarla. Una natura che è continua fonte di ispirazione e che ritroviamo nei piatti dello chef, che ha una sensibilità e una cura speciale per il mondo vegetale. «Mio padre era vegano. Ha sempre vissuto a Ten-

da e da che ne abbia memoria la sua alimentazione è sempre stata prettamente vegetale, solo i frutti della terra, del suo orto. Questo amore per le verdure, gli ortaggi lo ha trasmesso anche a noi figli. Ed è un'eredità che mi sono sempre portato dietro con rispetto, orgoglioso dei suoi insegnamenti» ci racconta Lanteri. Nei piatti questo amore si sente tutto. A Castagnito una cucina più immediata. Più personale. Gioiosa. Due i menù degustazione per la Primavera 2023, «Terra e Scoperta», ben strutturati tra pesce e carne. Alessandro Corsini affianca Amy Bellotti in sala e con lei cura la selezione della carta dei vini. Lo chef si occupa personalmente della ricerca delle materie prime, che da sempre si basa su scelte consapevoli, rigorosamente sul territorio. Tra di loro Dui Puvrun a Costigliole d'Asti, azienda che coltiva in biologi-

co/biodinamico. E la Casa-Rotta a Narzole (Cn) l'Organismo Agricolo Nuove Rotte: lavorano valorizzando la biodiversità sia culturale che varietale. Questa accurata ricerca si percepisce al momento dell'assaggio, la mano dello

chef, la sua tecnica, la sua storia. le sue origini sono sempre

presenti. Il Match Francia Italia finisce sempre in pareggio. La sala è arredata in modo semplice, curata da Amy in tutti i dettagli. Il verde è un colore presente che non distoglie l'occhio dai piatti, ma accompagna il percorso, un tutt'uno con il paesaggio circostante. La sostenibilità per Marc e Amy non è intesa solo come reperibilità di ingredienti, di fornitori, agricoltori virtuosi che collaborano all'elaborazione dei piatti. Molti degli oggetti presenti all'interno del locale, a partire dai menù o le fodere dei cuscini per le poltrone, provengono da progetti solidali di recupero

della plastica, creati da Recharkha, una cooperativa di donne di Mumbai (www.recharkha.org). Utilizzano, ad esempio, i vecchi nastri delle musicassette come tessuto per realizzare accessori di uso quotidiano. La volontà di aiutare concretamente persone in difficoltà, a intraprendere un nuovo percorso lavorativo, una nuova vita lontano dai conflitti e dalle dispute. Ci tiene molto, Amy: «Marc è uno degli chef che partecipa alla campagna 'Ristoranti contro la fame', che aiutano a garantire cibo e a costruire l'autonomia di chi è in difficoltà, in Italia e nel mondo».



**Sandra Salerno**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da due
mesi a
Castagnito,
con una
location
luminosa
e spaziosa
e grandi
vetrate che
affacciano
sulle vigne

Nei piatti
ingredienti
rigorosa-
mente
del
Piemonte,
la terra che
ha accolto
lo chef anni
fa e oggi
diventata
la sua casa

Sono due
i menu
degustazio-
ne per la
Primavera
2023:
«Terra
e Scoperta»
ben
strutturati
tra pesce
e carne

**Foie Gras**

Uno dei piatti proposti dallo chef nel suo ristorante tra Langhe e Roero





Insieme
Marc Lanteri
(nella foto
sopra
con la moglie
Amy Bellotti),
classe 1968,
è uno chef
per metà
francese
e per metà
italiano,
con papà
di Tenda
e mamma
di Vernante.
Alessandro
Corsini è con
Amy in sala
e con lei cura la
selezione della
carta dei vini

