

슬로푸드 운동의 발상지, 이탈리아 브라

The Home of

Slow

1989년부터 슬로푸드 운동의 본거지로 자리매김해온 이탈리아의 소도시 브라. 건강한 먹거리를 제시하고 전통 음식 보존 운동을 펼치는 등, 활발한 활동으로 전 세계 미식가들의 이목을 끌고 있다.

The Italian city of Bra has been the headquarters of the Slow Food movement since 1989. The organization has catalogued thousands of endangered foods and even reinvented the Big Mac.



브라 지역의 대표 레스토랑

Eating Slow

슬로푸드의 발상지답게 브라의 레스토랑은 ‘품질 좋고 깨끗하며 공정한 방식으로 제조한’ 음식을 지향하는 슬로푸드 운동의 핵심 취지에 걸맞은 메뉴들을 선보이고 있다.

As Bra is the birthplace of Slow Food, it is no surprise that most regional restaurants subscribe to the movement’s central tenets of “good, clean and fair.”

오스테리아 델 보콘디비노(www.boccondivinoslow.it)는 슬로푸드 본부와 같은 건물에 위치한 정통 피에몬테 음식 레스토랑이다. 슬로푸드 운동의 창시자인 카를로 페트리니가 1980년대 말에 슬로푸드 선언문 초안을 정리한 곳도 바로 이곳이다. 대표 메뉴로는 안초비 소스에 뿌리채소를 찍어 먹는 이탈리아식 풍류 ‘바나 카우다’와 브라 지방 특유의 익히지 않은 소시지를 곁들인 ‘타이린 에그 파스타’가 있다. 슬로푸드협회의 프레시디로 등록된 재료도 메뉴판을 장식한다. 인근에 위치한 폴렌초에서는 셰프 우고 알치아티와 그의 동생인 소물리에 겸 지배인 피에로가 미슐랭 스타 레스토랑 ‘귀도 리스토란테’를 운영하고 있다. 아젠치아 디 폴렌초의

곡물 창고에 자리한 이 레스토랑의 실내 장식은 자연스러운 멋이 돋보인다. 레스토랑에서 사용하는 재료의 95퍼센트는 이 지역 토종 산물이다. 알치아티 셰프는 이 식재료를 이용해 피에몬테 특유의 현대적 감성이 돋보이는 요리를 선보인다. 눈에 띄는 메뉴로는 그물버섯 수프, 적색 치커리인 라디키오와 잘게 썬 송로버섯을 얹은 송아지고기 타르타르가 있다. 오스테리아 무리베키(www.ascherivini.it)는 칸티네 아스케리의 옛 와인 창고에 자리 잡은 레스토랑이다. 1880년에 지은 이 건물은 와이너리 맞은편에 있다. 계절 특선 요리로는 카스텔마노 치즈를 곁들인 이탈리아식 수제비 노키가 있다. 아스케리산 와인은 최상의 맛을 자랑한다.

In the same building as the Slow Food headquarters, Osteria del Boccondivino (www.boccondivinoslow.it) was the traditional Piedmontese restaurant where founder Carlo Petrini first sketched out his Slow Food manifesto in the late 1980s. Dishes include Jerusalem artichokes doused in anchovy-based *bagna càuda* and Tajarin egg pasta with raw Bra sausage. Ingredients that fall within particular Slow Food *presidi* (such as Grigio di Carmagnola rabbit) are flagged on the menu. In nearby Pollenzo, chef Ugo Alciati and his brother Piero deftly manage

the Michelin-starred Guido Ristorante (www.guidoristorante.it), situated in the 19th-century granaries of the Agenzia di Pollenzo castle. About 95% of chef Alciati’s ingredients are locally sourced before being transformed into contemporary Piedmontese creations. Standouts include triple porcini soup and veal tartare layered with radicchio and shaved truffles. Osteria Murivecchi (www.ascherivini.it) is tucked into the Cantine Ascheri’s original cellars, built in 1880. Under atmospheric vaulted ceilings in the main dining room, cured hams are sliced to order and served up alongside Bra’s famous veal sausage. Seasonal specialties include fennel, *pan di zucchero* (sweet bread), tuna and apple salad, gnocchi topped with creamy Castelmagno cheese. The wines, straight from the Ascheri vineyards, are not to be missed.

