Radici, il ristorante in vigna nel cuore del Monferrato

A Costigliole d'Asti, il ristorante del Relais Le Marne offre un percorso di gusto autentico, che racconta il susseguirsi delle stagioni con piatti dai gusti intensi e ricchi di equilibrio, ispirati ai sapori della terra piemontese

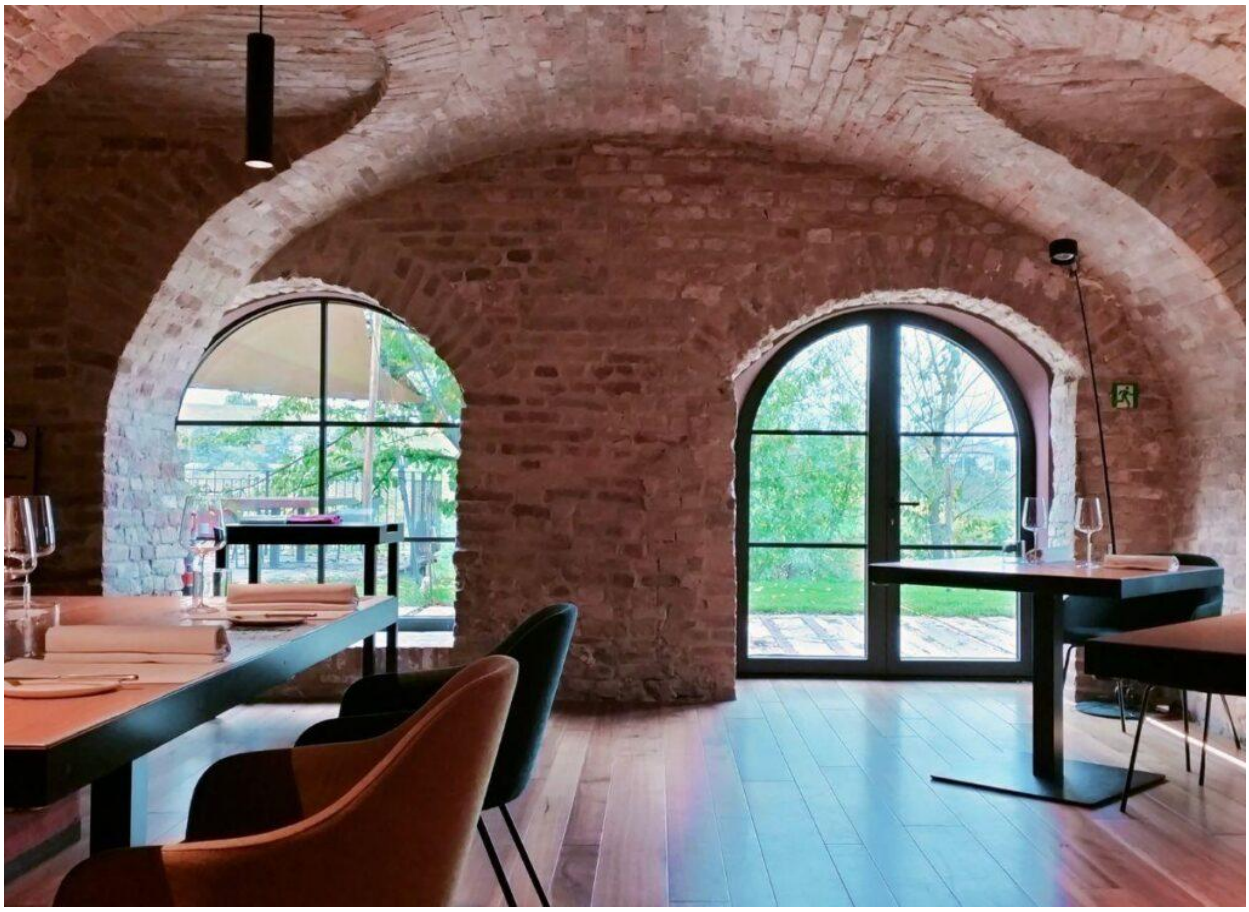
Sospeso tra i filari di vite che si susseguono tra Langhe e Monferrato, il ristorante **Radici in vigna** di Costigliole d'Asti offre un'esperienza multisensoriale che va ben oltre il semplice atto del mangiare e che guarda effettivamente alle *radici* della cucina locale, con un forte accento sull'autenticità e sulla sostenibilità.

Le Marne Relais immerso nella natura (Foto © Ufficio stampa).

L’esterno de Le Marne Relais (Foto © Ufficio stampa).

Radici Ristorante in Vigna, atmosfera calda e informale

Alloggiato nell’antica cantina a volte della Dimora degli Artisti, che fa parte di **Le Marne Relais** e dell’azienda agricola **Mura Mura** di proprieta? di Guido Martinetti e Federico Grom, **Radici in vigna** accoglie i suoi ospiti in un contesto piacevolmente informale, dove lo stile minimalista scelto per il restyling degli ambienti convive perfettamente con i dettagli rustici, conservati con cura e rispetto. Mattoni, ceramiche e legno rendono, infatti, calda e avvolgente l’atmosfera.



L’interno del ristorante (Foto © Ufficio stampa).

