



NOVI LIGURE (ALESSANDRIA)

LA RAIA

la-raia.it

LA RAIA È UN'AZIENDA BIODINAMICA (certificata Demeter) di 180 ettari guidata da Piero Rossi Cairo in collaborazione con l'enologa Clara Milani, la cui attività si fonda sulla costante ricerca di equilibrio tra tutte le sue componenti, in particolare tra la presenza dell'uomo, il suo lavoro e la natura, spontanea e coltivata: un mosaico di ambienti vegetali, ad alto tasso di biodiversità, dove oltre a 50 ettari di vigneti di Cortese e Barbera trovano spazio una corona di boschi di castagno e acacia, campi coltivati, pascoli, laghi, orti, frutteti e giardini. La cantina, realizzata in terra cruda dall'architetto austriaco Martin Rauch con il suo muro in pisé, rappresenta una fonte di grande



DA PORTARE A CASA
Gavi Docg Pisé

È il cru de La Raia, prodotto in 3mila bottiglie dalle viti della Cascinetta su terra particolarmente rossa. Due anni sui lieviti autoctoni e un breve passaggio in botte grande di rovere lo rendono longevo e gli conferiscono una straordinaria capacità di evolvere nel bicchiere.

DA PROVARE

Tre suggestivi itinerari tracciati da percorrere a piedi all'interno dell'azienda: quello che conduce alla degustazione in cantina, attraverso i vigneti di Cortese; quello della biodiversità (circa 3 km) che attraversa il mosaico naturale della tenuta; e quello dell'arte lungo il quale si trovano le undici opere di Fondazione La Raia.

curiosità sia per gli appassionati di vino che di architettura. All'interno della tenuta, nel 2017 ha aperto Locanda La Raia, un relais frutto dell'attento restauro di un'antica stazione di posta. Le 12 camere sono una diversa dall'altra, arredate accostando antichi mobili piemontesi a oggetti di design contemporaneo. La cucina è supervisionata dallo chef Tommaso Arrigoni: nei suoi piatti, improntati alla stagionalità delle materie prime e alla tradizione del Gavi, sono centrali i prodotti dell'azienda agricola, come i cereali antichi, le verdure dell'orto e delle serre, le erbe aromatiche, le uova, le carni provenienti dalle vacche di razza Piemontese da allevamenti grass fed e, dulcis in fundo, i mieli biologici derivanti dalle arnie all'interno della tenuta. Oltre alla carta, i tre menu degustazione sono tutti da scoprire. Come se non bastasse, nel 2013 la famiglia Rossi Cairo ha creato Fondazione La Raia-arte cultura territorio invitando artisti internazionali a gettare il loro sguardo critico sul paesaggio del Gavi. A oggi, infatti, 11 sono le opere site specific tra i vigneti e gli edifici della Raia, firmate tra gli altri da Remo Salvadori, Michael Beutler, Tami Izko, Koo Jeong A. Di recente, al limitare nord della tenuta si è completata la ristrutturazione di Borgo Merlassino, un antico villaggio contadino organizzato attorno a una grande corte centrale; con i suoi diversi edifici multifunzionali e variopinti, rappresenta il nuovo indirizzo per gli eventi nel Gavi.

