

Locanda La Raia

Nel cuore del Gavi, un relais nato da un'antica stazione di posta, all'interno di un ecosistema unico, ad alto tasso di biodiversità.

Stella Verde MICHELIN

La Raia è il progetto creato dalla famiglia Rossi Cairo improntato alla ricerca dell'armonia, in un ecosistema in cui la biodiversità è promossa e difesa.

Dal 2025 il ristorante della **Locanda**, all'interno della tenuta, è **Stella Verde MICHELIN**.

Novi Ligure. marzo 2025 - La Raia è una azienda agricola biodinamica che si estende per 180 ettari su due comuni, Gavi e Novi Ligure, nel basso Piemonte. Al suo centro sorge la **Cantina**, al limitare nord **Il Borgo** e al confine sud La **Locanda**, le due strutture ricettive collegate da un sentiero interno.

La tenuta, condotta dalla famiglia Rossi Cairo dal 2002, è tuttora un progetto in fieri, che ha al centro la riflessione attorno al tema del paesaggio, inteso in tutte le sue componenti peculiari: geografiche, sociali, produttive, agricole, estetiche e culturali. L'obiettivo del suo fondatore, Giorgio Rossi Cairo, e di suo figlio Piero, è di mantenere armonia ed equilibrio tra tutte le presenze e tutti gli elementi: *l'uomo e gli edifici che occupa* - la famiglia abita la vecchia casa padronale recuperata nella sua struttura originaria; *il suo lavoro* - la cantina in terra cruda è un esempio di edilizia sostenibile; *gli animali* - all'interno della tenuta si incontrano lepri, caprioli, moltissimi uccelli e vacche di razza Fassona allevate grass fed e, nelle sere d'estate, le lucciole. E, ovviamente, *la natura* - quella spontanea che determina la bellezza originaria di queste colline e quella coltivata, a vigneti e campi.

CONOSCERE LA RAIA, i tre itinerari del paesaggio

Per conoscere e vivere La Raia, è possibile seguire tre itinerari che si snodano lungo la tenuta: l'itinerario del vino, che culmina in cantina con la degustazione dei vini biodinamici, quello dell'arte, che percorre da sud a nord la tenuta, e quello della biodiversità che conduce tra i filari, lungo i rii e attorno ai due laghi. Tre sentieri che percorrono il paesaggio unico de La Raia.

L'itinerario del vino - Una cantina e un tasting biodinamici

La Raia è un'azienda biodinamica, certificata Demeter dal 2007, 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. A questo, in particolare, è dedicato il wine tour de La Raia che parte dall'antico vigneto Madonnina per approfondire i principi della coltivazione biodinamica che abbiamo adottato. La cantina, realizzata in terra cruda da Martin

Rauch, produce vini che sono espressione autentica di questo territorio e della sua storia. In particolare, dal vitigno Cortese provengono i tre Gavi DOCG – Gavi, Gavi Riserva e Gavi Pisé, il cru dell'azienda – a cui si aggiungono due tipi di Piemonte DOC Barbera, e una piccola produzione di Pinot nero e Passito di Cortese. In cantina è possibile degustare anche i Nebbiolo e Barolo biologici di Tenuta Cucco, l'altra tenuta di famiglia a Serralunga d'Alba nelle Langhe.

L'itinerario della biodiversità - Tre chilometri in un ecosistema unico

La Raia si estende per 180 ettari di cui 50 vitati ad uva Cortese e Barbera, 60 coltivati e i restanti occupati da due laghi, boschi di castagno, frutteti, prati riservati al pascolo delle mucche: un ecosistema che Renato Cotalasso, che le ha dedicato il libro *Alla scoperta della biodiversità*, ha definito "un mosaico di ambienti vegetali ad alto tasso di biodiversità". Questa immagine fotografa il susseguirsi continuo di natura addomesticata dall'agricoltura – vigneti, campi, pascoli, siepi – e di natura spontanea fatta di radure, boschi, laghi, rii. In questa varietà di ambienti vivono una miriade di specie animali e vegetali che, insieme, rappresentano un ecosistema unico. Basta affacciarsi da qualsiasi finestra di Locanda o fermarsi in qualsiasi punto del sentiero che è stato tracciato all'interno della tenuta per accorgersi di quanto variegato ed eterogeneo sia il paesaggio della Raia. Una ricchezza naturale che fa felici api e insetti impollinatori, ai quali è anche dedicata una delle opere di Fondazione La Raia: *Palazzo delle api* di Adrien Missika. È possibile, con una guida, percorrere il sentiero di circa tre chilometri che attraversa l'intera tenuta e scoprire dove si posa il saltimpalo (l'uccello presente sul logo de La Raia), dove passeggiavano i caprioli, o ammirare i fiori del sottobosco e quelli più amati dai bombi.

