

Le camere non  
si riconoscono  
dai numeri  
ma dalle  
parole che le  
rappresentano.

INTERNI

# LE MARNE: MADE IN MONFERRATO

*di* Fiorenza Bariatti  
*foto di* Barbara Corsico



**L'UCCELLO TESSITORE** africano realizza con erba secca un robusto nido a forma di palla; per creare il suo la rondine asiatica usa la sua saliva gelatinosa che solidifica a contatto con l'aria. Guido Martinetti, quello dei gelati Grom (non più suoi), agronomo specializzato in viticoltura ed enologia e uomo di mille progetti, ha assoldato architetti, strutturisti, un fenomenale (parola sua) paramanista, artisti e maestri artigiani del legno perché potessero aiutarlo nell'inventare il suo «nido» a Castiglion d'Asti. Da condividere però. Perché Martinetti invece di due cuori e una capanna mette su un relais (13 camere, una casetta sospesa sui vigneti, piscina, sauna, ristorante e cantina) che da una parte guarda al Monviso e dall'altra regala la vista sul Monte Rosa. «Ho aperto Le Marne perché è qui che voglio, un domani, far crescere i miei figli. In un clima internazionale grazie agli ospiti che transitano (sono appena passati Aurel Bacs, battitore d'asta per Phillips de Pury & Company, e il pilota di F1 Charles Leclerc, ndr) ma a stretto

contatto con il mondo contadino (sono immersi in una tenuta di 30 ettari tra vigneti e alberi da frutto, ndr) così da poter apprendere l'educazione di rivolgersi a tutti con il medesimo atteggiamento».

Ovunque ci si giri si scopre un parallelismo, quasi come se si volessero comparare due realtà, due elementi diversi per sottolinearne le differenze o, al contrario, per metterne in rilievo le analogie. Quando Martinetti parla della filosofia su cui si basa la struttura cita due modi d'essere che chiama «il brasiliano e il tedesco. Che albergano in ognuno di noi e formano il nostro equilibrio». Qui le relazioni si respirano dappertutto: la Dimora dei poeti («la poesia è l'arte del rigore per eccellenza» dice) sta di fronte alla Dimora degli artisti (dove vige la fantasia); le strutture dritte in ceramica realizzate da Biancodichina, ovvero Alice Reina, («oggetti in bilico tra il design, l'artigianato e l'arte applicata, tra l'utile e l'inutile» come scrive lei stessa) si appoggiano sopra le parole

ondulate incise sui legni; le grandi vetrate incorniciano il panorama aperto sull'esterno da vivere però al chiuso nelle camere; la gastronomia sta a sinistra mentre a destra si trovano gli spazi dedicati agli sportivi. Non è da meno la cantina, dove troviamo i vini di Langa (con il rigore di Barolo e Barbaresco, «eleganti, di grande ampiezza e finezza aromatica») e i più fantasiosi vini di Costigliole («voluttuosi, più fruttati e morbidi»).

È tutto una metà più un'altra metà a compensare, a rendere un pieno da un mezzo. A partire dall'ospitalità: il relais Le Marne è di proprietà di Martinetti e della amata moglie Martina Giraudo; la cantina, «che si chiama Mura Mura ed è l'evoluzione di quando producevamo la frutta per il sorbetto» appartiene a lui e all'amico Federico Grom. Il ristorante Radici è al 50 per cento con Marco Massaia, lo chef che dopo la laurea in Giurisprudenza ha «avvertito il desiderio di tornare a un mestiere artigiano» ed eccolo qui a creare piatti che grazie a una magia particolare diventano delle madeleine

«QUI FUORI STA CRESCENDO UN BOSCHETTO DI CILIEGI, METAFORA DELLA BELLEZZA, SIMBOLO DI PROSPERITÀ NELLA CULTURA GIAPPONESE»

Il grande disegno raffigura Martina Giraudo bambina: è un regalo di Martinetti alla moglie. Lo ha realizzato l'artista Valerio Berruti.



La piscina, al chiuso, è lunga 25 metri. «Per realizzare Le Marne abbiamo chiesto aiuto a un architetto locale, Luigi Duretto, che ha seguito le parti strutturali (siamo nel Monferrato, patrimonio Unesco, ndr) e, per gli interni, alla sensibilità straordinaria di Lorenza Ciriotti di Che Studio!». Ambedue piemontesi.

