



## Sfumature d'autunno e tartufo al Relais Le Marne

 2023-10-13  Eventi

### **Caccia al tartufo bianco, analisi sensoriale e cena gourmet per tre giorni immersi nella campagna piemontese**

Un rifugio circondato dai colori aranciati di vitigni e alberi da frutto, dove armonia e incanto avvolgono ogni cosa. **Il Relais Le Marne**, boutique hotel che sorge all'interno dell'azienda **Agricola Mura Mura** di proprietà di **Guido Martinetti** e **Federico Grom**, dà il benvenuto all'autunno con un'esperienza tailor-made per far conoscere e apprezzare il protagonista assoluto della stagione piemontese: il tartufo bianco.



**Da fine ottobre a inizio dicembre**, sarà infatti possibile soggiornare al Relais con il pacchetto *“3 giorni a Le Marne, a caccia del tartufo bianco e dei suoi sapori”*, che include caccia al tartufo bianco, analisi sensoriale e il menù speciale di Radici, il ristorante in vigna guidato dallo chef torinese

Marco Massaia e parte del Relais. Un programma nato per offrire ai propri ospiti una pausa lontana dai ritmi frenetici della routine quotidiana, in un'oasi di pace, e un'esperienza multisensoriale unica.

**Il primo appuntamento è quello della caccia al tartufo:** accompagnati da un trifolaio professionista e dai suoi cani, sarà possibile camminare immersi nel paesaggio e nell'atmosfera autunnale delle Langhe e del Monferrato alla ricerca di questi straordinari tuberi.

A seguire, un aperitivo insieme a **Guido Martinetti** accompagnato da analisi sensoriale e abbinamento ai vini della **Cantina Mura Mura**, sempre parte del Relais. Qui, si scopriranno le diverse caratteristiche del tartufo, che cambiano a seconda della pianta sotto alla quale viene trovato, della natura del terreno e della sua granulometria, della maturità del tubero. A seguire, una degustazione unica di vini che ne evocano il profumo, a partire dai grandi barbareschi e baroli invecchiati, rigorosamente Mura Mura.

**A concludere la giornata, una cena gourmet da Radici.** Lo Chef Massaia interpreterà i tartufi trovati durante la caccia rendendoli i protagonisti di un menù speciale, in grado di valorizzare questo tubero d'eccellenza, strizzando sempre l'occhio alla tradizione piemontese ( come con il Raviolo Ris e Coi, castagne di Nucetto e cardo gobbo oppure Tajarin 30 tuorli al burro di malga, ovviamente accompagnati da una grattata di tartufo).

Per informazioni, costi e prenotazione, consultare il [sito](#)

**Il Relais Le Marne** si trova a Costigliole d'Asti, tra Langhe e Monferrato, e nasce da un progetto di Guido Martinetti, co-fondatore di GROM. Il Relais è composto da La dimora dei Poeti (4 suite, 1 camera deluxe) e da La Dimora degli Artisti (1 suite, 2 junior suite, 1 camera superior, 4 camere deluxe). Vi è inoltre La Casa nel Vigneto, una splendida suite con terrazzo, sospesa tra i vigneti con vista sul Monterosa e i vigneti del Monferrato. Vanta una piscina coperta di 25 mt unica al mondo dotata di 3 corsie, aperta tutto l'anno con ampie vetrate sulle vigne, una palestra di 140 mq attrezzata Technogym e una Spa completa di sauna, idromassaggio, sala massaggi e vasca di acqua gelida. La tenuta comprende anche Mura Mura, azienda agricola di 30 ettari coltivati a vigneti e frutteti di proprietà di Federico Grom e Guido Martinetti, e il Ristorante Radici, guidato dallo Chef torinese Marco Massaia, la cui cucina è radicata in Piemonte e nel Monferrato ed esalta le materie prime povere locali, protagoniste della storia di questa terra, interpretandole in modo ricercato e attento.



**Le Marne Relais** Strada Pasquana, 5 14055 Costigliole d'Asti – Italia [Le Marne Relais](#) – [info@lemarnerelais.it](mailto:info@lemarnerelais.it) +39 0141 185 2115

Costigliole d'Asti, 13 Ottobre 2023