



Relais Villa D'Amelia e Ristorante DaMà: cena e relax in Alta Langa

Il racconto di un territorio attraverso i sapori locali, la calda accoglienza e un panorama che fa sognare



L'esterno del Relais Villa D'Amelia a Benevello, in provincia di Cuneo (Foto © Alessandro Aimonetto).

Alle porte dell'Alta Langa sorge un paesino arroccato che, fin dagli inizi del 1200, offre un belvedere naturale sul territorio albese: si tratta di **Benevello**, da cui lo sguardo spazia sui morbidi profili del **territorio Patrimonio UNESCO**, fino a perdersi su l'incombente catena delle Alpi Marittime.

Villa D'Amelia, un antico podere diventato Relais

Il **Relais Villa D'Amelia** si adagia sul crinale che guarda in direzione del capoluogo piemontese, di cui a volte si può vedere l'imponente Mole. Luogo conosciuto come "**Cascina Bonelli**", si presenta come un antico podere ottocentesco, appartenuto in passato alla famiglia omonima, il cui restauro ha saputo mantenere le fattezze originali, contribuendo così a creare un'atmosfera d'altri tempi: il cortile interno, su cui si affacciano le **37 camere e suite**, trasporta gli ospiti in un ambiente familiare, di condivisione, rilassato e rilassante, anche attraverso un piccolo scorcio di vita privata dell'antica famiglia costituito dalla loro chiesa privata, oggi trasformata in cantina grazie alla temperatura fresca e umida che le pareti di roccia affrescata donano all'ambiente.



Il cortile interno su cui si affacciano le camere del relais (Foto © Alessandro Aimonetto).

Oggi la proprietà del Relais è della **famiglia piemontese Barberis** che se ne prende cura amabilmente, e che ne ha fatto un punto di riferimento dell'ospitalità della zona.



Una delle stanze di Villa D'Amelia, struttura di charme in Alta Langa (Foto © Alessandro Aimonetto).

Ma la famiglia Bonelli viene ricordata nel nome della struttura, dedicato a “**Madama Amelia Bonelli**”, un personaggio dotato di grande personalità e conosciuta per le sue fini doti di “ospite”: pare che all’entrata della Cascina non mancasse mai una grande brocca d’acqua a disposizione del ristoro di tutti coloro che entravano all’interno del cortile della Cascina; “**l’acqua di Amelia**” è ancora oggi posta in una brocca all’entrata principale della Casa per perpetuare il rito, simbolo della sacralità dell’ospite.



La piscina di Villa D'Amelia (Foto © Alessandro Aimonetto).

Gli ospiti sono al centro anche del rebranding che il ristorante, e di conseguenza anche il Relais, hanno affrontato nel 2021, anno in cui lo **chef stellato Damiano Nigro** ha lasciato le redini della cucina al suo braccio destro, il giovane e talentuoso **Chef Dennis Cesco**.

«Il punto focale di questo re-branding è offrire agli ospiti qualcosa che non possono trovare da un'altra parte»,

spiega **Ilaria Legato, PR**, assieme al General Manager **Mauro Trezzo**, davanti a un aperitivo di prodotti locali, sia nel calice che sul tagliere.



Un angolo dell'ampio giardino (Foto © Alessandro Aimonetto).

Il nuovo DaMà e lo chef Dennis Cesco

Il DaMà, nome del ristorante dedicato anch'esso all'antica proprietaria di casa, nella sua nuova veste viene chiamato a svolgere l'importante missione di **offrire agli ospiti un'esperienza unica dell'Alta Langa**, compiuta attraverso le idee dello chef.

Classe 1993, **Dennis Cesco** nasce a Pieve di Cadore in provincia di Belluno; inizia fin da giovanissimo la sua avventura nel settore gastronomico, entrando a soli sedici anni nella cucina dello Chef stellato Alberto Zago all'Hotel La Torre Padola (BL). Con Chef Zago ha iniziato ad appassionarsi all'alta gastronomia facendo pratica sulle manualità e muovendo i primi passi in questo mondo. Tre anni dopo, poco più che diciottenne, Dennis entra nella cucina di Villa d'Amelia e di fatto diventa langarolo di adozione.

«Lavorando con Damiano Nigro, che considero il mio maestro, ho capito il valore delle parole tenacia, tecnica e dedizione. Dopo i primi due anni al Relais, ho però sentito l'esigenza di migliorarmi ancora studiando con i maestri francesi; ho avuto l'opportunità di farlo capendo l'importanza della qualità del prodotto, delle tecniche di preparazione e del giusto equilibrio tra gli ingredienti; soprattutto, ho visto come interviene la creatività dello chef nella rivisitazione delle ricette. Questi sono ancora oggi i punti a cui mira la visione della mia cucina».

In Francia, Dennis Cesco lavora con lo chef **Alain Solivérès** a Le Taillevent, 2 Stelle Michelin, e con **Yannick Alléno** al Pavillon Ledoyen, 3 stelle, e infine nella cucina de Le Clarence Paris sotto **Christoph Pelé**, 2 stelle Michelin.

