

## Sognando la Francia dei castelli

[Itinerari, Vino](#) | [Pina\\_Sozio](#) | 10 agosto 2012 |

A me il caldo fa venire voglia di Francia, di boschi, di vigneti, di vita scandita dai prosit. Mi sono ritrovata a sognare un sogno ricorrente grazie alla segnalazione di una collega che, lavorando per una società immobiliare, la Sorgente group, mi ha fatto conoscere due château francesi (del circuito Relais&Châteaux), che, oltre all'eccellenza dell'ospitalità, dedicano molta attenzione al lato più godereccio dei soggiorni: il cibo. E non è poi così scontato, data l'immagine un po' banalizzata che abbiamo della ristorazione d'albergo, salvo eccezioni.

Il primo, il **castello medievale [Château de Codignat](#)**, è in **Alvernia**, regione della Francia centro-meridionale, concentrata intorno al maestoso Massiccio Centrale: zona sciistica, termale, ma anche agricola, l'Alvernia produce formaggi come il [Bleu d'Auvergne](#), uno degli erborinati più gustosi della tavola francese. Io l'Auvergne l'ho conosciuta nei romanzi di Pennac, come patria di alcuni dei personaggi più peculiari della saga dei Malaussène, ma questa è ancora un'altra storia.



Château de Codignat ha raggiunto 40 anni di vita (come albergo) e ottenuto da poco le 5 stelle: si tratta di un castello da fiaba, aperto da marzo a ottobre, un posto non adatto a vacanze *normali*, intendiamoci, è posto di lusso e di prezzo. Però non è irraggiungibile per noi umani: a ben guardare il listino, si parte da circa 110 euro a persona (a notte), tariffe che mi spingono a sognare seriamente, per un'occasione speciale, ad esempio, un weekend a Codignat. Un regalo da tenere a mente, soprattutto per noi mangioni, dato che per il 2012, l'[offerta gastronomica](#) del castello si è arricchita di mille opportunità: il pacchetto "Cooking Lessons", per iniziare, avvicina gli ospiti alla cucina francese dello chef stellato Mathieu Barbet; il pacchetto "Wine Tasting", naturalmente concentrato sui vini, si basa su una cantina, quella dello Château, che ha a disposizione oltre 600 referenze; e poi c'è il ristorante della struttura, diretto da Barbet, che, alla carta o con formule gourmand che partono da 57 euro, offre uno sguardo sulla cucina regionale e sui grandi prodotti di Francia (godetevi i menu sul sito, è tutto on-line).



Oltre a Château de Codignat, il gruppo Sorgente gestisce anche [Château de Mirambeau](#), nella Regione Charente-Maritime, a circa 70 km da Bordeaux. Quest'ultimo le 5 stelle le ha avute già a fine 2011. La sua bella posizione, fra i terroir di Bordeaux e Cognac, fa sì che abbia un'offerta (di cantina) ben articolata su queste due *appellation*. Una degustazione di Cognac in un'antica fortezza medievale come vi sembra? Sognare fa bene allo spirito.