L'itinerario dell'arte

Dal 2013, con la nascita di Fondazione La Raia - arte cultura territorio, la famiglia Rossi Cairo ha voluto indagare il paesaggio della Raia attraverso l'arte contemporanea, invitando artisti, fotografi, architetti e paesaggisti internazionali a gettare uno sguardo critico e nuovo su questo territorio. All'interno della tenuta, dove sono organizzate periodicamente conferenze pubbliche dedicate al tema del paesaggio, si trovano le opere permanenti realizzate in questi anni da artisti internazionali, come Remo Salvadori, Adrien Missika, Michael Beutler, Tami Izko. Vi invitiamo a scoprirle seguendo l'itinerario dell'arte tracciato tra i vigneti, che passa dalla cantina e termina al Borgo.

È possibile scoprire e immergersi nel paesaggio de La Raia seguendo i sentieri interni che collegano la Locanda alla cantina e al Borgo, all'estremità nord della tenuta. A disposizione degli ospiti una mappa oppure una nostra guida per un racconto più approfondito del mosaico vegetale della tenuta o delle opere d'arte contemporanea.

Il tempo alla Locanda - *La grande casa verde nel Gavi*

Locanda La Raia si trova all'interno dell'azienda agricola biodinamica La Raia. Un tempo stazione di posta e luogo di sosta per i viaggiatori, la Locanda è una grande casa verde abbracciata da vigneti, pascoli e boschi, in cui il confort degli spazi interni dialoga con la bellezza della natura circostante. Le dodici camere, una diversa dall'altra, e gli spazi raffinati accolgono gli ospiti con antichi mobili piemontesi accostati a elementi di design contemporaneo. Realizzata con pezzi unici, la Locanda propone un concetto di ospitalità fatto di accuratezza e tempi rilassati, con dettagli insospettabili e un servizio eccellente ma discreto.

I giardini

Immersa nella natura della Raia, la Locanda è essa stessa un progetto di paesaggio, che punta a recuperare fluidità tra lo spazio interno e i vigneti, i campi e gli spazi verdi che la circondano. Una piccola sorpresa è il giardino che accompagna l'ingresso, che reinterpreta in nuove forme il giardino all'italiana: una selezione di sole erbe aromatiche sono disposte in modo da ricreare la forma di una grande foglia. Il giardino più esteso, che sfuma verso i vigneti e per il quale sono state selezionate solo specie autoctone e legate al mondo agricolo, è stato realizzato su un concept del team francese Coloco, composto da allievi e collaboratori del paesaggista Gilles Clément.

Le camere: una diversa dall'altra

Le camere, le suite e l'appartamento della Locanda, sono uno diverso dall'altro. L'armadio piemontese del Seicento, le antiche scrivanie, i cassettoni dell'Ottocento, risultato di una lunga ricerca sul territorio, sono accostati a pezzi di design contemporaneo. Alle pareti i quadri antichi di famiglia sono vicini ad opere contemporanee selezionate tra gli artisti rappresentati dalla galleria milanese Viasaterna. I materiali, i colori, i tessuti raccontano del gusto tutto italiano per un bello semplice, e l'effetto complessivo, grazie al riuscito incontro tra antico e moderno, è quello di grandi, confortevoli e raffinate stanze di casa.

Per la sua peculiare struttura – una grande casa padronale immersa nel verde – la Locanda può essere scelta da piccoli gruppi in esclusiva, per i quali organizziamo su richiesta attività sportive, cooking class, wine tasting e molto altro all'interno della tenuta.

La cucina

Alla Locanda il cibo è occasione per scoprire il territorio, stare insieme e concedersi tempo. Serviamo colazioni con pane fragrante fatto in casa accompagnato dai nostri mieli biologici, frutta della Tenuta, marmellate e omelette con i sapori dell'orto interno alla Raia. In estate gli ospiti possono accomodarsi al grande tavolo in giardino, negli spazi intorno alla piscina oppure godersi il pranzo con un cesto da picnic in un angolo ombreggiato della Tenuta. Amiamo il rito del tè, che serviamo ogni pomeriggio con un dolce diverso, e quello dell'aperitivo, momento per gustare i Gavi biodinamici de La Raia. La cena al ristorante della Locanda è speciale: piccoli

tavoli rotondi con fiori freschi, candele e tovaglie bianche di lino creano quel senso di piacevole intimità che ricerchiamo per i nostri ospiti.