브라 지역의 대표 숙박 시설

Slow Sleeps

농장이나 와인 양조장에 딸린 숙박 시설을 ‘아그리투리스모’라 부르는데, 이 아담한 호텔에서 하룻밤을 보낸다면 현재의 음식 전통에 대해 남다른 통찰력을 덩으로 얻을 수 있을 것이다.

Bedding down at an agriturismo — a hotel located within a farm or winery — offers visitors an insight into the region’s culinary traditions.

알베르고 칸티네 아스케리(www.ascherihotel.it)는 아스케리 가문이 1880년부터 와인을 제조해온 공간이다. 양조장은 8년 전 전면적인 재단장을 거쳐 세련된 시설로 거듭났고, 아담한 부티크 호텔이 추가로 조성됐다. 객실에는 와인 숙성통을 이용한 테이블이 있고, 벽에 설치된 망원경으로 주변을 둘러싼 알프스 풍경을 감상할 수 있다. 와인 애호가들은 아래층에 위치한 칸티네 아스케리에서 생산하는 아르네이스, 돌체토, 시라 와인 등을 맛볼 수 있다. 와인 시음은 사전에 예약해야 하며, 참가비는 7~12유로(한화 약 9800~1만7000원) 선이다. 알베르고 델아젠치아(www.albergoagenzia.it)는 미식과학대학이 위치한

운영하지 않지만, 사보이 왕가가 머물렀던 19세기에는 왕실 농작물이 이곳에서 재배됐다. 호텔의 47개 객실과 스위트룸에는 바롤로, 바르바레스코, 로에로 크루 같은 와인 이름이 붙어 있다. 조식 뷔페는 슬로푸드의 철학을 고수, 철저하게 제철 재료만으로 구성한다. 도시의 번잡함에서 벗어나고픈 사람이라면 바롤로 와인의 와이너리가 있는 카시나 메리아메(www.barolo-meriame.com)를 추천한다. 이곳은 브라에서 남동쪽으로 25킬로미터 떨어진 란게 언덕 위, 10만 제곱미터 규모의 포도밭에 있다. 5개 객실과 아파트 한 채, 옥외 수영장이 전부지만, 실내로 쏟아지는 햇살이 일품. 주변에는 포도밭 사이를 가로지르는 하이킹 트레일이 펼쳐져 있다.

The Ascheri family has been making wine since 1880 at Bra’s Albergo Cantine Ascheri (www.ascherihotel.it). The Ascheri opened a small boutique hotel atop the winery in 2005. Rooms have been created with an eye for post-industrial design. Wine barrels have been transformed into tables. Telescopes pierce the thick brick walls to offer views of the surrounding Alps. Oenophiles need only to head downstairs to sample Cantine Ascheri’s Arneis, Dolcetto and Syrah wines. Tastings are by reservation and range from 7-12 euros. Albergo

dell’Agenzia (www.albergoagenzia.it) is located in Pollenzo, within the same ancient palazzo as the University of Gastronomic Sciences. Though no longer a working winery, the complex was formerly charged with the task of producing food for the Savoy royal family in the 1800s. Today each of the hotel’s 47 rooms and suites are named after a Barolo, Barbaresco or Roero cru. The breakfast buffet is seasonal and adheres to the Slow Food philosophy. For visitors keen to leave the city behind, Barolo-makers Gian Paolo and Luisella Manzone’s Cascina Meriame (www.barolomeriame.com) is set on a 10ha vineyard in the rolling Langhe hills, 25km southeast of Bra. The alluring property boasts five sunny rooms and one apartment. The countryside is crisscrossed with hiking trails that wind their way through the vineyards.