



TURISMO

Passeggiata golosa nel frutteto

di VALENTINA DIRINDIN

Quando si entra a Le Marne, si rimane colpiti dal verde tutto intorno. Il nuovo progetto di ospitalità, ristorazione e agricoltura firmato da Guido Martinetti e Federico Grom (che tempo fa insegnarono al mondo il senso del gelato artigianale) si presenta così, come un'enorme distesa di campagna. Un luogo di quiete, fatto di due diverse dimore e di un'incantevole casa sospesa sul prato. Siamo a Costigliole d'Asti, a cavallo tra le Langhe ed il Monferrato: una zona che significa vigneti, ma anche frutta di varietà pregiate. Lo sa bene Guido Martinetti, che qui già nel 2008 comprò insieme al suo socio otto ettari di terreno per coltivare la frutta necessaria alle sue gelaterie. «La frutta che compriamo, le selezioni varietali che si trovano sul mercato, rispondono a prerogative quasi esclusivamente estetiche», spiega Martinetti. «Così abbiamo deciso di piantare un nostro frutteto in questo luogo molto vocato alla coltivazione della frutta di qualità. Da lì arrivava tutta la frut-

ta per i nostri sorbetti: pesche, pere, albicocche, fichi bianchi e meloni. Riuscivamo a essere autosufficienti per 90 negozi sparsi nel mondo». Parallelamente, su quei terreni viene piantato anche un frutteto sperimentale, in cui studiare varietà diverse, per intuirne le differenze aromatiche. Oggi parte di quei terreni è stato convertito a vigna, ma molto rimane ancora di quel gigantesco patrimonio. Un ettaro di albicocche, «della varietà di gran lunga migliore al mondo, la Tonda di Costigliole, quella che in Liguria chiamano Valleggia», racconta Martinetti, e un ettaro di pere della varietà decana del comizio. E poi c'è ancora il frutteto sperimentale, a disposizione degli ospiti de Le Marne per quella che Martinetti definisce «una passeggiata golosa». «Si può andare a camminare in mezzo alle piante, raccogliere la frutta e mangiarla direttamente dall'albero: è un'esperienza bella e abbastanza rara», dice. Con le albicocche, a Le Marne, viene realizzato anche uno spirit, Umura, ispirato al liquore di prugne giap-

ponese Umeshu. Straordinario, assicura Martinetti, tanto che chiunque lo assaggi ne rimane colpito. Poi c'è il ristorante del complesso, Radici, dove lo chef Marco Massaia si lascia volentieri ispirare dai frutti che arrivano dalla tenuta. «In questo momento stiamo usando le ciliegie e le amarene per il nostro rognone di coniglio», racconta. «Con le foglie di fichi, invece, facciamo dei sottaceti quando sono in germoglio, e un olio verde aromatico quando sono mature. Utilizziamo anche il fico, per due piatti diversi, un dolce e un antipasto. Il secondo, con pomodoro cuore di bue, fico e bottarga, colpisce sempre molto i nostri ospiti. Infine, usiamo albicocche e mele per torte e confetture per le colazioni, e le susine per una salsa barbecue con cui condiamo il carpaccio di cuore».

La nuova iniziativa di Martinetti e Grom a Le Marne, dove il progetto di ospitalità si amplia con filari di albicocche e pere



Frutta ed erbe
L'idea è quella di produrre in loco tutta la frutta e le erbe per tutti i sorbetti per i 90 negozi sparsi in tutto il mondo

DOVE

Costigliole d'Asti
Siamo a cavallo tra le Langhe ed il Monferrato: una zona che significa vigneti e alberi da frutta