«Sono migliorato nel lavorare la materia prima e ho imparato a rispettarla. Ho approfondito le bellissime tecniche di preparazione di salse e fondi e quelle delle cotture perfette».



Il giovane chef Dennis Cesco (Foto © Alessandro Aimonetto).

Nella nuova proposta di **Dennis Cesco al ristorante DaMà** si trova la ferrea volontà di attivare una ricerca tra le eccellenze di “Alta langa”, non solo per scavare nei sapori più autentici ma per attivare una rete di “fornitori amici” consapevoli del valore di comunicare un territorio.



La sala del ristorante DaMà (Foto © Alessandro Aimonetto).

I percorsi di degustazione

Una volontà espressa nei tre percorsi del menù: “**La via del sale**” è il primo di sei portate dedicato all’antica via che andava dal mare all’entroterra, passando proprio dall’Alta Langa: le tappe di questa via vengono ripercorse in modo immaginario, tra ingredienti di terra e di mare.



Seppia marmorizzata con piselli, maionese affumicata, gelatina di aceto di xeres, alga dolce e kombu sbo
(Foto © Alessandro Aimonetto).

Il **Menù “Vegetale”**, dal sapore erbaceo di quattro portate con ingredienti di Alta Langa, è interamente dedicato ai palati vegetariani e agli appassionati. L'ultima proposta è il **Menù “Sentiero”** di sei portate che lo Chef Cesco dedica a tutte le persone che insieme a lui formano la brigata di cucina e di sala, ciascuno rappresentato in un piatto di questo menù corale, con la propria cultura ed il proprio alfabeto gustativo.



Lingua di vitello e patate: lingua frullata con bagnet vert, maionese al miso e fondo bruno accompagnata a patate (Foto © Alessandro Aimonetto).



Gnocchetti frigitelli e capasanta: crema di frigitelli fritti e frullati e capasanta disidratata e reidratata con aceto di xeres e olio alla menta (Foto © Alessandro Aimonetto).



Branzino, cervello di vitello e uova di pesce: branzino cotto nel fumetto, cervello fritto e salsa con uova di
talli d'aglio fermentati a guarnizione (Foto © Alessandro Aimonetto).

Ai piatti del menù non manca l'**abbinamento a calici selezionati tra le cantine circostanti.**

Una cucina attenta alla qualità, etica e sostenibile

Oltre all'italiana, la base è la cucina classica francese che con il Piemonte ha moltissimi aspetti in comune, salse e fondi sono condizione necessaria su cui imbastire una narrazione di cucina più intima, in cui si predilige la concretezza, la cottura sul fuoco, e in cui la tecnica ferrea non svia nell'estetica fine a sé stessa, ma è volta alla valorizzazione del gusto e della materia.



Amuse-bouche: falafel e tzatziki, pelle di pollo croccante con fegatini di pollo, waffle di cioccolato con cavolfiori e cioccolato bianco (Foto © Alessandro Aimonetto).

La volontà di esaltare la materia prima si articola anche nel **desiderio di abbattere gli sprechi**: per questo lo chef ha voluto mantenere il menù alla carta anche per la colazione offerta agli ospiti di Villa D'Amelia e non tornare alla classica colazione a buffet, sostituita necessariamente dal menù in periodo di Covid.



Avocado Toast (Foto © Alessandro Aimonetto).

Le materie prime sono controllate e si compra esclusivamente ciò che viene consumato, e ad aiutare i piatti nelle guarnizioni e nella parte vegetale, c'è il piccolo orto coltivato dallo Chef.

«Quello che vogliamo trasmettere ai nostri ospiti, – sottolinea Mauro Tezzo – è un vero e proprio viaggio nel territorio dell'Alta Langa con il suo carattere deciso ed i suoi colori forti. La possibilità di vivere all'interno di una costruzione tipica come la Cascina di Villa D'Amelia con il suo ambiente ottocentesco e i suoi comfort permette all'ospite di immergersi in un'atmosfera armoniosa, dove il tempo e i sensi si riprendono i loro ritmi naturali aprendosi ad esperienze intense e cariche di senso».

Gli avventori potranno gustare i piatti del DaMà a cena **dal mercoledì alla domenica e anche a pranzo nel weekend**. Per gli ospiti che soggiornano in casa, il Relais prevede anche un accogliente bistrot aperto a pranzo dal lunedì al venerdì e a cena solamente il lunedì e il martedì. Durante la stagione estiva, invece, il Bistrot è aperto 7 giorni su 7 a pranzo e a cena.

Non resta che lasciarsi cullare dalle onde delle dolci colline dell'Alta Langa, con un posto in prima fila offerto dal Relais Villa D'Amelia e dal suo ristorante panoramico.

Relais Villa D'Amelia
Località Manera, 1 – Benevello (CN)
[Sito web](#)

Data di creazione

06/08/2022

Autore

linda-zuccabernardo