

Relais di Tenuta Santa Caterina Una finestra aperta sul Monferrato

Con la prima Festa di Primavera della Tenuta Santa Caterina è stato ufficialmente inaugurato il b&b, che offre la possibilità di soggiorno in un ambiente di armonia e bellezza sulla collina di Grazzano Badoglio (At)

Lo scorso 9 maggio è aperta la Festa di Primavera anno zero, organizzata per ufficializzare l'apertura del Relais annesso alla **Tenuta Santa Caterina**. Hanno preso la parola l'avvocato Guido Carlo Alleva, Giulia Alleva e il responsabile del restauro conservativo dell'intera struttura, l'architetto Cristiano Raffaldi. Attraverso i tre interventi, sintetici, ma animati da sincera passione per l'impegno profuso, è stato ricordato il percorso che ha condotto allo straordinario risultato finale: una residenza settecentesca, un antico casale annesso al palazzo, giardini e vigneti, tutto riportato all'antica funzione e all'antico splendore in dodici ininterrotti anni di lavori, per ridare al luogo la dignità originaria.



Ha destato molta ammirazione la struttura del Relais, non un corpo estraneo, ma un ampliamento della casa privata, come ha tenuto a definirlo l'avvocato Alleva, che ha personalmente coadiuvato l'architetto nella cura dei particolari e nella interpretazione degli spazi. Sallette, salottini, un grande salone, una sala degustazione, un luogo per la lettura, uno spazio per il breakfast aperto con grandi vetrate e affacciato sui vigneti rappresentano gli spazi comuni, da cui si accede alle sei suites indipendenti le une dalle altre, ciascuna delle quali è caratterizzata da elementi che la rendono unica e particolare.

Grande successo ha riscosso anche il mercatino di prodotti tipici alimentari: salumi Berzano, formaggi della Cascina Vallengia, marmellate e altre specialità del Mongetto, mieli di Nicola e Mortara, i famosi nocciolini di Chivasso Bonfante, arrivati su una 500 d'epoca che a suo modo è diventata un personaggio, e lo straordinario cioccolato Gobino, una presenza della Prima della Scala, che a Grazzano ha trovato nuovi estimatori.

I vini della Tenuta Santa Caterina, Salidoro, Vignalina, Arlandino e Sorì di Giul e le grappe Aqua Gratiae, hanno accompagnato la degustazione delle varie specialità, culminate con una miniverticale di Barbera d'Asti Docg Superiore Setecapita, abbinamento perfetto con gli agnolotti al sugo d'arrostito dello chef Saverio Costa. Lo staff di Tenuta Santa Caterina al completo ha collaborato alla riuscita della manifestazione con la passione e lo spirito di gruppo che contraddistinguono questa impresa agricola, a cui non mancano storia, tradizione

e fantasia. L'appuntamento è a maggio 2016 per la Festa di Primavera, anno Uno.

Tenuta Santa Caterina

Via Marconi 23, 14035 Grazzano Badoglio (At)

Tel 0141 925472

www.tenuta-santa-caterina.it

relais@tenuta-santa-caterina.it

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=39666>