



Boscareto Resort & Spa: la cucina gentile del Ristorante La Rei

Nel cuore delle Langhe, un boutique hotel a 5 stelle rigenera corpo e spirito. Panorama mozzafiato, sobria eleganza, area benessere e servizio impeccabile, si uniscono ad una proposta food in tre soluzioni per soddisfare varie esigenze. Fiore all'occhiello del resort è il ristorante stellato, affidato al resident chef Fabrizio Tesse, affiancato da Alberto Bai e dal pasticciere Marco Sforza, tre giovani di talento che propongono un connubio di semplicità, tradizione,

ricerca e creatività.



L'esterno del Boscareto Resort & Spa (Foto © Enzo Radunanza).

A Serralunga d'Alba (CN), nel cuore delle Langhe, dieci anni fa è nato il **Boscareto Resort & Spa** un complesso ideato e costruito dalla famiglia Dogliani con l'obiettivo di **creare un'oasi di "piacere a 360 gradi"** che offrisse una ricettività di lusso con tutti i canoni della modernità.

Le Langhe, Patrimonio Mondiale dell'Umanità

Il percorso per raggiungere il **Boscareto Resort & Spa** è un affresco fatto di dolci colline e distese di vigneti dai diversi colori; si incontrano importanti cantine e, con l'aria pulita, si respirano gli aromi del nettare di Bacco. Chi ama il vino sa che quei filari di vitigni autoctoni come Barolo, Barbera, Barbaresco, Nebbiolo, Dolcetto, Alta Langa, Roero e Moscato, grazie alla cura dei vignaioli piemontesi, regalano **pregiati grappoli a loro volta trasformati in chicche enoiche apprezzate in tutto il mondo**.

La stessa famiglia Dogliani da cinque generazioni interpreta ad altissimi livelli il **vino delle Langhe**. La cantina **Beni di Batasiolo**, dai nove appezzamenti vitati dislocati su 160 ettari di proprietà, produce i vini piemontesi più nobili ed eleganti tra cui l'**eccellente Barolo**.



Ogni suite e camera del Boscareto Resort & Spa dispone di un terrazzo panoramico (Foto © Enzo Radunanza).

Le Langhe non rappresentano, tuttavia, solo una terra enologicamente vocata perchè la quantità e qualità di prodotti tipici (nocciole, tartufo bianco di Alba, funghi, formaggi e carni, solo per citarne alcuni) danno vita ad una **cucina fantastica e fantasiosa**, ricca di contaminazioni e influenze d'Oltralpe.

Non è un caso che tanta bellezza e varietà sia stata riconosciuta dall'Unesco che ha dichiarato le **Langhe Patrimonio Mondiale dell'Umanità**, per essere «**un esempio eccezionale di interazione dell'uomo con il suo ambiente naturale**».

Boscareto Resort & Spa: un progetto ambizioso e riuscito

In questo contesto privilegiato è nato il **Boscareto Resort & Spa**, un progetto affidato ad una giovane **Valentina Dogliani**, attuale Amministratore Delegato, che l'ha seguito fin dalle prime battute manifestando chiarezza di intenti, competenza, capacità decisionali e passione per l'ospitalità.

«Volevo creare un resort moderno nell'architettura e nella proposta ricettiva, – spiega Valentina – che non emulasse le dimore storiche ma che, nello stesso tempo, fosse in armonia con il paesaggio circostante. Fin dal primo momento, ho deciso che avrei

offerto il meglio e quindi, oltre all'alta ristorazione e all'eccellenza nella carta dei vini, ho ritenuto che la Spa fosse un servizio in linea con le aspettative della clientela».

Il complesso offre **38 camere di cui 10 suite** con vista sulle colline delle Langhe che si ammira dalle grandi vetrate e dalle terrazze; gli interni sono eleganti e confortevoli, con tinte pastello che riflettono i colori naturali delle stagioni. L'area **Spa "La Sovrana"** è un "mondo fuori dal mondo", una sfera di cristallo abbracciata dal paesaggio circostante: qui un'ampia piscina, idromassaggio, sauna e trattamenti benessere con personale specializzato, ritemprano corpo e mente.



Una delle camere del Boscareto Resort& Spa (Foto © Enzo Radunanza).



Gli spazi esterni permettono di godersi giornate di relax nella natura (Foto © Enzo Radunanza).

Boscareto Resort & Spa: 3 ristoranti per un'alta cucina

Nell'ambito ristorativo, Il Boscareto Resort propone ben tre alternative. Il **Bistrot Sunsì**, aperto dalla colazione all'aperitivo, è un'informale area conviviale per mangiare qualcosa tra un trattamento benessere e l'altro, con tavoli all'aria aperta dove godersi la natura, se il clima lo consente. Il **ristorante Al Boscareto**, invece, è disponibile il fine settimana con un menù a base di **piatti tradizionali delle Langhe** ma anche tipici della [cucina piemontese](#) in generale e di quella ligure.



