



## Le affinità elettive tra Campania e Piemonte a L'Orangerie di Bossolasco

*Lo chef Luca La Peccerella firma la carta del ristorante gourmet all'interno del relais "Le Due Matote" in Alta Langa dove la grande tradizione mediterranea incontra i prodotti di eccellenza delle Langhe*

Soprannominato, addirittura, la "**Portofino delle Langhe**", il ridente paesino di Bossolasco (CN) – conosciuto anche come comune fiorito in quanto "**Paese delle Rose**" – ospita oggi un elegante e intimo relais – **Le Due Matote** – nel cui ristorante gourmet, che si chiama **L'Orangerie**, va in tavola un curioso quanto piacevole incontro tra la **cucina di matrice mediterranea** e i **prodotti** di eccellenza delle **Langhe**. A firmarlo è lo chef **Luca La Peccerella** originario di Benevento.

Una sua dichiarazione, a esordio di una bella cena immersa nella quiete di questo *buen retiro* circondato dai vigneti in **Alta Langa**, è a tal proposito illuminante: «*Il connubio indubbiamente c'è: la **Campania** e il **Piemonte** stanno molto bene insieme. Io posso preparare una frittata con le **uova di Bossolasco** come la faceva la mia mamma, ma invece delle cipolle utilizzerò i **porri di Cervere**: una combo di bontà devastante. Non è fusion, ma è **un pensare da campani con prodotti piemontesi**».*



Lo chef Luca La Peccerella, originario di Benevento (Foto © Ufficio stampa).

## L'Orangerie di Bossolasco: un menu tra Sud e Nord Italia

Ecco, dunque, già inquadrare alcune piacevolissime *entrée* iniziali: dal **panzerotto** (ripieno di bufala, bietole dell'orto e olive) al *bignè craquelin* con all'interno una **carota alla scapece** fino al sabauda **vitello tonnato** accostato e accompagnato a una **pizza frita**. Quindi, per proseguire lungo il menu, troveremo un'altra specialità piemontese originaria delle Langhe, la **cugnà**, che verrà abbinata a un pesce mediterraneo come la **ricciola**.



Le *entrée* con cui inizia il pasto (Foto © Ufficio stampa).

«Qui c'è una **grande materia prima**. Noi stiamo imparando da chi fa qualità da queste parti. – Prosegue chef Luca – Trovo ad esempio una sensibilità molto forte legata al **mondo vegetale**: pomodori, carote, biette, finocchietto hanno profumi che a Milano, dove ho lavorato a lungo, quasi avevo dimenticato. Noi, poi, siamo un format giovane, agile, siamo campani, i ragazzi hanno un'attitudine diversa: **abbiamo l'accoglienza nel sangue**».



Un altro piatto del menu dello chef chef Luca La Peccerella (Foto © Ufficio stampa).

Il percorso di questo chef agguerrito (tecnicamente) e appassionato ci permette d'intravedere quella che sarà l'evoluzione del progetto: pur così giovane (non ha ancora 37 anni), chef Luca ha già alle spalle 20 anni di ristorazione:

« Arrivo dalla scuola di **Filippo Gozzoli**, il mio mentore con cui ho lavorato per 7 anni a Milano tanto da Armani che da Visionnaire: facevamo una cucina molto *umami*, giocando su acidità e persistenze. Quella cucina che ancora oggi io preparo, ma in una **veste completamente all'italiana**: non più utilizzando funghi shiitake, glutammato o alghe, ma **arance, finocchietto, ricotta, pomodoro, parmigiano**. Qui ho scoperto la saba che è un mosto cotto così come la cugnà, che oggi mi rappresentano molto».



Una cucina che gioca su acidità e persistenze (Foto © Ufficio stampa).

L'avventura delle Due Matote con il suo ristorante gourmet, L'Orangerie, parte a luglio del 2023. Un progetto costruito pazientemente dalla proprietaria Arianna Cefis che dopo la consulenza iniziale affidata allo chef Roberto Di Pinto dà a Luca La Peccerella quella fiducia necessaria per guidare l'intera offerta ristorativa. **Due i menu degustazione**, uno interamente dedicato all'**Orto** (a 110 euro a persona) e un **Mi chiamo Luca** (a 140 euro).



L'Orangerie propone due menu degustazione: Orto e **Mi chiamo Luca** (Foto © Ufficio stampa).

Tra i piatti che meritano l'assaggio, l'**Omaggio a Nonna Ida**, che ribadisce una volta di più l'intrigante filosofia che innerva l'intero menu: i piemontesissimi **plin** nascondono infatti al loro interno una farcia di **ragù napoletano**.

**Ristorante L'Orangerie all'interno del Relais "Le due Matote"**

Località Curine di Pratofreddo, Pratofreddo 1 – Bossolasco (CN)

Tel. 347.7494706 | [www.leduematote.com](http://www.leduematote.com)

**Data di creazione**

10/01/2025

**Autore**

giovanni-caldara