

IL LUOGO

Nella tenuta di Novi un museo a cielo aperto tra i filari di vite

CHIARA GATTI A PAGINA XVII

Novi ligure. Sulla collina di Monterotondo due milanesi stanno allestendo nella loro tenuta un museo a cielo aperto, gli artisti sono invitati a lavorare sul posto e a misurarsi con il paesaggio

L'arte che cresce tra i vigneti

CHIARA GATTI

L'AUTOSTRADA alla fine piega a ovest, prima di imboccare il tratto che scivola verso Genova. All'uscita di Serravalle Scrivia il paesaggio è quello commerciale cresciuto attorno al famoso outlet. Ma seguendo la strada di Monterotondo, che scollina fra i campi, il panorama muta all'improvviso. Filari di vigneti disegnano strisce perfette sulle alture che ricordano la Maremma. Qui sono forse più dolci e rosse per l'autunno. Un cartello indica l'ingresso de La Raia, l'azienda agricola biodinamica che, nel cuore del Gavi, ha varato un progetto speciale.

In 180 ettari di terreno si mescolano iniziative diverse, tutte di alta qualità. Produzione di vini docg, allevamento di bestiame al pascolo libero, api per il miele aromatico e culture a rotazione come facevano gli antichi, nel rispetto delle risorse del suolo. Ma c'è anche una scuola steineriana, una cascina

na dell'Ottocento trasformata in agriturismo shabby-chic (il Borgo Merlassino), una vecchia posteria diventata una guesthouse dalle camere di design con ristorante di livello (la Locanda La Rai), entrambi firmati dallo studio milanese di architettura De Amicis.

In tutto ciò l'arte non manca. **Giorgio Rossi Cairo**, fondatore del gruppo Value Partners, nota società di consulenza, è il padrone di casa e nel 2013 ha dato vita alla Fondazione La Raia insieme a Irene Crocco, gallerista (Viasaterna a Milano) e specialista d'arte contemporanea. Hanno condiviso il sogno di un luogo ameno dove la ricerca estetica potesse fondersi con l'orizzonte, interpretarne gli umori, segnare l'identità. Oggi, grazie alla curatela di Ilaria Bonacossa, neo-direttore di Artissima a Torino, il progetto mostre è avviato. Cinque sono gli interventi già distillati in vari punti della proprietà. Il bello è andare a cercarli, scoprirli per caso in ogni angolo della tenuta.

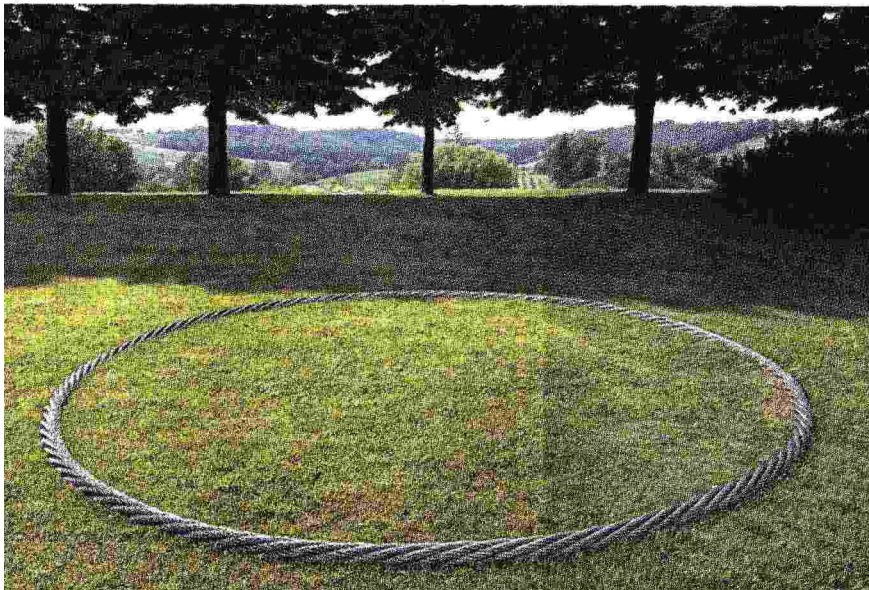
L'idea è diversa dal concetto classico di land

art. Non ci sono innesti monumentali che modificano i profili della natura. Al contrario, è la natura che modifica le opere.

Il grande cerchio in acciaio di Remo Salvatori, *Continuo infinito presente*, tre metri e mezzo di diametro senza una fine e senza un inizio, è appoggiato sull'erba vicino alle cantine e sta lentamente sprofondando nella terra che se ne appropria. L'artista coreana Koo Jeong ha dipinto su una parete della cascina un'immagine murale tracciata con smalto simpatico; si illumina solo nelle notti di luna. Durante il giorno è invisibile. Su un pendio vicino alla locanda Michael Beutler ha posizionato due rotoballe fatte di paglia industriale, scarti d'officina, riciclo di rifiuti plastici dai colori flu, impastati dalle macchine come si fa col fieno.

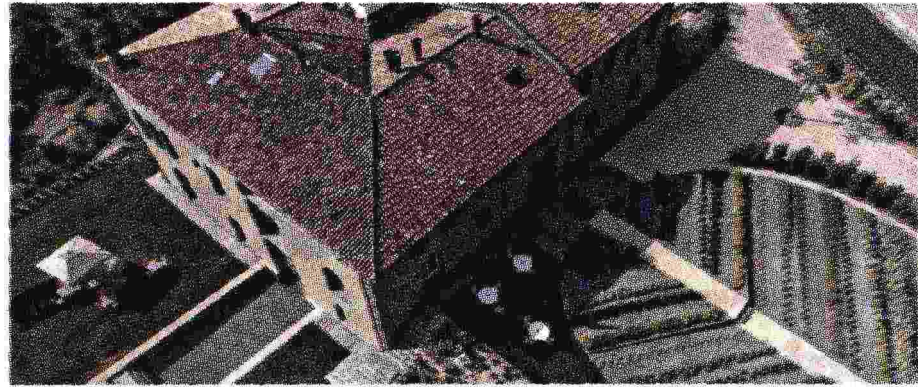
Nessuno di loro ha lavorato in remoto. La Raia invita i suoi artisti ad abitare l'azienda per comprenderne l'anima, scegliere i materiali e le forme con cui giocare. Il risultato è un ecosistema fertile dove arte e natura si scambiano reciproche energie.

CRIPRODUZIONE RISERVATA



LE IMMAGINI

A sinistra l'installazione "Continuo infinito presente" di Remo Salvatori, un cerchio di acciaio di tre metri e mezzo di diametro (foto Agostino Osio); qui sopra "Bales" di Michael Beutler, due rotoballe colorate fatte di paglia industriale che simula il fieno; sotto, veduta aerea della Locanda La Raia (foto Alberto Strada)



COME SI ARRIVA

La Raia si trova a Novi Ligure, in Strada Monterotondo 79. Autostrada A7 Milano-Genova, uscita Serravalle, si prosegue per Monterotondo. Sul navigatore il nome è geo-localizzato.

GLI ORARI

Degustazioni, visite della cantina e visite guidate alle opere su prenotazione tel. 0143.743685, info segreteria@fondazionelaraia.it

GLI EVENTI

Domenica 15 ottobre l'iniziativa "Seminare il Futuro!" organizzata da Ecor NaturaSi. Le famiglie semineranno farro coltivato con metodo biodinamico. Buffet bio, degustazione di Gavi e Piemonte Barbera Demeter. Partecipazione gratuita, prenotazione obbligatoria www.seminareilfuturo.it

