

# Reis Cibo libero di montagna: il valore delle radici

scritto da Camilla Sanvenero | 12/10/2020



**Nel suo piccolo casale nel cuore della Valle Varaita, lo chef Juri Chiotti porta in tavola la tradizione occitana rivisitata secondo la sua creatività e valorizzando gli ingredienti del territorio**

La capacità di inseguire i propri sogni, non fermarsi ai primi successi e prefissarsi sempre nuovi traguardi. Forse, è proprio questo il segreto della felicità.

Lo chef **Juri Chiotti** ha 25 anni quando il ristorante **Antiche Contrade** di Cuneo, in cui esprime la propria idea di cucina con l'amico e collega **Diego Rossi**, conquista la stella Michelin. Nonostante questo successo, tuttavia, Juri decide di vivere nuove esperienze.

Dapprima si trasferisce al **Rifugio Meira Garneri**, in alta Valle Varaita, e nel 2016 scende a 900 metri per aprire "**Reis Cibo libero di montagna**" il suo ristorante a Meira Brancia, una località del comune di Frassinò (CN) con soli 271 abitanti.

In lingua occitana "reis" significa "radici" e infatti quella di **Juri Chiotti** è un'autentica dichiarazione di intenti: tornare alle proprie origini, nella valle in cui è cresciuto e in cui, ora, sogna in grande. Il proposito futuro è quello di trasferire il Reis ancora più in alto, nella borgata in cui è nato il padre, e farne un agriturismo sposando il più ampio progetto di recupero del **borgo di Chiot Martin**, le cui abitazioni sono ormai in stato di abbandono.

## **Reis Cibo libero di montagna: il menù**

Il Reis è situato all'interno di un **piccolo e suggestivo casale di montagna a due piani** e una trentina di coperti. Il giardino in estate consente di godersi una bella vista a picco sulla vallata mentre poco distanti si trovano l'orto, il frutteto e gli animali dell'azienda.

**Juri Chiotti** propone una **cucina di montagna** che porta in tavola la tradizione occitana ma in chiave moderna, con l'utilizzo di materie prime stagionali e locali. Per lo chef piemontese, infatti, il cibo è la miglior espressione del territorio e lo conferma la sua perpetua ricerca di prodotti a impatto zero che lo valorizzino, nel pieno rispetto della sostenibilità.

Il menù cambia ogni settimana, a seconda della disponibilità, ma alcuni piatti della tradizione sono sempre presenti: il **Toumin dal Mel**, un formaggio locale, servito con patate arrosto e spuma di aioli, le **ravioles**, gnocchi dalla forma allungata preparati con burro, formaggio e pepe nero, altro piatto tipico della Valle Varaita e l'imperdibile **panna cotta al fieno**.

Mentre ci godiamo la cucina del **Reis Cibo libero di montagna**, non rimane che aspettare di conoscere il nuovo cuore pulsante di Reis a Chiot Martin.

**REIS Cibo Libero di Montagna**  
Località Meira Brancia - Frassino (CN)  
[Facebook](#)