

Nell'ostrica Paolo Grando ha trovato la sua perla. Sulle Dolomiti accorcia la distanza tra montagna e mare

3 Gennaio 2024



FELTRE – “Il progetto nasce da una mia passione verso il mollusco, ma io e l'ostrica ci siamo

www.virtuquotidiane.it Nell'ostrica Paolo Grando ha trovato la sua perla. Sulle Dolomiti accorcia la distanza tra montagna e mare

incontrati casualmente, non è stato amore a prima vista ma frutto di una conoscenza graduale". Queste le parole che l'oste **Paolo Grando** tira fuori dal taschino a mo' di bigliettino da visita per la presentazione della sua poliedrica attività.

Infatti, il mondo del vino e, ancor prima dello Champagne, lo ha tenuto a battesimo ed oggi è punto di riferimento degli appassionati del genere con la sua Enoteca Contemporanea a Feltre (Belluno), oltre che essere presente ogni anno a Merano (Bolzano) durante il Wine Festival, al Wunderbar Sparkling bar proprio di fronte il Kurhaus, con le sue degustazioni finalizzate ad accorciare – o esaltare – la distanza tra la montagna e il mare. Perché proprio intorno alle ostriche è ruotata la sua vita lavorativa negli ultimi 10 anni.

Mosso dalla curiosità di riuscire innanzitutto a trovare il modo per aprirle facilmente, ha subito intuito che fossero un prodotto che si potesse adattare meravigliosamente alla sua attività imprenditoriale proprio perché mordi e fuggi, senza aver bisogno di grandi spazi e di cucina all'interno del locale.

Il suo ragionamento si è via via esteso andando ad individuare il mercato più giusto e gli importatori, tuttavia non ha trovato risposte al perché ancora oggi sono in pochi ad essere in grado di illustrare un'ostrica con informazioni ulteriori che non siano la mera dicitura e il prezzo relativo "probabilmente perché si è lavorato in modo superficiale, complice l'ignoranza del pubblico. Mi sembra assurdo che nei menù non venga riportata la denominazione esatta della varietà di ostriche", dice a *Virtù Quotidiane*.

La curiosità ha portato alla conoscenza, ed oggi arriva alla divulgazione delle nozioni raccolte nell'arco degli anni – dal merroir, ossia le differenze di zona di origine e tipologia di ostriche europee, dall'Irlanda alla Francia, ai piccoli artigiani di allevamenti italiani – che lo hanno promosso a consulente dei ristoratori per l'Italia e brand ambassador per aziende che importano e distribuiscono le migliori ostriche francesi: "Andando avanti ho capito che dovevo essere io il veicolo promozionale di questo prezioso mollusco", racconta.

Hanno contribuito alla riuscita del progetto anche incontri felici con importatori di ostriche di eccellenza come **Vania Barthelemy**, originario della Normandia che seleziona prodotti ittici di qualità e sostenibilità certificata, e con chef di livello, come **Matteo Salbaroli** de L'acciuga Osteria di Ravenna.

Affiancato dallo stesso Barthelemy nel suo intento di esplorare e conoscere sempre più a fondo il frutto marino, inizia a viaggiare verso la Bassa Normandia dove visita il parco ostricolo di Asnelles e incontra l'ostricoltrice **Annelise Gauguelin** che alleva e segue direttamente tutte le fasi di vita delle varietà di Gold beach e de La belle du nordet, in

esclusiva ad oggi nell'enoteca di Grando e premiate al Concours Général Agricole di Parigi nel 2023.

“Secondo il mio punto di vista sono le due tipologie più complete nel panorama d'importazione, valutando la complessità del frutto, la carnosità, e la territorialità”, spiega.

Il racconto che affiora ha più di una componente di audacia, se si considera il contesto di montagna, nel borgo medievale di Feltre alle pendici delle Dolomiti, e delle mura ristrette della Enoteca contemporanea che Paolo ha creato nel 2015 insieme a sua moglie **Greta Rento**.

Infatti, in appena 15 mq rivestiti di pietra naturale e legno, grazie al supporto dell'artista contemporaneo **Luca Rento**, ci si ritrova al banco o nei 15 posti a sedere all'interno per assaporare una proposta unica di portate, chiamate bocconi d'autore, servite su legno di cedro e ceramica; mentre i vini, provenienti soprattutto dal bellunese, possono essere tutti ordinati anche al calice per accompagnare le specialità gastronomiche del territorio come salumi e formaggi; oppure si può optare per lo Champagne tra una selezione di 30 etichette, da poter degustare anche questo al calice.

Infine, integrato nel progetto dell'enoteca e a completamento del pacchetto di accoglienza vi è Via Paradiso 32, tre suite di lusso nel centro storico di Feltre curate dalla famiglia Rento.

LE FOTO





www.virtuquotidiane.it Nell'ostrica Paolo Grando ha trovato la sua perla. Sulle Dolomiti accorcia la distanza tra montagna e mare













