

GAVI (Alessandria) LOCANDA LA RAIA

L'ospite d'onore è il paesaggio

Un boutique hotel in magnifica posizione all'interno di un'azienda agricola biodinamica. Restauro a regola d'arte di camere e ambienti comuni, con finestre a parete aperte su colline e vigneti, cucina di rango e piccola spa

a Locanda La Raia è la risposta a chi cerca un angolo fuori dal mondo ma facile da raggiungere. Una fuga dal quotidiano per immergersi in paesaggi arcadici, distanti "anni luce" dalle nevrosi metropolitane. Siamo a poco più di un'ora da Milano, Genova, Torino, fra le colline del Gavi, ammantate da vigneti e colorate da boschi. Una fetta di Piemonte che confina con la Liguria, il cui vento marino giunge a profumare l'aria. Dodici camere, una diversa dall'altra in una grande casa verde bottiglia, un tempo stazione di posta e luogo di sosta per i viaggiatori.

A restaurarla circa tre anni fa la famiglia Rossi Cairo, proprietaria dell'azienda biodinamica che circonda la Locanda. Al centro, un'importante cantina vinicola, e intorno pascoli di mucche di razza Fassona, coltivazioni di cereali e produzione di miele biologico. La tenuta ospita anche opere d'arte site specific realizzate da artisti internazionali.

LE CAMERE, LA SPA E LA PISCINA NEL VERDE

Un profumo intenso accoglie gli ospiti del relais: è quello delle piante aromatiche del giardino all'italiana, a forma di grande foglia che sfuma fra i vigneti. Affacciano su questo scenario le finestre a tutta parete della Locanda e sembrano incorniciare il paesaggio che irrompe negli ambienti con la forza della sua luce. Il restauro del boutique hotel e dei suoi spazi verdi si deve allo studio milanese De Amicis Architetti, che ha preservato gli archi, le volte e il grande camino in pietra. Gli arredi sono in stile contemporaneo con storici pezzi di design accostati ad antichi mobili piemontesi.

Camere e suite sono ampie: offrono scrivanie e cassettiere dell'800, eleganti tessuti e complementi artigianali che esprimono al meglio il *know-how* del territorio. Alle pareti, invece, spiccano opere d'arte contemporanea che

volendo si possono acquistare. Alcune stanze affacciano sulla bella piscina esterna, incorniciata da boschi e vigneti. Anche la spa non delude, un ambiente raccolto e raffinato dominato da pareti in pietra e colori tenui. Offre sauna, bagno turco, cabina trattamenti, palestra e una piscina coperta e scoperta che guarda le colline del Gavi. L'acqua è riscaldata per accogliere gli ospiti anche in autunno e in inverno.

LA CUCINA STELLATA DI TOMMASO ARRIGONI

Come si addice a ogni buona locanda piemontese, anche a La Raia la cucina è protagonista. A orchestrare il menu è lo chef stellato Tommaso Arrigoni, che ha centrato la sua proposta sulla stagionalità e sull'interpretazione della tradizione della zona, punto di incontro fra influenze liguri e piemontesi. La maggior parte delle materie prime proviene dell'azienda agricola biodinamica: frutta, verdura, carni e naturalmente il vino, a filiera cortissima. Seduti ai tavoli all'aperto della Locanda La Raia si gustano piatti d'alta cucina, sorseggiando un calice di Gavi fra i vigneti in cui nasce. Una sensazione che vale la pena regalarsi.

In alto, da sinistra:

scorcio di una executive suite; un angolo della piccola ma confortevole spa; la magia dei tavoli de ristorante affacciati sui vigneti. **Sotto, da sinistra:** la piscina;
una delle ampie
finestre; l'esterno
del relais, abbellito
da un giardino
di erbe aromatiche.





info

Locanda La Raia, località Lomellina 26, Gavi (Alessandria), 0143/64.28.60; locandalaraia.it Camere: 12.

Prezzi: doppia con colazione a partire da 200 €, incluso tè pomeridiano e aperitivo. Servizi: ristorante aperto anche agli esterni (menu 60 €), piscina, palestra, sauna, bagno turco, campo da tennis, parcheggio. Apertura: chiuso dal 15 novembre al 15 dicembre e dal 10 gennaio a fine febbraio.

