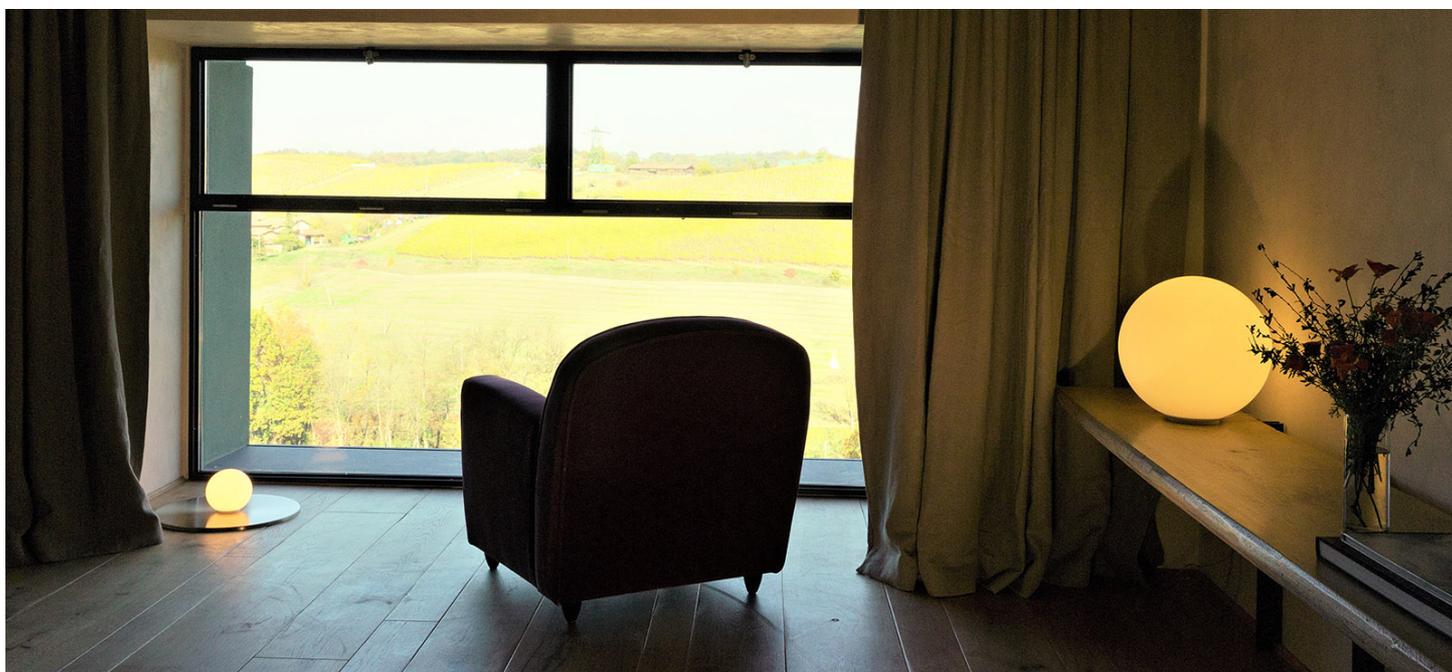


LA CUCINA  
ITALIANA

# L'intimo microcosmo di Locanda La Raia

27 novembre 2018

di **Sabina Montevergine** web editor

*Non si è mai abbastanza lontani per ritrovarsi*, diceva Baricco, e forse è proprio così, la distanza non placa l'inquietudine e per quanto si voglia fuggire non si può scappare dal proprio animo. Per questo, rimani assolutamente sorpreso quando in poco più di un'ora di strada da Milano ti sembra di scomparire, avvolto dalla bruma e dalle sfumature dei vitigni d'autunno, nel silenzio di una terra nascosta, ti spiegarono che sei in Gavi, intravedi Locanda La Raia e capisci che non ti serve andare più lontano di così.

Ma facciamo un passo indietro. La Raia è un'azienda agricola biodinamica che si trova nei comuni di Novi Ligure e Gavi; un vero e proprio microcosmo armonico in tutte le sue componenti: 180 ettari di vigneti, pascoli, boschi di castagno, acacia, sambuco, api, animali selvatici, un asilo e una scuola steineriana, una fondazione d'arte e cultura che racconta il territorio in maniera contemporanea, un percorso di opere d'arte in perfetta connessione con il luogo.

## **Biodinamico è vincente**

La strada biodinamica è stata una scelta importante a La Raia, spinta da una forte volontà di ritrovare una nota originaria del territorio che da secoli custodisce il vitigno autoctono dell'uva Cortese, e connessa con il desiderio di dar vita a un luogo che tenesse in equilibrio l'agricoltura con la natura, la terra, gli uomini.

Dalla concimazione alla coltivazione, fino alla raccolta, tutto è attuato con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitilità del terreno: questo profondo legame con la natura e il completo rispetto dei suoi ritmi portano dei risultati incredibili e La Raia, che ha fatto questa scelta ante tempore, quando il biologico e il biodinamico non erano così in voga, ne sta godendo *letteralmente* i frutti. Nel giro di pochissimi anni il Gavi de La Raia ha conquistato il mercato e la critica, prendendo la "chiocciola", il riconoscimento più alto, da Slow Wine 2011, la guida di Slow Food, entrando nel network di NaturaSì, raggiungendo anche il complicatissimo mercato del Giappone.

## **L'intimità della confidenza**

Aprire le porte di questo luogo è diventato naturalmente parte del progetto perché quando il tuo impulso è il rispetto del territorio e della natura non puoi, vuoi, isolarti, anche se in maniera splendida, dall'umanità: l'accoglienza è una sfumatura importante, il sentirsi a casa e far sentire a casa gli altri è un'esigenza. Nasce così la scuola Waldorf-Steiner e una Fondazione dedicata all'arte, alla cultura e al paesaggio, poi un piccolo agriturismo in un'antica cascina, Borgo Merlassino, e in seguito Locanda La Raia. Una combinazione di stili antichi e di linee contemporanee che ti accolgono in una dimensione confortevole ma mai invadente. La spa, il giardino di raccordo con le piante aromatiche, i libri sparsi nei salotti condivisi, i giochi di società, i piatti *di casa*, gli agnolotti al pin, i funghi porcini, la fassona della tenuta, degli chef Valeria e Simone, il momento del té pomeridiano con le torte da credenza.

Come una casa, con tutti i comfort, ma l'intimità esclusiva di uno spazio per te, dentro l'animo e fuori, con gli occhi su infiniti filari.

Locanda La Raia

Località Lomellina 26 15066 Gavi (AL) Italia

**[locandalaraia.it](http://locandalaraia.it)** (**<http://locandalaraia.it/>**)