

Riapre Locanda La Raia con la cucina firmata da Tommaso Arrigoni

Il 30 marzo parte la nuova stagione e la nuova collaborazione con lo chef stellato

Milano, 21 marzo 2019 – **Locanda La Raia** riapre dopo la pausa invernale con molte novità. La grande casa verde, immersa tra le colline del Gavi in Piemonte, è pronta ad accogliere lo chef **Tommaso Arrigoni**, una stella Michelin, che firmerà i menù della Locanda. Questa collaborazione nasce dal desiderio di valorizzare l'offerta culinaria e di offrire agli ospiti un menù gourmet con i prodotti del territorio e dell'azienda agricola biodinamica La Raia. Tale novità gastronomica è un motivo in più per organizzare un soggiorno alla Locanda nel cuore del Gavi, in vetta alla classifica di Lonely Planet delle regioni da visitare quest'anno.

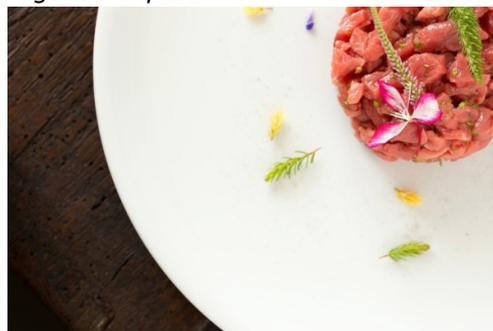


Tommaso Arrigoni si prepara ad arricchire il menù mantenendo vivi i **pilastri della ricca tradizione culinaria del Gavi**, zona che si estende tra Piemonte e Liguria. La carta studiata dallo chef privilegia le materie prime tra cui i prodotti dell'azienda agricola La Raia, che vanta la certificazione di qualità Demeter, come la carne di Fassona piemontese allevata allo stato brado, i cereali antichi, il miele. In questa cucina rimangono nel menù le tradizionali paste fresche ripiene, le tartare, la testa in cassetta presidio Slow Food di Gavi e alcuni piatti di pesce, del resto il mare è davvero vicino.

Nel suo **menù di Primavera** si trovano dal baccalà mantecato *brand de cujan*, ai ravioli del plin, dai tagliolini al pesto di sedano, al tradizionale bonet con pere sciroppate. Al menù alla carta è affiancato un **menù degustazione** "Tra Gavi e le Langhe" che parte dai vini – Gavi e Nebbiolo – prodotti dalla famiglia Rossi Cairo e una proposta di **Merende della Locanda**, per chi desidera uno spuntino durante la giornata.

"Sono felice di questo incarico che mi permette di lavorare con una clientela internazionale ed esigente, alla ricerca di un'esperienza non solo gastronomica ma che riguarda la conoscenza di uno dei paesaggi più belli e ancora poco conosciuti del Piemonte. Il mio approccio sarà quello di valorizzare i molti prodotti dell'azienda agricola biodinamica La Raia: i cereali antichi come il farro monococco, la frutta e le verdure dell'orto, i mieli biologici di tre fantastiche varietà, oltre alle carni che provengono dalle vacche di razza Fassona allevate al pascolo. Locali sono anche i formaggi e i salumi, molti dei quali provengono dai presidi Slow Food della zona" afferma lo chef.

Classe 1971, Arrigoni ha lavorato in importanti ristoranti in Italia e all'estero; fondamentale è stata la collaborazione con lo chef stellato Claudio Sadler che gli ha permesso di perfezionare tecnica e rigore. Nel 1998 fonda il suo ristorante *Innocenti Evasioni* a Milano e qui incomincia un percorso alla ricerca del gusto e del servizio di alta qualità, diventando nel 2007 membro della



prestigiosa *Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe*, fino a ricoprirne la carica di vicepresidente. A dieci anni dall'apertura del proprio locale ottiene la sua prima stella Michelin, grazie a una cucina tradizionale interpretata in modo da risultare un vero viaggio tra i sapori della tradizione italiana.

Locanda La Raia, oltre alla gastronomia d'eccellenza, è il luogo perfetto dove trascorrere una rilassante vacanza immersi nella tranquillità della natura. Questa accogliente dimora di dodici camere offre anche una SPA interna con piscina riscaldata interna ed esterna, sauna e bagno turco per concedersi qualche coccola, oltre a una ricca proposta di trattamenti per il corpo. Nei dintorni della Locanda si estende l'azienda agricola biodinamica La Raia, 180 ettari di boschi, vigneti, campi coltivati e pascoli dove fare lunghe passeggiate perdendosi tra i filari di Cortese e Barbera. Per gli ospiti anche l'invito a percorrere il "Sentiero dell'arte" lungo il quale si trovano opere d'arte *site specific* di artisti internazionali realizzate su commissione di Fondazione La Raia. Giunti a destinazione, in cantina, è pronta una degustazione dei vini biodinamici La Raia e quelli biologici di Tenuta Cucco, azienda in Serralunga d'Alba di proprietà della famiglia Rossi Cairo.

Locanda La Raia e La Raia

Locanda La Raia è un progetto della famiglia Rossi Cairo che conduce l'azienda agricola biodinamica La Raia dal 2002. La tenuta è certificata Demeter e nei suoi 180 ettari produce 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 territorio, che ospita opere site specific di artisti internazionali. La Direzione della Locanda è affidata a Maurizio Toccalino.

Locanda La Raia - Località Lomellina 26 – 15066 Gavi (AL)

T.+ 39 0143 642860 E. reservations@la-raia.it

locandalaraia.it

Ufficio stampa Tina Guiducci - tina@la-raia.it – T. 335 7295264

ALGO Debora Agostini – d.agostini@aigo.it – T. 347 1030913

ALGO Giulia Cosseddu – g.cosseddu@aigo.it – T. 344 0994675