



**INCONTRI** Eccellenze locali

# Riapre il 3 luglio La Raia, un vero inno al territorio, al rispetto per l'ambiente e all'arte contemporanea

“È stato un periodo duro quello del lockdown, ma che ci ha spinto a migliorare e valorizzare i nostri spazi aperti, necessari ora più che mai.”

Maurizio Toccalino

Marta Ferrarazzo

Una grande casa immersa nelle colline del Gavi, con un grande amore verso le ricchezze del territorio e rispetto per l'ambiente. Si presenta così l'azienda agricola biodinamica La Raia, che venerdì 3 luglio riapre ufficialmente i battenti dopo questi mesi di lockdown. Mesi duri, che hanno messo i lavori in stand-by totale così come tante altre attività locali. Soprattutto per quanto riguarda la ricezione, la ristorazione, il turismo. Sì, perché La Raia non è solo coltivazione e vinificazione. Oltre alla produzione, infatti, di Gavi DOCG e Piemonte Barbera DOC, di cereali antichi e miele biologico, nei suoi 180 ettari la tenuta accoglie anche un piccolo agriturismo, Borgo Merlassino, che racchiude dodici stanze e una spa con piscina; una scuola Steineriana presieduta da Caterina Rossi Cairo (il giardino d'infanzia per i bambini più piccoli, mentre le scuole elementari e medie hanno preso la sede in via Oneto, a Novi); la sede della Fondazione La Raia, dedicata ad arte, cultura e paesaggio, che ormai da anni ospita opere di artisti internazionali. Organizza, infine, numerosi percorsi turistici alla scoperta della natura e dei piaceri enogastronomici.

La Raia nasce da un progetto della famiglia Rossi Cairo, che conduce l'azienda dal 2002, e ha sposato la tecnica di coltivazione della biodinamica: si tratta di una vera e propria scienza agronomica, che ha come principi base il rispetto dei cicli naturali per le fasi produttive, eliminazione di concimi e fertilizzanti di sintesi chimica e l'esaltazione dell'interazione tra il suolo e gli elementi della natura e del cosmo. Un orientamento che oggi più che mai risponde ai doveri ambientali cui tutti siamo chiamati.



Elena Passi

La direzione della locanda è affidata a Maurizio Toccalino, giovane novese con alle spalle diversi anni di esperienza in strutture di ristorazione della zona. Non c'è qualche nota di preoccupazione per il periodo di inattività appena trascorso: «È stato uno shock per tutti, a livello personale e professionale. Questo è il mio secondo anno a Locanda La Raia ed ero sempre molto entusiasta delle prenotazioni di clienti che sceglievano il nostro hotel per la prima volta, ma soprattutto di chi aveva deciso di tornare. E molti di loro, e l'anticipo, hanno atteso comunque e deciso di non cancellare la prenotazione. Li aspettiamo a partire da luglio. Quel che abbiamo fatto, insieme alla proprietà e al team, è stato quello di pensare al futuro. Era evidente fin quasi da subito che alla ripresa della vita normale tutti noi avremmo avuto bisogno di spazio e di ambienti aperti e soprattutto di natura. Quindi abbiamo curato le nostre "suite" più belle, come amo spesso definirle: il giardino delle erbe officinali all'ingresso e il grande giardino diffuso intorno alla piscina. Abbiamo realizzato un percorso vita alla base della collina e previsto dei punti picnic al-

l'interno della tenuta. Che, non dimentichiamolo, è la principale attrattiva di Locanda La Raia». E in effetti ciò che de La Raia attira maggiormente i visitatori è proprio lo splendido paesaggio intorno: le colline del Gavi. Un territorio che negli ultimi anni sta facendo parlare di sé, acquisendo sempre più forza. «Riaprire l'intera azienda penso significhi innescare un processo virtuoso - continua Toccalino -, vuol dire creare opportunità di ricominciare più velocemente per chi collabora con noi: moltissimi sono infatti i nostri partner sul territorio. A cominciare da BikeSquare per i tour in bici lungo le strade dei Campionissimi, le molte associazioni che stanno lavorando per far conoscere l'alta Val Borbera attraverso il trekking, i golf che abbiamo vicinissimi e Libarna. Puntiamo, per i clienti locali, al nostro ristorante, con il nuovo menù estivo firmato dallo chef Tommaso Arrigoni che si ispira ai prodotti del nostro orto, di piccole eccellenze locali e a quelli dei presidi Slow Food della zona».

Come preannunciato prima, a La Raia si parla anche di arte con l'omonima Fondazione. E anche questa ha dovuto fare i conti con lo stop da Coronavirus: «Il programma previsto per maggio è stato ovviamente posticipato all'autunno. Attendiamo che tutto si normalizzi per comunicare data e modalità di realizzazione della nuova inaugurazione. L'autore della nuova opera che tutt'ora stiamo ospitando è Michael Beutler di cui oggi abbiamo, proprio vicino alla Locanda, le sue coloratissime 'Bales' che, le dico, ci hanno tenuto compagnia durante questi mesi. I loro colori sgargianti ci hanno aiutato a restare ottimisti».

Fra le attività che più velocemente si stanno rimettendo in moto presso la tenuta La Raia c'è sicuramente

quella del Wine tour, il percorso alla scoperta delle etichette di vini più apprezzate dell'azienda, accompagnate da cibi locali e visite all'aperto. Di questo si occupa Elena Passi, Wine tour manager dell'azienda: «Nel vivo della quarantena abbiamo avuto, ovviamente, un vuoto assoluto di clientela. Dopo l'allentamento del lockdown ci siamo presi ancora una quindicina di giorni per adattare tutta la nostra parte di attività nei confronti del pubblico, soprattutto i percorsi enogastronomici, alle direttive sanitarie. Noi siamo monitorati costantemente, e in più dobbiamo registrare e conservare i dati delle persone che vengono a visitare la nostra tenuta per il periodo canonico di quattordici giorni, in caso di contagi. Però ora stiamo finalmente ripartendo». E già sono arrivate le prime visite: «Già nei giorni del 20 e 21 giugno abbiamo avuto diversi visitatori - continua Passi -, il gruppo dei "Vinandanti" del ristorante I Nebbioli di Gavi, già venutoci a trovare lo scorso anno e tornato nuovamente, con circa una ventina di partecipanti. Anche questo week end è stato ricco di visite, tra cui addirittura due signori sudafricani che viaggiano abitualmente fra Milano e Sudafrica. Hanno acquistato una bottiglia del nostro vino a Milano e hanno deciso di scoprire il territorio dov'è stato prodotto». In realtà per La Raia non è una novità l'aver a che fare con cittadini stranieri, anzi: «Riceviamo principalmente proprio stranieri, provenienti principalmente da Svizzera e Stati Uniti. Sono già prenotate dei loro tour a settembre e ottobre, che fortunatamente non sono state spostate. Abbiamo notato, però, un incremento di interesse anche da parte di turisti italiani. Forse possiamo cogliere anche un lato positivo in questa crisi e riprendere a valorizzare le bellezze che abbiamo più vicino a noi».