

[> ABBONATI](#)

Travel

VINO E OSPITALITÀ: NEL MONFERRATO LA NUOVA AVVENTURA DEL FONDATORE DI GROM

Un'azienda agricola biologica e un relais: dopo essere stato il “re del gelato” Guido Martinetti ha creato un mondo ‘altro’, dove vivere “lentamente e con saggezza”

Di [GIUSEPPE FANTASIA](#) 11/04/2023



courtesy photo



A **Pasquana**, frazione di Costigliole d’Asti, nel cuore del **Piemonte**, tra il **Monferrato** e le **Langhe**, il tempo non si è mai fermato, ma ha trovato il suo corso e si è evoluto, progredendo verso un altrove che lo fa essere presenza e armonia. **La cantina, i vigneti e il relais di Guido Martinetti** ne sono l’esempio. Dopo essere stato il “re del gelato” e aver venduto il marchio creato con il socio e amico fraterno **Federico Grom**, **Guido Martinetti** ha deciso di riprendere dalla terra natale di sua madre Laura un modo di vivere “lentamente e con saggezza” che è poi il significato di **Mura Mura**, un’espressione del Madagascar prestata al nome dell’azienda (muramura.it). Siamo, però, in Piemonte e quel termine vuol dire

anche “matura”, ci spiega lui, capelli dorati, occhi celesti, magro come solo un triatleta può essere (lo è stato in passato). La sua maturità è arrivata con Grom (“sono diventato uomo improvvisamente, dalla sera alla mattina”) e adesso continua qui, nella sua terra, con il vino e l’ospitalità e non è certo un caso se sul portone del suo appartamento all’interno del **Relais Le Marne** (lemarnerelais.it), ci sia la frase di Primo Levi “Felice l’uomo che ha raggiunto il suo porto”.



Guido Martinetti e Federico Grom

Viola Berlanda

È questo il porto speciale dove ha deciso di vivere con sua moglie Martina, creando un mondo ‘altro’ dove rilassarsi vivendo a contatto con la natura senza mai abbandonare l’immaginazione che domina in tutto quello che fa. “L’unico vero realista è il visionario”, diceva Federico Fellini, e questo Guido lo sa molto bene. Parlando con lui abbiamo l’impressione che continui a sognare a occhi aperti, rendendoci però partecipi di quello che dice, di quello che fa e che vorrebbe fare. Sogna, progetta, realizza tra ostacoli, dubbi ed errori, ma alla ricerca della perfezione estetica, quasi maniacale. In poco tempo, armato di forza, fatica e tanto ingegno, con la sua grande ‘famiglia’ – che è tutto il suo gruppo di lavoro e di soci

– è riuscito ad ampliare la tenuta biologica di otto ettari ricca di frutteti portandola a trenta, riservandone dieci al vigneto, dove esprime la passione per l'enologia, la gastronomia e il vino ereditata dal papà Franco, maestro nel settore, continuando così un dialogo con lui che dura da quando era piccolissimo.

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO



L'azienda agricola biologica Mura Mura

courtesy photo

“Certe volte ho creduto fino a sei cose impossibili prima di colazione”, fa dire Lewis Carrol alla Regina nel suo libro più famoso, perfetta per descrivere il pensiero di Guido che lo ha fatto suo per creare – prima col gelato, ora con il vino e l’ospitalità – il suo Mondo delle Meraviglie in cui ogni cosa ha il suo posto, perché pensata, disegnata, progettata o realizzata ad hoc, come se ci fosse sempre stata. Si pensi alle botti in ceramica color panna, con una forma tonda che le fa assomigliare alle stanze del *Palais Bulles* di Pierre Cardin a Théoule-sur-Mer, lungo la Costa Azzurra, o alle navicelle del fantascientifico *Dune* di Denis Villeneuve. La *Fantasia*, così come il *Rigore*, qui la fanno da padroni e vanno di pari passo. In cantina – dove si producono il **Barolo** e il **Barbaresco** (*Rigore*), ma soprattutto il **Barbera**, il **Moscato** e il **Grignolino** (*Fantasia*), “il vino più figo che c’è”, lo definisce lui – come nelle due dimore del relais: la *Dimora dei Poeti* – con citazioni sulle porte dedicate a Testa, Gozzano, Levi, Pavese e Ginzburg – e la *Dimora degli Artisti*– con opere di famosi illustratori italiani. L’arte, da queste parti, è ovunque, dalle opere

di [Valerio Berruti](#) che vive poco distante, tra Alba e Verduno (il murales è il regalo di nozze fatto da Guido a Martina), al verde e ai colori, al ristorante **Radici** al suo interno, nella cantina del 1878. I gelsomini appena fioriti emanano un profumo che sa “di buono”, come la cucina innovativa ma autentica e artigianale di **Marco Massaia**, un grande chef laureato in legge che considera il cibo “come un elemento culturale, forte e aggregante”.

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO



Una delle stanze del Relais Le Marne

courtesy photo

Come dargli torto assaggiando i suoi Tajarin ai 30 tuorli o i tortelli ripieni di Mustardella, il maialino e il riso di latte, la focaccia di lievito madre e un burro salato che crea dipendenza? Se a questo si aggiunge un bicchiere o forse più di *Romeo*, il Piemonte doc rosso che porta il nome del figlio di Federico, avvolto da una bottiglia sempre diversa dove le api disegnano il loro volo, uno non va via più da questo posto che ospita anche *Convivio*, un luogo d'incontri su temi diversi con grandi personaggi della letteratura, dello sport, dell'imprenditoria e non solo. "Ascolta te stesso", leggiamo sulla parete dell'enorme piscina coperta nella Dimora dei Poeti. È unica al mondo all'interno di un relais con i suoi 25 metri e tre corsie con una luce speciale che filtra dal lucernario del tetto pensile. Vista dall'alto, poi, le sue linee rosse la fanno assomigliare a un quadro Futurista.



GUARDA ANCHE

A Milano, la vita è sospesa in una casa bianca

ALTRI DA