

Mura Mura: al Relais Le Marne la caccia al tartufo bianco sposa i vini piemontesi

DI MATTEO BORRÉ | 7 NOVEMBRE 2023



Un rifugio circondato dai colori aranciati di vitigni e alberi da frutto, dove armonia e incanto avvolgono ogni cosa. Il Relais Le Marne, boutique hotel che sorge all'interno dell'azienda Agricola Mura Mura di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, ha dato il benvenuto all'autunno con un'esperienza tailor-made per far conoscere e apprezzare il protagonista assoluto della stagione piemontese: il tartufo bianco. Ed è una vera e propria caccia quella che viene proposta fino a inizio dicembre, che culmina con una cena gourmet presso Radici, il ristorante in vigna guidato dallo chef torinese Marco Massaia e parte del Relais. Per tre giorni immersi tra vigneti e campagna, dove non mancherà ovviamente l'abbinamento ai vini piemontesi della Cantina Mura Mura.



Fino a inizio dicembre, da Mura Mura va in scena la caccia al tartufo bianco: il programma e la degustazione di vini piemontesi in abbinamento al Relais Le Marne

Fino a 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.

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, sempre parte del Relais. 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, con lo Chef Massaia che 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.