Chef Tommaso Arrigoni per Locanda La Raia – Stella Verde MICHELIN

Tommaso Arrigoni, chef proprietario di Innocenti Evasioni di Milano, firma i menù del ristorante della Locanda, Stella Verde Michelin 2025. Ha centrato la sua proposta sulla stagionalità e sull'interpretazione dell'antica tradizione della cucina del Gavi, incrocio unico di influenze liguri e piemontesi. "Il mio impegno – dice Arrigoni – è quello di valorizzare i prodotti dell'azienda agricola biodinamica La Raia: i cereali antichi come il farro *monococco*, la frutta e la verdura dell'orto biologico e le carni che provengono dalle vacche di razza Fassona, allevate al pascolo. Locali sono anche i formaggi e i salumi, come la famosa testa in cassetta, che provengono dai presidi Slow Food della zona." Nel suo menù si trovano, secondo stagione, dal baccalà mantecato *brand de cujun* ai ravioli del plin, dal petto di galletto rosolato al tonno di gallina, al piemontesissimo bonet con pere sciropate. Immane il risotto della Locanda con erbe del giardino e la battuta di carne Fassona al coltello, dall'allevamento della Raia. Al menù alla carta è affiancato un **Menù degustazione** "Dal Gavi alle Langhe" che parte dai vini – Gavi e Nebbiolo – prodotti dalla famiglia Rossi Cairo a La Raia e a Tenuta Cucco. Il **Menù della casa** è riservato agli ospiti della Locanda ed è improntato alle primizie dell'orto e agli ingredienti speciali secondo occasione e stagionalità.

Locanda La Raia organizza corsi residenziali e *cooking class* di cucina italiana. Puntiamo a far conoscere e apprezzare i piatti fondamentali della nostra tradizione, diffusi e amati in tutto il mondo. Organizziamo incontri per insegnare la tecnica di realizzazione, la scelta degli ingredienti, i procedimenti di cottura e le modalità di servizio. Gli ospiti potranno anche studiare con i nostri chef un menù da cucinare e gustare insieme.

Il benessere tra i vigneti e il relax al Borgo

L'**area benessere** della Locanda, con sauna, bagno turco e la parete di sale dell'Himalaya è un invito al relax totale, un luogo tranquillo in cui dedicare del tempo a sé stessi, scegliere un trattamento e affidarsi alle mani dei nostri esperti. La piscina – interna ed esterna – è a temperatura controllata per accogliere gli ospiti tutto l'anno e si affaccia sulle colline del Gavi. La palestra, attrezzata da Technogym, si apre sul giardino. Negli spazi del **Borgo**, recentemente ristrutturati, si svolgono lezioni di yoga e pilates, oltre a workshop di ceramica, tecnica accessibile a tutti, che aiuta il relax grazie a una concentrazione profonda e creativa.

All'aria aperta

Nella tenuta si trova un campo da tennis in sintetico e un percorso benessere ai piedi della collina su cui sorge la Locanda. Per chi ama la bicicletta, tutto intorno alla Raia si aprono le strade dei Campionissimi, da Coppi a Girardengo, con moltissimi itinerari per ogni preparazione atletica, da scoprire da soli o accompagnati da una guida. Sempre più richiesti anche i trekking nelle meravigliose valli vicine, Val Borbera e Val di Lemme: organizziamo escursioni in

collaborazione con le molte associazioni che stanno facendo conoscere queste due valli di straordinario fascino. Le colline del Gavi sono scelte per i meravigliosi campi di golf che si aprono tra i vigneti. Da Locanda La Raia sono facilmente raggiungibili tre campi. Il più vicino è il Golf Club Colline del Gavi (Tassarolo) a 6 chilometri, in un'area circondata da boschi: ha 18 buche da campionato e 9 buche executive e un ristorante. Il Golf Club Serravalle (Serravalle), sempre a 6 chilometri, sorge presso la Tenuta La Bollina, ha 9 buche da campionato e 3 buche executive. Infine, il Golf Club Villa Carolina (Capriata d'Orba), a 12 chilometri, ha 2 percorsi da 18 buche inseriti in un'area di 110 ettari, tra boschi e vigneti. La club house è ricavata nella antica residenza estiva della famiglia Gavotti.

