

CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 17 Giugno 2024 | aggiornato alle 09:06 | 105903 articoli in archivio

IN PIEMONTE

Le Marne Relais & Radici Ristorante in Vigna: pace e gusto tra Langhe e Monferrato

All'interno della terra della cantina Mura Mura di Costigliole d'Asti, due cascine hanno ripreso vita per dare alla luce un relais e un ristorante di lusso. L'esperienza è immersiva e a pieno contatto con la natura e l'arte

di **Alfonsa Sabatino**

15 giugno 2024 | 16:50

Tra **Langhe** e **Monferrato**, nel cuore di un territorio riconosciuto **patrimonio Unesco** e all'interno della terra delle **cantine Mura Mura**, **Le Marne Relais** a **Costigliole d'Asti (At)** offre un'esperienza di soggiorno unica, esclusiva, rigenerante, abbinata alla raffinata e giovane cucina di **Radici Ristorante in Vigna**.



Le Marne Relais immerso nel panorama di Langhe e Monferrato

[Le Marne Relais, la bellezza delle Langhe e Monferrato](#)

L'azienda agricola **Mura Mura** si trova a Costigliole d'Asti, in **Piemonte**, tra **Langhe** e **Monferrato**, e nei suoi terreni ospita **Le**

Marne Relais e Radici Ristorante in Vigna. Questo complesso di charme dalle tre anime è circondato da **vigneti** e **colline** che creano un paesaggio mozzafiato, perfetto per chi cerca relax e contatto con la natura.

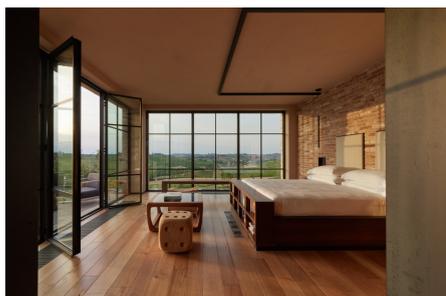


Particolare del giardino de Le Marne Relais

Ed è proprio la natura ad essere valorizzata in ogni scelta stilistica, dagli arredi al **menu**, che **Guido Martinetti** - uno dei soci, proprietari e gestori - ha messo in atto nel restauro e nella riqualificazione di queste cascine di inizio Ottocento. «Un luogo immerso e connesso con il territorio e con la bellezza. Un luogo che genera emozione»: era questo l'intento; riuscitissimo.

Come è Le Marne Relais

Arte, natura e sport sono i pilastri su cui si fonda **Le Marne Relais**: due **cascine** completamente restaurate con materiali locali e italiani, con affaccio sulla vigna e su un frutteto sperimentale, dove veniva raccolta la frutta dei sorbetti di Grom. Incorniciate e completamente immerse nella collina, le **antiche cascine** sono diventate la **Casa dei Poeti**, che si compone di **5 camere**, ognuna delle quali dedicata a un poeta piemontese e intitolata a una sua poesia; e la **Casa degli Artisti**, che invece propone **8 stanze**, ognuna delle quali è affidata e dedicata ad un artista pop italiano.





L'interno delle **camere** e **suite** è curato in ogni minimo dettaglio e tutto riporta alla cornice in cui ci si trova. Le bellissime finestre sono dei quadri naturali, che cambiano sfumatura insieme alle stagioni. Un progetto che intende andare oltre e crescere ancora, sempre in un connubio intenso e intrinseco tra arte e terra, tra radici e visione, fino a diventare un vero e proprio **borgo d'arte**, con ampliamenti che andranno a toccare la **musica**, la **danza**, la **scultura**.

I servizi di Le Marne Relais

Le Marne Relais non è solo un luogo dove pernottare, ma un'esperienza completa e immersiva. Il relais offre una **piscina coperta** e panoramica di 22 metri (aperta anche agli esterni con limite di accessi giornalieri), e un'area **wellness** con **vasche idromassaggio** e **sauna**.



La piscina coperta con vista de Le Marne Relais

Passeggiare all'interno del **frutteto** sperimentale è un modo per riconnettersi con i frutti della terra, con un pizzico di curiosità; e il soggiorno non può prescindere dalla visita alle **cantine Mura Mura** con le produzioni principalmente di **Barolo** e **Barbaresco**. Per un weekend esclusivo, in mezzo alle **vigne**, a metà tra il ristorante e la cantina, in un angolo riservato e solitario, c'è una bellissima **casa sospesa sugli alberi**: una doppia con terrazzo sulle vigne per un relax assoluto. Ai bambini è dedicato un parco giochi in mezzo al verde, tutto in legno.

Le Marne Relais, il Radici Ristorante in Vigna

All'interno della tenuta, **Radici Ristorante in Vigna** ha aperto nel 2022, come seconda attività dopo l'azienda agricola (2008). In un ambiente raffinatissimo ed elegante, lo chef **Marco Massaia**, formato dalle sue esperienze in Australia, a Milano, Shangai, Torino, propone piatti della tradizione piemontese rivisitati con un tocco moderno, utilizzando ingredienti locali e di stagione. Nell'intimità di una sala da **nove tavoli** dentro l'antica cantina, il **menu** racconta il territorio dove ci si trova, come intende il nome: una **cucina** che affonda le radici in una terra da cui prende spunto, vita e ispirazione. «I due anni di cantiere per il restauro del relais sono stati utili per conoscere questo territorio di confine, e per tessere relazioni che ci hanno permesso di selezionare scrupolosamente i fornitori e produttori locali, determinati nell'offrire prodotti di alta qualità».



Da questi prodotti della terra nascono e rinascono **ricette tradizionali** calate nel contemporaneo, alleggerite e fresche, dove le erbe aromatiche trovano un buono spazio, accanto alle carni e alle verdure locali. Il **menu gastronomico** della cena si amplia con un menu bistrot per il pranzo, ovviamente a disposizione anche di chi non pernotta al relais.

[gallery3][[/gallery3]

Tra le **specialità della casa**, lo chef propone: Carne cruda di Giovenca, midollo arrostito, capperi, acciughe e scalogno; Rognoncino di coniglio alla brace, composta agrodolce di amarene, ciliegie in insalata, cipolle sotto cenere; Tajarin ai trenta tuorli al ragù di chioccioline; Riso Carnaroli riserva San Massimo con camomilla, Prescinsêua di capra, filoni; Controfiletto d'asino alla brace. La carta dei vini è ricca di etichette del territorio, a partire da quelle delle case, per accompagnare al meglio ogni portata.

[Le Marne Relais](#)

Str. Pasquana 5 - 14055 Costigliole d'Asti (At)

Tel 0141 185 2115

© Riproduzione riservata