Three only  
garden  
in charge

Listen  
to yourself

Smile

Don't  
compare  
your life

There's nothing  
quite  
everything

There's

INTERNI

«LA DELICATEZZA HA DELLE ACCEZIONI DI FRAGILITÀ COME DI FORZA»  
E GLI SPAZI PAIONO DIMOSTRARLO

proustiane (a me è successo con il rognoncino di coniglio che, con aglio nero, garitole sott'olio ed erbe fini ha riportato sapori familiari dimenticati nel tempo). E forse non è davvero un caso poiché lui stesso ammette di usare per amore le piante aromatiche, «quelle stesse che sin da bambino cercavo con mio nonno lungo i sentieri impervi del Piemonte» e che ora hanno messo lì, appese a parete disegnate e serigrafate sul legno da Michelangelo Rossino, nonché coltivate a un passo dal suo ristorante.

«Sono un maniaco attento al dettaglio» e ritorna il suo essere tedesco, il suo lato prevalente senza dubbio; «saper apprezzare le piccole cose è il mio mantra» continua Martinetti. Ha impiegato quattro anni per terminare l'intera struttura appoggiandosi a una musica di sottofondo: quel *The Sound of Silence*, brano del 1964 di Simon & Garfunkel, che si riflette, e non è un ossimoro, «nell'opportunità di ascoltare nel silenzio i suoni della natura (le foglie, il vento), quelli della cucina (una brace che scoppietta), come

anche i suoni che abbiamo dentro di noi (la piscina con il suo grande vuoto è stata pensata a questo scopo)». Alla passione, poi, si deve la realizzazione delle camere, piccoli scrigni di atmosfera e sentimento, di design e legni, di vetri e mattoni, di parole e colori. Sono costruzioni articolate: alcune stanze ricavate nelle ex cascine sono dedicate ai grandi autori piemontesi (tra questi Gianmaria Testa, Natalia Ginzburg), altre agli artisti (come Anna Godeassi e Paolo D'Altan); gli ospiti vi troveranno dentro poesie e opere d'arte intorno alle quali è ispirato l'arredamento; non ci sono numeri sulle porte bensì parole, titoli, frasi: un modo di esprimere un interesse viscerale, un coinvolgimento reale verso le origini e il territorio.

Secondo il co-proprietario di Le Marne è infatti proprio la passione il motore che ha permesso di trasformare un fienile in una suite, o la foto di Martina bambina in un murale di Valerio Berruti (ancora una volta un astigiano quindi strettamente legato a questa terra), o, ancora,

una pesca a polpa gialla Maria Marta (un'altra valorizzazione dell'esperienza fatta perché questa era la varietà usata per i gelati) in un'opera in cera d'api della scultrice Paola Nizzoli Desiderato, studiosa di tecniche artistiche ricercate e rare.

«Il più bel libro che io abbia mai letto, *Bounce* di Matthew Syed, illustra bene come nasce una motivazione» spiega Martinetti. «Sono le condizioni a renderci "fenomeni" come racconta l'autore del libro, con un esempio lampante: sei giocatori su sette della nazionale inglese di ping pong venivano da un paese sperduto dove l'unica cosa che si poteva fare per passare il tempo era ritrovarsi e giocare a ping pong nell'unico, angusto, spazio disponibile, il che ha però permesso ai ragazzi di abituarsi a un gioco difficile muovendosi il meno possibile e, quando si sono ritrovati a gareggiare in spazi più larghi era tutto più facile, persino vincere. Ed è così anche a Castiglione d'Asti: la pallina salta da una parte all'altra. Con rinnovata vitalità.

Il ristorante Radici nella Dimora degli Artisti; qui i mobili sono stati realizzati dal falegname torinese Oliver Tomasuolo (MATERIADESIGN). Il colore di base del relais è quello del terreno di marna, roccia sedimentaria che favorisce la viticoltura, da cui il nome (poi ogni stanza ha il suo colore).

LA CASETTA SOSPESA È SOSTENUTA DAI GELSOMINI E UNA GLEDIZIA SEMBRA VOLER ENTRARE DALLA FINESTRA