Il Bistrò Sunsi e il ristorante Al Boscareto propongono la classica cucina delle Langhe (Foto © Enzo Radunanza).

Il fiore all'occhiello del Boscareto Resort & Spa è, tuttavia, il [Ristorante La Rei](#), uno stellato con **dieci tavoli gourmet**, regno dell'eleganza e della ricercatezza, della semplicità unita alla sperimentazione.

Ristorante La Rei a Serralunga d'Alba: cucina di stelle al Boscareto Resort



La sala del ristorante stellato La Rei (Foto © Enzo Radunanza).

La Rei accoglie gli ospiti in una sala grande e raffinata, con pareti in vetro che creano un ambiente unico con il paesaggio collinare. I grandi tavoli rotondi sono ben distanziati l'uno dall'altro per assicurare comodità e privacy.

La *mise en place* è volutamente scarna, quasi assente; la tavola si arricchisce gradualmente con l'arrivo delle pietanze, dei vini e degli altri elementi del servizio, come se fosse un quadro a cui si aggiungono i colori.

Siamo in uno di quei locali dove il tempo scorre lento, dove il godimento è dato dalla cura dei dettagli e dalla premura del personale di sala, giovane ma competente. Soprattutto, il **Ristorante La Rei** è un teatro privilegiato che rende protagonisti i piatti stellati del **resident chef Fabrizio Tesse** arrivato lo scorso marzo, dopo aver raccolto il testimone dell'**uscente chef Pasquale Laera**.



©lefotodimarzo

Il Resident chef Fabrizio Tesse (Foto © lefotodimarzo).

Classe '78 e idee molto chiare, Tesse presenta un curriculum costruito su esperienze di valore che l'hanno formato sulla strada dell'alta cucina. Dal **Caffè Groppi di Fabio Barbagliani** ai **Balzi Rossi di Ventimiglia**, dai sette anni come sous-chef di [Antonino Cannavacciuolo](#) a Villa Crespi al **Ristorante Carignano** del Grand Hotel Sitea di Torino, lo chef ha assorbito il meglio di ogni maestro per elaborare una propria identità culinaria che al **Ristorante La Rei** si concretizza in un menù stagionale e sorprendente.

I suoi piatti sono un inno alla semplicità e alla tradizione (piemontese, ligure e francese) ma quest'ultima è il punto di partenza per creare ricette contemporanee basate sulla ricerca degli ingredienti e delle tecniche **senza mai degenerare in un innaturale senso del gusto**.

Insieme a lui, la cucina del Ristorante La Rei si è arricchita di una grande squadra composta dall'executive chef **Alberto Bai** e dal pasticciere **Marco Sforza**; a prendersi cura dei clienti in sala ci sono la Restaurant manager **Arianna Anselmetti**, il Primo maître e sommelier **Marco Di Norscia** nonché il direttore di sala **Ivan Famanni**.



©lefotodimarzo

Da sinistra Fabrizio Tesse, Alberto Bai e Marco Sforza (Foto © lefotodimarzo).

L'esperienza a tavola



L'area esterna al Ristorante La Rei (Foto © Enzo Radunanza).

La costruzione del menù ruota intorno all'esigenza di presentare solo piatti cucinati con ingredienti freschi, e quindi stagionali. Il km zero è sicuramente facilitato dalla disponibilità di fornitori pregevoli sul territorio piemontese ma non viene escluso il "km sicuro" laddove alcuni prodotti arrivino da altre regioni dopo una selezione accurata.

Si può ordinare alla carta oppure scegliere tra **3 diversi menù degustazione**, il più caro dei quali è il "**Menù 7 portate Al buio**" (costo € 110 a persona) in cui sono gli chef a decidere i piatti. Le alternative sono il "Menù 5 portate" (costo € 80 a persona) e "Anatra in 3 servizi" (costo € 90 a persona). Per chi ama l'alta cucina e vuole "divertirsi" con un'esperienza multisensoriale si tratta di proposte abbastanza accessibili per un ristorante stellato.

Volutamente e apparentemente semplice ma frutto di uno studio approfondito, quella del Ristorante La Rei è una "**cucina gentile**" che non vuol dire banale. La gentilezza si esprime nel rispetto del territorio, nella pulizia delle forme che evolve in classe ed eleganza, nella capacità di arrivare alla testa e al cuore con una **consapevole armonia dei sapori percepibili nella loro nitidezza**, senza che gli ingredienti siano invasivi e reciprocamente prevaricanti.

Consistenze diverse, equilibrio tra acidità, sapidità e dolcezza, cotture ragionate per conservare ed esaltare le caratteristiche organolettiche, utilizzo di erbe e spezie del territorio e riduzione degli sprechi, sono i capisaldi di questo tempio del gusto immerso nelle Langhe.

