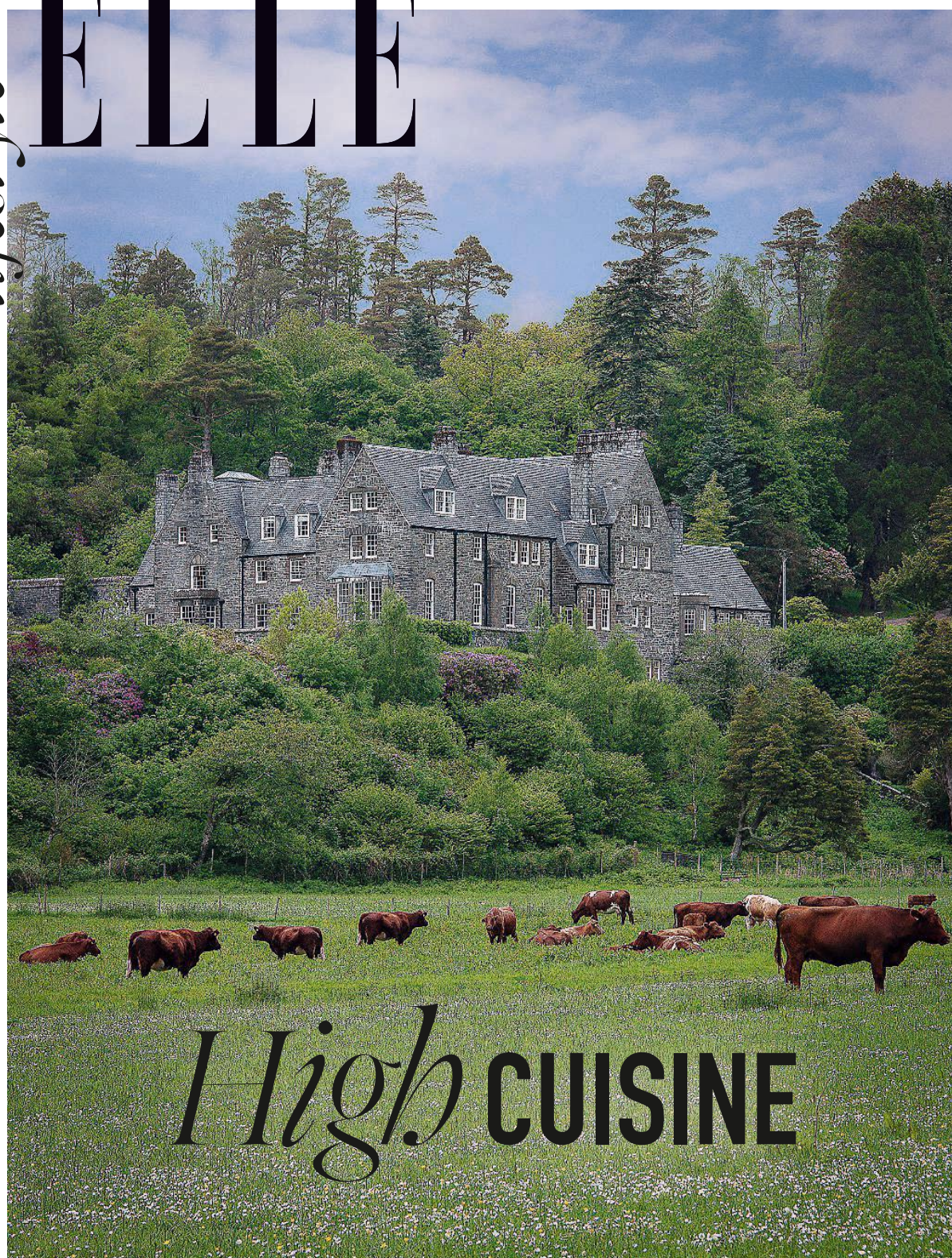


# ELLE

*lifestyle*



## *High* CUISINE

Facile innamorarsi delle prelibatezze delle **Highlands**. Tour gourmand nella regione scozzese più wild, dove tra laghi azzurri, pioggia battente, boschi e cervi, anche il gusto non è affatto scontato *di* **Marzia Nicolini** - *foto* **Michael Paul/Living Inside**

ELLE | 128

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





Da sinistra, in senso orario.  
Una mucca "bionda" delle  
Highlands. La brigata del  
Knockinaam Lodge. Barca da  
pesca nel villaggio di Glenelg.  
Porridge, latte e lamponi.  
Raccolta di rabarbaro.  
Nella pagina accanto. Tipica



**“FINFERLI SELVATICI,  
LAMPONI E MORE CHE  
CRESCONO NELLE FITTE PINETE  
DELLE HIGHLANDS.  
E POI IL VASTO PATRIMONIO  
DI MARE E FIUMI  
COME OSTRICHE E SALMONI”**



C'era una volta negli anni '80 del secolo scorso, uno chef, Shirley Spear che decise di tornare alle sue radici e sfruttare al meglio l'abbondanza naturale scozzese di (ottimo) cibo. Un'intuizione straordinariamente intelligente, seguita da molti. Fu lui il primo di un'intera generazione di chef a capire che la Scozia era il luogo perfetto per creare e lanciare un nuovo tipo di alta cucina: sostanziosa, di qualità e più che mai varia.