Stessa cura e rispetto si ritrovano perfettamente nella **cucina dello chef Marco Massaia**, nei suoi piatti dai sapori netti ma dalla personalità elegante, grazie a una tecnica fatta di equilibrio e precisione che esalta e imprime eleganza alle materie prime povere locali e alle erbe di vigna.

La cucina dello chef Marco Massaia

Lo stile di Massaia si distingue decisamente per la sua capacità di **trasformare ingredienti umili**, come ad esempio le frattaglie, **in piatti sublimi e sofisticati**. Ogni assaggio è una ricostruzione attenta, e al tempo stesso rivissuta in modo contemporaneo, della cucina piemontese. Altrettanto attenta e ricercata la scelta degli ingredienti, molti dei quali sono raccolti direttamente dalla loro terra e dall’**aromatario curato dallo chef** e sempre secondo quanto di meglio offre il susseguirsi delle stagioni.

La carta dei vini

La carta del **Radici Ristorante in Vigna** propone un’ottima selezione che **valorizza vini locali e i piccoli produttori**, senza ovviamente dimenticare la produzione della propria cantina, **Mura Mura** , che è un omaggio ai classici del territorio.

Radici, Orto e Terra, i tre menu degustazione

La carta del **ristorante Radici in vigna** è suddivisa in tre menu degustazione: “**Radici**”, che si rinnova periodicamente seguendo il ritmo delle stagioni, “**Orto**”, con portate in cui a dominare sono gli ortaggi, e “**Terra**”, caratterizzato da piatti rustici e di grande carattere, come la carne cruda di giovenca o i classici plin ai tre arrosti e la guancia di vitello brasata.

Nulla vieta, ovviamente, di **scegliere le portate dai vari percorsi**, creando così ogni volta un alternarsi di assaggi sempre nuovi, che comunque accontenterà chi ama i sapori autentici e intensi della cucina piemontese.

La nuova proposta autunnale del Ristorante Radici in vigna

Nella sua veste autunnale, proposta tra novembre e dicembre, Radici è un viaggio gastronomico inconsueto in otto assaggi dove vengono declinate alcune materie prime particolarmente legate a questa finestra temporale: **funghi, tartufo, selvaggina, brassicacee, zucca**.

Nervetti di vitello tiepidi, roveja, cipolline poretane e tartufo nero (Foto © Silvia Fissore).

Tra le proposte, abbiamo provato per voi in anteprima dei delicatissimi **Nervetti di vitello tiepidi, roveja, cipolline poretane e tartufo nero**

, un’insolita e delicata rivisitazione dei classici nervetti con cipolla e fagioli borlotti. Altrettanto piacevoli i **Raviolini di Semola ripieni di Comté Marcel Petit, essenza di cipolla di Andezeno, mandorle verdi, tartufo e olio di armelline**, raccolte queste ultime ancora verdi nel frutteto che circonda il relais.

Da sn: Raviolini di Semola ripieni di Comté Marcel Petit e il Risotto con peperoni arrostiti, animelle di vitello e nduja calabrese (Foto © Silvia Fissore).

Nella carta autunnale, ovviamente, non potevano mancare due dei grandi protagonisti della cucina piemontese, il risotto e i peperoni, degnamente rappresentati dal **Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, peperoni arrostiti, animelle di vitello e** (piccante sorpresa!) **‘nduja calabrese**.

Dalla laurea in Giurisprudenza alla cucina: la storia di Marco Massaia

Torinese, classe 1987, Marco Massaia, dopo una laurea in Giurisprudenza, avverte il desiderio di tornare a un mestiere artigiano, riscoprendo la sua grande passione per la cucina. Con tenacia e umilta? inizia il suo apprendistato presso **Il Bastimento** a Torino. La sua curiosita? per culture,cibi e tradizioni lontane lo porta a **viaggiare in Australia**, dove si ferma per due anni al Racine,realta? in cui approfondisce il suo interesse per i vini naturali e per l'agricoltura biologica,imparando a costruire rapporti veri e diretti con i produttori locali.

Lo chef Marco Massaia (Foto © Ufficio stampa).

Tornato in Italia, lavora prima per **La Credenza** a San Maurizio Canavese, dove apprende l'importanza della precisione nell'esecuzione. Sbarca quindi a Milano come sous chef di Vittorio Fusari al celebre **Pont de Ferre**, per poi decidere di partire per Shanghai dove cura l'apertura di un locale della metropoli cinese. Il richiamo alle radici e? cosi? forte da tornare a Torino per prendere in mano la cucina del rinomato **Banco**. Nei cinque anni di lavoro, ottiene diversi riconoscimenti da Le Guide dell'Espresso e dal Gambero Rosso, e nel 2019 viene inserito nei **migliori 21 chef under 35 emergenti in Italia s**econdo la rivista Wine&Food Italia. L'incontro con Guido Martinetti, patron del relais Le Marne, lo porta nel Monferrato dove dà vita a Radici, il ristorante all'interno del relais.

Il ristorante è chiuso il lunedì, mentre dal martedì al venerdì resta aperto esclusivamente percena. Il sabato e la domenica è invece possibile godere sia del pranzo che della cena, perun'esperienza completa immersa nella quiete e nella bellezza delle colline di Costigliole d'Asti.

Radici Ristorante in Vigna
Strada Pasquana, 3 (Costigliole d'Asti)
Tel: 0141 185 5773 | www.radiciristoranteinvigna.it

Data di creazione
08/11/2024
Autore
silvia-fissore