

8 Marzo 2023

COSTIGLIOLE D'ASTI - A Radici, il ristorante in vigna sulle colline di Costigliole d'Asti (Asti), guidato dal giovane chef torinese **Marco Massaia** e parte del Relais Le Marne di proprietà di **Guido Martinetti** - fondatore del celebre marchio Grom - si incontrano il meglio della produzione vitivinicola e la raffinatezza dell'alta cucina. Ha inizio "I Grandissimi": un ciclo di cene a cadenza mensile, per un viaggio suggestivo alla scoperta di aromi, sapori e forti emozioni.

Il primo appuntamento "I Grandissimi di Bordeaux da Radici" si terrà venerdì 24 marzo e darà il via alla serie di rendez-vous enogastronomici che accompagneranno gli ospiti in un'immersione di gusto nei territori vocati all'eccellenza vitivinicola, dalla Côtes du Rhône alla Borgogna, fino all'Alsazia.

In dettaglio, venerdì 21 aprile i vini della Côtes du Rhône con Ermitage Ex Voto, Côte Rotie La Mouline, Côte Rotie La Turque e Ofelia Mura Mura in degustazione, venerdì 25 maggio i vini della Borgogna, venerdì 30 giugno i vini dell'Alsazia.

Nel corso della prima serata, i quattro "Grandissimi" di Bordeaux - Domaine de Chevalier 2015, Château Margaux 2011, Château Haut Brion 2007 e Château d'Yquem 2014 - saranno valorizzati dai sapori ricchi di personalità della cucina piemontese dello Chef Marco Massaia. L'espressione elegante di materie prime povere ed erbe di vigna e l'attenzione verso gli artigiani del cibo e i fornitori locali, saranno declinati in una proposta culinaria che omaggerà la tradizione gastronomica bordolese.

Il menù dedicato: Storione affumicato, emulsione d'ostrica, olio all'alloro e limone candito, Domaine de Chevalier 2015; Tortello di maialino da latte in salsa bordolese, Château Margaux 2011; Spalla d'agnello farcita, asparagi al burro ed erbe di vigna, Château Haut Brion 2007; l'île flotant, mandorla e crema inglese, Château d'Yquem 2014

Un abbinamento inedito arricchirà l'esperienza. Ogni Grandissimo sarà affiancato da un vino Mura Mura, Derthona Timorasso Colli Tortonesi 2021 (in anteprima), Piemonte Rosso Doc Romeo 2019, Barbaresco Staderi 2019, Moscato Passito Ofelia 2019, voci narranti di due territori unici e complementari: le Langhe e il Monferrato.

Un confronto tra il mondo e questi luoghi attraverso un calice di vino, un dialogo di culture e terroir.

Ospiti d'eccezione condurranno questi viaggi nel gusto: a guidare il primo appuntamento di

venerdì 24 marzo sarà **Gianni Fabrizio**, critico d'eccellenza per il *Gambero Rosso*.

Per un'esperienza immersiva nel silenzio e nella bellezza delle langhe gli ospiti potranno prenotare una camera presso il Relais Le Marne a una tariffa speciale (pernottamento + cena): Deluxe a 420 euro, Junior Suite a 520 euro, Suite a 580 euro e Suite Deluxe a 620 euro. Il costo per la cena di venerdì 24 marzo è di 280€ a persona, per un massimo di 30 coperti.

Per informazioni e prenotazioni chiamare il numero 0141-185 5773 oppure scrivere una mail a [info@radicimuramura.it](mailto:info@radicimuramura.it).

Circondato da vigneti e alberi da frutto, immerso nella bellezza della natura e nel silenzio, il ristorante Radici si trova sulle colline di Costigliole d'Asti, al confine tra le Langhe e il Monferrato, e si sviluppa nell'antica cantina a volta della Dimora degli Artisti, parte del Relais Le Marne e dell'azienda agricola Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti e **Federico Grom**. Da Radici, lo chef Marco Massaia esprime una cucina elegante e dai sapori netti e ricchi di personalità, esaltando materie prime povere locali ed erbe di vigna, la storia del Piemonte, della sua agricoltura e dei più straordinari artigiani del cibo e i fornitori del territorio.