«L'idea di un piatto – spiega Alberto Bai – nasce da un ricordo o da un'intuizione su cui tutti la squadra degli chef costruisce una ricetta. Spesso essa contiene riferimenti alle origini di ciascuno e diventa un puzzle che si completa tassello dopo tassello. A fare da filo conduttore, è la "via del sale", il percorso che collega Piemonte, Liguria e Francia, passando per la Valle d'Aosta. Qui storicamente transitavano pellegrini, mulattieri, viaggiatori e commercianti che trasportavano il sale dalla costa verso l'entroterra e il Nord Europa e quindi un crogiuolo di contaminazioni culturali e culinarie».

L'**armonia cromatica** che anticipa profumi e gusti ammalianti, va al di là di una composizione ben realizzata, rispecchia la natura e le stagioni. Il **dosaggio misurato del sale** è funzionale alla conservazione della genuinità del prodotto.

L'**arrivo degli antipasti convince subito**. Si capisce che sta per iniziare un percorso giocoso e giocato su elementi ben ricercati che gli chef si divertono a trasformare in finger food particolarissimi. Tra questi l'impalpabile "**Spugna di sesamo nero con bottarga di persico e uova di salmone**", connubio tra pesce di lago e di mare, oppure l'**"Ostrica al barbecue, caviale, lattuga e crema di cipollotto bruciato"** che osa contaminare la sapida carnosità del mollusco con un'affumicatura dosata al punto giusto.



Ristorante La Rei a Serralunga d'Alba: stelle al Boscareto Resort (Foto © Enzo Radunanza).

È un bel boccone di freschezza la "**Battuta di Fassona**", insaporita con uno sciroppo alla senape e accostata al **rapanello fermentato**, carote, acciuga del Cantabrico e mousse di cervello. Il palato è disorientato in una prima fase: dolcezza, acidità, sapidità e croccantezza non si ritrovano sempre tutte insieme ma superata la sorpresa, la bocca si lascia ammaliare, superando i classici canoni del gusto.



La Battuta di Fassona e L'uovo alla pasqualina (Foto © Enzo Radunanza).

L'“**Uovo alla pasqualina**” è uno degli esempi in cui la tradizione si può cambiare quando si ha una adeguata preparazione. Il piatto rivisita la popolare [torta pasqualina](#) della Liguria che viene destrutturata e ricomposta; biette, coste e spinaci (sia in foglia che in crema) abbracciano l'uovo appena scottato mentre il **crumble di Parmigiano e burro** conferisce croccantezza e bilancia la tendenza dolce delle verdure. La sapidità del formaggio e il leggero retrogusto amarognolo dato dalla tostatura sono il tocco geniale che conferisce personalità.

Semplicità e ricerca, con il proposito di valorizzare tutto l'animale, si ritrovano nell'“**Arrosto di capretto in brodo con crepinette di foie gras di anatra, carciofo e fieno**” un gemellaggio tra cucina piemontese e francese e una tecnica che mira ad riproporre le diverse consistenze. Il capretto della Bisalta (tipico dei monti a confine tra Liguria e Piemonte) viene servito in un brodo preparato con le sue ossa e messo in un infuso a base di timo, limone e fieno loggese. La crepinette, invece, è preparata con un battuto di spalla e coscia di capretto arricchito con foie gras di anatra, lardo di montagna e avvolta nella griva o retina di maiale. Insieme all'uovo alla pasqualina è sicuramente il piatto che ho preferito!



Ristorante La Rei a Serralunga d'Alba: stelle al Boscareto Resort (Foto © Enzo Radunanza).

Il predessert, è una buonissima e trasparente gelatina di Moscato, crema di papaia, nocciole ed erba limoncina a cui segue un dolce fresco e goloso, "Gel di fragola, fragole fava, crema pasticceria, sfoglia di meringa e sorbetto".



Gelatina di moscato e, a destra un gel di fragole con crema pasticceria e meringa (Foto © Enzo Radunanza).

La carta dei vini è all'altezza di un ristorante di questo livello. Accanto alle referenze tipicamente piemontesi dell'azienda **Beni di Batasiolo**, della famiglia Dogliani, sono disponibile oltre 1000

etichette. Se non siete grandi esperti nelle tecniche di abbinamento, il consiglio è affidarsi al maître e sommelier **Marco Di Norscia** che suggerirà sicuramente la scelta più armonica per esaltare il sapore dei piatti.

Ristorante La Rei c/o Boscareto Resort & Spa

via Roddino, 21 – Serralunga D’Alba (Cn)

Aperto a cena dal martedì alla domenica. Sabato e Domenica aperto anche a pranzo

[Sito web](#)

Data di creazione

28/05/2019

Autore

enzo-radunanza