

PANBIANCO HOTELLERIE

La Raia, sostenibilità chiave della ripresa

22 giu 2021



Il giardino di Locanda La Raia (foto P. Calamarà)

La pandemia spinge i viaggiatori ad apprezzare lo slow tourism, ovvero posti incontaminati, in mezzo alla natura, lontani dalla frenesia della massa, ma anche guidati da una filosofia che rispetta l'impronta originaria del paesaggio. **Locanda La Raia**, all'interno dell'azienda biodinamica **La Raia** condotta dalla famiglia **Rossi Cairo**, è uno di questi luoghi, e ha una marcia in più, perché si rivolge a tutte le persone interessate a questo approccio concreto ma anche attento ai molti equilibri che regolano la natura, le fasi della produzione e la vita in genere.

Al centro delle colline del Gavi, in provincia di Alessandria, si trova quindi Locanda La Raia all'interno di un'azienda agricola biodinamica certificata Demeter, che, nei suoi 180 ettari produce i vini Gavi Docg e Piemonte Barbera Doc, oltre a cereali antichi e miele biologico, mentre nei prati pascolano libere mucche di razza Fassona. La tenuta accoglie anche un piccolo agriturismo, **Borgo Merlassino**, una scuola steineriana, e la sede della Fondazione La Raia, dedicata ad arte, cultura e paesaggio. Quest'ultima ospita opere site specific, cioè pensate espressamente per questo luogo, di artisti internazionali, come Remo Salvadori, Michael Beutler e Francesco Jodice.

La locanda si presenta come una grande 'casa' abbracciata da vigneti, pascoli e boschi. Conta 12 camere e suite, una diversa dall'altra, arredata con pezzi unici, antichi mobili piemontesi accostati a elementi di design contemporaneo. La struttura è stata restaurata dallo studio **deamicisarchitetti**, che ha valorizzato le caratteristiche peculiari di questo luogo e le sue relazioni con l'ambiente. Sono state ripristinate le strutture originali della casa ad archi e volte e aperte grandi finestre che guardano i vigneti della tenuta. Il soggiorno a piano terra, con l'antico camino in pietra, è arredato con pezzi iconici del design italiano.

La ristrutturazione di Locanda la Raia è anche un progetto di paesaggio: una piccola sorpresa è il giardino che accompagna l'ingresso, che reinterpreta in nuove forme iconiche il giardino all'italiana, con una selezione di sole erbe aromatiche che sono disposte in modo da ricreare la forma di una grande foglia. Il giardino più esteso, che sfuma verso i

PANBIANCO HOTELLERIE

La Raia, sostenibilità chiave della ripresa

22 giu 2021

vigneti e per il quale sono state selezionate solo specie autoctone e legate al mondo agricolo, è stato realizzato su concept del team francese Coloco, composto da allievi e collaboratori del paesaggista Gilles Clément.

“Questa struttura è il luogo ideale – dicono da Locanda La Raia – per retreat e celebrazioni di anniversari. Essendo una grande casa padronale immersa nel verde, può essere scelta da piccoli gruppi in esclusiva, per i quali possono essere organizzate attività sportive, cooking class, wine tasting e altro. Puntiamo a far conoscere e apprezzare i piatti fondamentali della nostra tradizione, diffusi e amati in tutto il mondo. Gli ospiti potranno anche studiare con i nostri chef un menù da cucinare e gustare insieme”.

A firmare i menù del ristorante di Locanda La Raia è **Tommaso Arrigoni**, giovane chef stellato proprietario di Innocenti Evasioni di Milano.

La Raia ha recentemente ha completato la posa e la messa in esercizio di 136 kWp di pannelli fotovoltaici (pari a un'estensione di circa 700 mq) per una produzione annua pari a circa 160mila kWh. “Il nostro modo di fare impresa a La Raia – afferma **Piero Rossi Cairo** – tiene insieme le due grandi passioni delle origini, tutela della biodiversità e agricoltura biodinamica, con uno sguardo proiettato alle tecnologie amiche dell'ambiente e alla comunità in cui viviamo e lavoriamo ormai da quasi vent'anni”.