Il territorio, inoltre, è una miniera d'oro per i buongustai più famelici. Dai finferli selvatici, ai lamponi e alle more che crescono nelle fitte pinete delle Highlands, al noto patrimonio di mare e fiumi come ostriche e salmoni, solo per citarne alcuni. Per non parlare della produzione locale: avena, panna, whisky e prodotti da forno tradizionali come *shortbread*, *scones* e *fudge*, prelibatezze poi "prese in prestito" dai vicini inglesi. Tutti ottimi motivi per un tour goloso in una delle regioni più belle della Scozia, le famose Highlands.

Partiamo da Glasgow, e andiamo a pranzo nel bistrot

The Gannet ([thegannetgla.com](http://thegannetgla.com)): i suoi interni accoglienti e puliti e le massicce pareti in pietra con mattoni e condotti a vista, promettono bene. L'atmosfera è calda e amichevole come i piatti d'autore in menù: gli chef-mecenati Peter McKenna, originario di Monaghan, e il londinese Ivan Stein guidano questo locale dal 2013 e da allora puntano su grande tecnica e ingredienti di qualità. Specialità della casa sono l'uovo scozzese al budino nero di Stornoway o il salmone confit con capperi fritti croccanti e cavolfiore sottaceto. La sera, il menù à la carte potrebbe includere filetto di manzo con patate gocciolanti, scalogno e salsa di Madeira. Altro plus, la posizione: si trova in un quartiere super stimolante della città, tra bei locali e gallerie d'arte, zona perfetta per una passeggiata digestiva dopo aver pranzato.

È ora di muoversi. Direzione: ovest. Il ristorante Inver ([inverrestaurant.co.uk](http://inverrestaurant.co.uk)) si trova proprio sulla baia di Lachlan: propone cibo fresco, locale e sostenibile, sapientemente cucinato e servito in un ambiente rilassato, amichevole e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



elle VIAGGIO



Da sinistra, in senso orario. La vegetazione di Ardanaiseig. David e Alison Wilkenson del Loch Bay Seafood. Fiori eduli ed erbe. Uova di anatra scozzese al budino nero di Stornoway. Una coltivatrice locale. Salmone selvaggio con asparagi e maionese home made.



**LA PAROLA CHIAVE È:  
GENEROSITÀ RURALE.  
E L'ABBINAMENTO  
WHISKY & CIBO SEMPRE  
INCORAGGIATO**



accogliente, con vista spettacolare sul vecchio e sul nuovo castello di Lachlan. La location in origine era un casolare, costruito dal settimo capo del clan Maclachlan, oggi rivisitato in chiave scandinava. In cucina c'è la chef giramondo Pam Brunton. Il suo curriculum parla da sé: ha cucinato da Noma Copenhagen e The Greenhouse a Londra. Con il suo compagno Rob Latimer, vi servirà mousse di piselli e ricotta montata, crema di rafano e ribes nero, agnello con zucchine e formaggi di pecora. Tra stampe e libri vintage, ci si sente a casa.

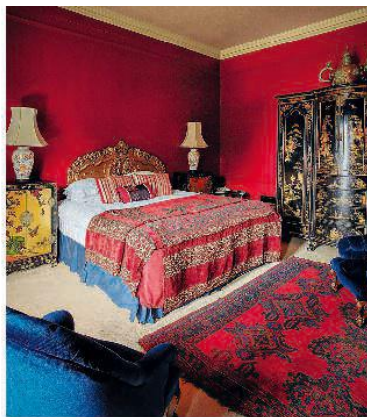
Le sorprese non sono ancora finite. Il Monachyle Mhor Hotel ([monachylemhor.net](http://monachylemhor.net)), nella zona del lago più grande del Regno Unito, il Loch Lomond, è un boutique hotel con ristorante tra giardini lussureggianti e orti con erbe, foglie, fagioli, piselli, barbabietole, ravanelli e patate. Qui la parola chiave è: generosità rurale. Interessante l'abbinamento whisky & cibo sempre incoraggiato, per non parlare di un "gocchetto" nel porridge a colazione. Si mangia in una elegante sala da pranzo, con luci fantasiose, specchi e opere d'arte. Menzione d'onore per tutto il personale, cortese e ospitale che dice: «Se non stiamo coltivando, foraggiando o cucinando, di solito parliamo di cibo». Piatti da non perdere sono i tortellini di astice Mull con consommé allo zenzero e gel di bisque o la panna cotta di

cavolfiore con noci e tartufo bianco. Incantevole poi, trovarsi ai piedi delle meravigliose montagne scozzesi, dove è facile fare incontri ravvicinati con cervi maestosi.

