



le
marne
relais

CACCIA AL TARTUFO BIANCO, ANALISI SENSORIALE E CENA GOURMET PER TRE GIORNI
IMMERSI NELLA CAMPAGNA PIEMONTESE

Relais Le Marne: sfumature d'autunno e tartufo

Turismo d'autore

Segnaliamo, oggi, un rifugio circondato da vitigni ed alberi da frutto, dove armonia e incanto avvolgono ogni cosa: il **Relais Le Marne**, che si trova a Costigliole d'Asti, tra Langhe e Monferrato.



Ricordiamo che il **Relais Le Marne** è nato da un progetto di Guido Martinetti, co-fondatore di GROM ed 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 Monte Rosa e i vigneti del Monferrato. Il **Relais Le Marne** vanta una piscina coperta di 25 mt, 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 l'azienda agricola **Mura Mura** 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, radicata in Piemonte e nel Monferrato, esalta le materie prime povere locali, protagoniste della storia di questa terra, interpretandole in modo ricercato e attento.



Il **Relais Le Marne**, boutique hotel che sorge all'interno dell'**Azienda Agricola Mura Mura** di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, propone un'esperienza *tailor-made* per far conoscere e apprezzare il protagonista assoluto della stagione piemontese: il **tartufo bianco**.

Fino ad inizio dicembre, è possibile soggiornare al **Relais Le Marne** 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, il ristorante in vigna guidato dallo chef torinese Marco Massaia e parte del Relais.

Il pacchetto *3 giorni a Le Marne, a caccia del tartufo bianco e dei suoi sapori* offre ai suoi 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, infatti, è 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**, sempre parte del **Relais Le Marne**: si scopriranno, così, 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, poi, una degustazione unica di vini che ne evocano il profumo, a partire dai grandi barbareschi e baroli invecchiati, rigorosamente **Mura Mura**.

Conclude 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).

Info, costi e prenotazione: www.lemarnerelais.it