Il Borgo – Il fascino di un antico borgo contadino

Il Borgo è un antico borgo contadino che si sviluppa al limitare nord della tenuta biodinamica La Raia. La sua posizione è tra le più belle del Gavi: si affaccia infatti su una vallata incontaminata, con boschi antichi e un piccolo lago raggiungibile da un percorso segnalato. I vari edifici che lo compongono, ciascuno dei quali era dedicato a una precisa attività agricola, sono organizzati intorno a una grande corte circolare; tutto intorno i vigneti di Cortese della Raia. Il Borgo è stato di recente ristrutturato secondo gli stessi principi di recupero filologico delle altre costruzioni che si trovano all'interno della tenuta. I lavori hanno rivelato porzioni di muro in *pisé*, la stessa antica tecnica costruttiva in terra cruda che l'architetto Martin Rauch ha utilizzato per la costruzione della cantina nel 2003.

L'edificio principale del Borgo, che un tempo era il grande Fienile, si sviluppa su tre piani con le caratteristiche travi a vista ed è strutturato per accogliere eventi di vario tipo: cene per anniversari, riunioni, pranzi di lavoro. Il piano terra, che si apre su un grande patio coperto, è adibito all'accoglienza, ai cocktail e ai pranzi in piedi.

Fuori porta

A pochi chilometri da Locanda La Raia sorgono alcuni borghi storici di grande interesse. Sugeriamo di visitare il **Forte di Gavi** e di passeggiare per le strade di Novi Ligure alla scoperta dei palazzi nobiliari dipinti. A pochi chilometri anche **Libarna**, l'antica città romana nata nel II secolo a.C. lungo la via Postumia, la strada che collegava Genova e Aquileia. Un tuffo nel passato ricco di emozioni: ieri città con ampie e regolari strade, una grande piazza, comode case, portici, botteghe, monumentale con i suoi edifici pubblici e di spettacolo. Sono ancora visibili i resti dell'anfiteatro, del teatro, di due quartieri di abitazioni e alcune strade urbane. La zona dell'Alessandrino, inoltre, è un vero tesoro che copre un arco di tempo che va dal Medioevo al Novecento. Basti pensare al ciclo di affreschi arturiani della Pinacoteca civica di Alessandria, il palazzo delle Poste con il fregio dell'agricoltura di Gino Severini, il complesso monumentale di **Santa Croce a Bosco Marengo** con tutti i suoi capolavori, tra cui la pala d'altare di Giorgio Vasari. E poi la Maddalena di Carlo Nuvoione, uno degli autori più importanti del Seicento che sviluppa il barocco nel nord Italia, custodita presso la Fondazione della Cassa di Risparmio di

Alessandria. E a Tortona, presso la **Pinacoteca della Cassa di Risparmio di Tortona**, il più bel museo italiano dedicato al Divisionismo.

Per chi adora il cioccolato, una visita alla fabbrica Bodrato di Novi Ligure è un must: si seguono le varie fasi della produzione del giorno e si partecipa a una degustazione dei prodotti di Bodrato: cremini, boeri, cioccolatini alla frutta. Per chi ama lo shopping, a pochi minuti di auto si trova il McArthurGlen Serravalle Designer Outlet, il più grande e ricco di marchi in Europa. Con un poco più di tempo a disposizione si possono raggiungere i vigneti e le colline della Langhe, patrimonio UNESCO. Vi invitiamo a visitare **Tenuta Cucco a Serralunga d'Alba** (112 Km), sempre di proprietà della famiglia Rossi Cairo, per una degustazione di Barolo e Nebbiolo. A un'ora di strada c'è Milano per una visita ai musei, shopping e spettacoli teatrali, mentre a mezz'ora di auto ci sono i meravigliosi palazzi del centro storico di Genova, la piazzetta di **Portofino** (85 Km), il mare e il trekking alle **Cinque Terre** (135 Km). Una tappa è anche Torino, con visita del Palazzo Reale e i suoi giardini, la Mole Antonelliana e il Museo Egizio.

La Locanda e il Borgo de La Raia distano 98 chilometri di autostrada da Milano e 60 da Genova.

La Raia

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 vacche di razza Fassona. La tenuta accoglie La Locanda, un relais di 12 camere, e Il Borgo, un antico borgo contadino con ampi spazi per celebrazioni ed eventi. All'interno della Raia ha sede anche Fondazione La Raia, dedicata ad arte, cultura e territorio, che dal 2013 commissiona opere site specific ad artisti internazionali invitandoli a gettare il proprio sguardo sul paesaggio del Gavi.

Locanda La Raia - Località Lomellina 26 – 15066 Gavi (AL)
T. 0143 642860 E. locanda@la-raia.it
locandalaraia.it

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