

Sfumature d'autunno e tartufo al Relais Le Marne

di Redazione 26/10/23

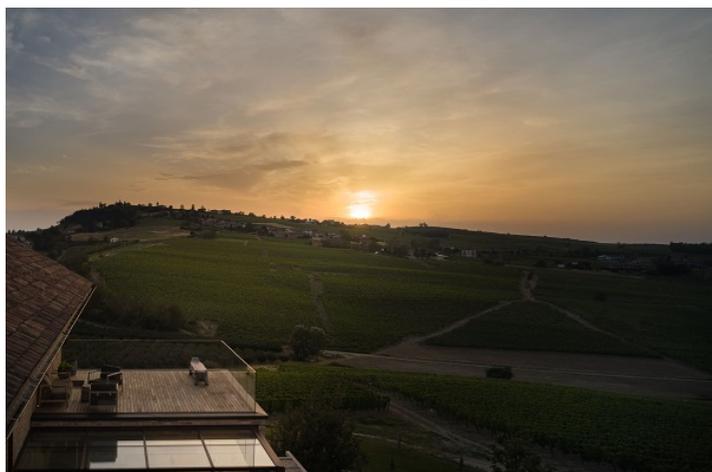


Caccia al tartufo bianco, analisi sensoriale e cena gourmet per tre giorni immersi nella campagna piemontese. Il Relais Le Marne, boutique hotel che sorge all'interno dell'azienda Agricola Mura Mura dà il benvenuto all'autunno con un'esperienza tailor-made.

Il Relais Le Marne si trova a Costigliole d'Asti, tra Langhe e Monferrato, e nasce da un progetto di Guido Martinetti, co-fondatore di Grom. Un rifugio circondato dai colori aranciati di vitigni e alberi da frutto, dove

armonia e incanto avvolgono ogni cosa.

È composto da **La dimora dei Poeti** (4 suite, 1 camera deluxe) e da **La Dimora degli Artisti** (1 suite, 2 junior suite, 1 camera superior, 4 camere deluxe). Vi è inoltre **La Casa nel Vigneto**, una splendida suite con terrazzo, sospesa tra i vigneti con vista sul Monterosa e i vigneti del Monferrato.



Vanta una piscina coperta di 25 metri unica al mondo dotata di 3 corsie, aperta tutto l'anno con ampie vetrate sulle vigne, una palestra di 140 mq attrezzata Technogym e una Spa completa di sauna, idromassaggio, sala massaggi e vasca di acqua gelida.

La tenuta comprende anche **Mura Mura**, azienda agricola di 30 ettari coltivati a vigneti e frutteti di proprietà di Federico Grom e Guido Martinetti, e il **Ristorante Radici**, guidato dallo **Chef torinese Marco Massaia**, la cui cucina è radicata in Piemonte e nel Monferrato ed esalta le materie prime povere locali, protagoniste della storia di questa terra, interpretandole in modo ricercato e attento.



Da fine ottobre a inizio dicembre, sarà possibile soggiornare al Relais con il pacchetto **“3 giorni a Le Marne, a caccia del tartufo bianco e dei suoi sapori”**, che include caccia al tartufo bianco, analisi sensoriale e il menù speciale di Radici.

Un programma nato per offrire ai propri ospiti una pausa lontana dai ritmi frenetici della routine quotidiana, in un'oasi di pace, e **un'esperienza multisensoriale unica**.

Il primo appuntamento è quello della **caccia al tartufo**: accompagnati da un trifolaio professionista e dai suoi cani, sarà possibile camminare immersi nel paesaggio e nell'atmosfera autunnale delle Langhe e del Monferrato alla ricerca di questi straordinari tuberi.



A seguire, un aperitivo insieme a Guido Martinetti accompagnato da **analisi sensoriale e abbinamento ai vini della Cantina Mura Mura**. Qui, si scopriranno le diverse caratteristiche del tartufo, che cambiano a seconda della pianta sotto alla quale viene trovato, della natura del terreno e della sua granulometria, della maturità del tubero. A seguire, una degustazione unica di vini che ne evocano il profumo, a partire dai grandi Barbaresco e Barolo invecchiati, rigorosamente Mura Mura.

A concludere la giornata, una **cena gourmet da Radici**. Lo Chef Massaia interpreterà i tartufi trovati durante la caccia rendendoli i protagonisti di un menù speciale, in grado di valorizzare questo tubero d'eccellenza, strizzando sempre l'occhio alla tradizione piemontese (come con il Raviolo Ris e Coi, castagne di Nucetto e cardo gobbo oppure Tajarin 30 tuorli al burro di malga, ovviamente accompagnati da una grattata di tartufo).

Per informazioni, costi e prenotazione, consultare il sito: www.lemarnerelais.it

**Le Marne Relais**

Strada Pasquana, 5
14055 Costigliole d'Asti - Italia

www.lemarnerelais.it

info@lemarnerelais.it

Tel. +39 0141 185 2115

PRODOTTI CORRELATI

	Prodotto	Produttore	Publ
	Mura Mura		26/