In Scozia può capitare facilmente di svegliarsi nel bel mezzo di un acquazzone, ma il tour non può fermarsi senza una visita ad Argyll al Luxury Hotel Ardanaiseig ([ardanaiseig.com](http://ardanaiseig.com)). Si entra in un edificio vittoriano dall'aspetto piuttosto severo, costruito da un colonnello del Clan Campbell, e ci si innamora subito dello stile sgargiante degli interni, con un sorprendente mix di dipinti, statue, souvenir e mobili vintage. Colin Cairns, capo chef che arriva da Glasgow, ama definire il suo cibo classico, stagionale e nutriente. Insomma, ci si alza da tavola sentendosi ben sazi, meglio saperlo prima. Il menù vanta portate come l'anatra arrosto con barbabietole in salamoia, fichi e gel di prugne, *haggis bon bons* di pancetta di maiale, caviale di trota salmonata



elle VIAGGIO



Da sinistra, in senso orario: Il Loch Mhor. Una camera dell'Hotel Ardaiseig. Lo chef brasiliano Marcello Tully e il team che si è conquistato la stella Michelin. La sala del Monochyle Mhor. McKenna e Stein del The Gannet.



COME ANDARE

Punto di riferimento il sito [visitscotland.com](http://visitscotland.com). Si arriva con voli diretti dall'Italia o con scalo a Londra, per gli aeroporti di Edimburgo e Glasgow con Vueling Airlines, British Airways, Easyjet, Ryanair e Jet 2. All inclusive il pacchetto fly&drive di *Evolution Travel*: volo, auto e soggiorno per 7 notti tra Edimburgo, le isole Mull e Iona, Loch Ness, Inverness e le Highlands (da 1050 euro a persona su [granbretagna.evolutiontravel.it](http://granbretagna.evolutiontravel.it)). Da fare: il percorso del Jacobite Express aka l'Hogwarts Express di Harry Potter, treno a vapore che viaggia su 135 km di rotaie ([westcoastrailways.co.uk/jacobite](http://westcoastrailways.co.uk/jacobite)).



affumicata e chutney di arance rosse. L'ultima chicca a cui non si può dire di no: vasetto di cioccolato fondente per budino e pasticcini a scelta, da gustare accanto al caminetto del bar.

È il momento di fare un giro in traghetto e raggiungere l'isola di Skye sostando al Kinloch Lodge ([kinloch-lodge.co.uk](http://kinloch-lodge.co.uk)). Questo hotel a conduzione familiare combina il comfort rilassato dell'ospitalità dell'altopiano con il cibo di classe offerto dal ristorante stellato Michelin dello chef brasiliano Marcello Tully. Con l'ambiziosa missione di "nutrire il corpo e l'anima degli ospiti", il Lodge è diventato un posto di prim'ordine in cui soggiornare e mangiare. Il cibo di chef Tully è fantasioso, ma mai esasperato: riflette il suo stile di cucina, le sue ricette si intrecciano con la sua eredità brasiliana, la formazione classica dai fratelli Roux e la passione per le Highlands scozzesi. Non si resta mai delusi.

A chiudere degnamente il tour goloso, un pub molto raffinato sulla terraferma: il The Glenelg Inn ([glenelg-inn.com](http://glenelg-inn.com)) a Kyle of Lochalsh, terra di castelli, colline e laghi. Qui la vista

è meravigliosa sul Sound of Sleat, stretto canale marittimo che divide la penisola sul lato sud-est dell'isola di Skye. L'autenticità si percepisce in ogni dettaglio. Oltre al carattere accogliente degli interni, moquette e fuoco acceso 365 giorni all'anno, la cucina scozzese locale è superba, con piatti nuovi ogni giorno scritti sul menù della lavagna, seguendo la stagionalità e quel che offre il mercato locale. Di solito non mancano mai: buon arrosto, generalmente manzo, eglefino in pastella di birra e patatine fritte, cozze con sidro e pancetta, salmone affumicato, budini e torta al cioccolato. La sera, il pub si anima con sessioni di musica dal vivo a partire dalle 21.

Se, invece, si preferisce un po' di tranquillità, basta dirigersi verso la suggestiva baia di Sandaig. Così stimolante da essere immortalata in *Ring of Bright Water* (*L'anello di acque lucenti*), libro del 1960 scritto da Gavin Maxwell.

E dopo una passeggiata, l'appetito potrebbe tornare, suggestionato dai profumi della cucina del vicino The Glenelg Inn, che sembreranno più attraenti che mai. |