



Mostra di Van Gogh al Mudec di Milano

€ 27

Visita guidata con il Tram storico di Milano

€ 30

Cimitero Monumentale: visit introduttiva

€ 14

Radici a Mura Mura, il regno di Guido Martinetti e la cucina di Marco Massaia al Relais Le Marne



🕒 10/9/2023 📄 398 LETTURE

Radici a Mura Mura

Le Marne Relais a Costigliole d'Asti

Via Pasquana, 3

Tel. 01411855773

Aperto a pranzo e cena, chiuso martedì e mercoledì a pranzo

Ferie a gennaio

Articoli recenti

Scegli un mese

Facebook



Luciano Pignataro...

Segui la Pagina



Luciano Pignataro Wine Blog

8 ore fa

Carminuccio a Salerno, ormai un'istituzione. Sede rinnovata, squadra più motivata che mai. E la Carminuccio non delude!



+6

64 1 1



Luciano Pignataro Wine Blog



garantito
i giovani promettenti **igp**





Ricaricati e Go elettric.

Risparmia il 20% sulle elettriche.*

*5



Marco Massaia

Avrebbe dovuto calcare la scena nelle aule dei tribunali, invece **Marco Massaia** dirige i fornelli dell'avveniristico **Relais Le Marne** di [Guido Martinetti](#), il fondatore di Grom, a Costigliole d'Asti. Ha deciso così il proprio destino seguendo l'istinto e la passione per la cucina il giovane cuoco che i torinesi hanno conosciuto a Banco e al Consorzio e i milanesi a Pont de Ferr durante l'indimenticabile gestione di [Vittorio Fusari](#). Una scelta che all'inizio ha spiazzato i genitori, visto che Marco è laureato in Giurisprudenza, ma che poi hanno assecondato con convinzione dopo l'incontro con quel geniaccio di Guido Martinetti che ha reinvestito i soldi ricavati dalla vendita di Grom sulle colline astigiane, 30 ettari, con la **cantina Mura Mura** di cui abbiamo goduto soprattutto il Grignolino e il Barbaresco Stardati. "La mia prima emozione è fare il servizio con i miei genitori seduti da clienti" dice Marco, sposato, 37 anni, una vita fra Torino e Asti.

Il **ristorante Radici**, di cui Marco è socio, è partito all'inizio del 2022 in modo low profile ed è in fase di assestamento.

Nasce dentro il Resort Le Marne che a sua volta è la cornice all'azienda vitivinicola, due fabbricati dotati di ogni comfort, arredamento di stile nord europeo ma con il calore dell'accoglienza italiana, circondato da vigneti e una piscina non esibita ma coperta da un prato. Tutto parla di rispetto dell'ambiente.



Mostra di Van Gogh al M...
Visita guidata:
Mostra...

€ 27

Cimitero Monumentale: v...
Visita guidata:
Cimiter...

€ 14

Visita guidata con il T...
Visita
Visita.

€ 30

Il Duoi Milanc
Visita
Duom

€ 24

Ultimi commenti

Enrico Malgi: *E si caro Francesco è sempre un bel bere da molti anni a questa parte quando si scelgono i vini della storica ed iconica azienda di Atripalda, n...*

FRANCESCO MONDELLI: *Cosa aggiungere? Solo un ricordo personale. Nei due anni trascorsi a Boston alla fine dei magnifici anni ottanta le uniche etichette campane che ri...*

Denny: *Ricetta molto interessante e secondo me più fedele a quella originale. Dubito che negli anni 60 si "risottassero" (perdonatemi il termine) gl...*

Giacomo Sgroi: *Vorrei avere il depliant con impressi Grazie*



Le Marne Relais – La mise en place

La sala ristorante, che è anche da colazione, è essenziale ma accogliente, con uno spazio all'aperto per mangiare fuori di buona stagione. La cucina ha solide radici piemontesi e si distingue in primo luogo per una certosa e colta ricerca della materia prima, quel che fa la differenza oggi tra un vero cuoco e uno chef di batteria dimenticabile. Mi sono affidato all'estro dello chef (degustazione da 75 euro ma il viaggio più breve è a 65) e bene ho fatto perchè così ho cenato a base di interiora che sono il mio cibo preferito, il modo migliore secondo me per godere dei sapori dell'animale e di rispettarlo per il suo sacrificio.

La cucina è divertente, curiosa, viaggia costantemente sui toni amari e su una insolita capacità di abbinare spezie e odori di campo al posto giusto e nel momento giusto. L'acidità non è sacrificata all'altare del mantra moderno che impone salivazione dall'inizio alla fine del pasto, ma costituisce il propellente giusto per rendere appetibili e facili bocconi complessi e strutturati.

Strepitoso il gioco con il fegato di rana pescatrice trattato proprio come il foie gras, risolto brillantemente con il bergamotto che si integra con il sapore invece di scindersi. Grandissimo piatto di una intensità spaventosa mentre a noi, malati di capritudine, ha comunque consolato il plin allungato chiamato candela (ma non ditelo ad un napoletano) ripieno di interiora di capretto.

CONCLUSIONI

Un lusso non esibito, concettuale più che materiale, una essenzialità accogliente. Costi abbordabili. Sono queste le tre caratteristiche di questo bellissimo posto destinato sicuramente a far parlare di se' nelle prossime stagioni. E' l'esempio dell'Italia che fa l'Italia per citare Massimo Bottura: qualità nell'offerta e nell'accoglienza. Programmate un week end, una sosta feriale, quando cavolo vi pare, e usatelo per conoscere un Piemonte autentico, ancora fuori dalla banalità imposta dal turismo di massa.



Le Marne Relais – Il pane e il burro



Le Marne Relais – Tartare di capriolo cacciato e porcini con tartufo



Le Marne Relais – Foie gras di rana pescatrice con finocchio di mare e foglie di topinambur e bergamotto



Le Marne Relais – Lingua alla brace con salsa verde e fondo di vitello con capperi



Le Marne Relais – Cappelletti ripieni di mustardela con ostriche crude



Le Marne Relais – Candele – plin allungaton – con coratella di capretto, salsa bordolese, fagiolini e neppetella





Le Marne Relais – Animella – cuore – su salsa allo yogurt e burro con semo di zucca



Le Marne Relais – Gnocchi occitani con petto d'anatra in brodo di cipolla caramellata



Le Marne Relais – dessert





Le Marne Relais – vini



Qualità e convenienza

Ann. Carrefour

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *