



## **A RADICI UN GRANDISSIMO DELLA CÔTES DU RHONE: E. GUIGAL**

*Venerdì 21 aprile secondo appuntamento de "I Grandissimi"  
al ristorante Radici di Costigliole d'Asti*

**Costigliole d'Asti, Aprile 2023** – A Radici è tutto pronto per il secondo appuntamento de "I Grandissimi", il ciclo di cene a cadenza mensile, ideato da Guido Martinetti e dallo chef Marco Massaia: un viaggio tra gli aromi e i sapori dei territori del mondo più vocati alla produzione vitivinicola accompagnati da piatti della tradizione locale

Dopo il successo della prima cena che ha messo in scena "I Grandissimi di Bordeaux" con etichette di Domaine de Chevalier, Château Margaux, Château Haut Brion e Château d'Yquem, **venerdì 21 aprile** nel ristorante in vigna sulle colline di Costigliole d'Asti, guidato dal giovane chef torinese Marco Massaia - si andrà alla scoperta di una delle più vaste e rinomate aree vitivinicole francesi: **la Côthes du Rhone**, con un focus specifico sui vini **E. Guigal**.

Le etichette protagoniste della seconda serata, *La Tourque Côte Rôtie Aoc E.Guigal 2019, Ex-Voto Ermitage blanc Aoc E.Guigal 2017, La Mouline Côte Rôtie Aoc E.Guigal 2017 e Famille Perrin Mouscat de Beaume 2018*, saranno esaltate dalla proposta culinaria dello chef Marco Massaia: grazie a una cucina raffinata e distintiva, che del rispetto e della cura per la materia prima ne ha fatto la sua filosofia, il menù per il secondo appuntamento sarà un tripudio di sapori e suggestioni, una narrazione enogastronomica che rende omaggio alla ricchezza sensoriale della Valle del Rodano.

Il Menù dedicato:

### *Amuse-bouche di stagione*

*Baccalà mantecato, tuile salata ai ceci, tapenade di oliva Taggiasca*

Ex-Voto Ermitage blanc Aoc E. Guigal 2017

*Tortello al Comté 24 mesi, fave fresche, fiore di borragine*

La Tourque Côte Rôtie Aoc E. Guigal 2019

*Caillettes di capriolo, il suo lombo al rosa, finocchietto selvatico*

La Mouline Côte Rôtie Aoc E. Guigal 2017

*Semifreddo allo yogurt, ganache alla vaniglia Bourbon, coulis di fragole*

Famille Perrin Mouscat de Beaume 2018



Anche in questa occasione un abbinamento inedito arricchirà l'esperienza. Ogni *Grandissimo* sarà affiancato da un vino Mura Mura, *Bianca Piemonte Bianco Doc Mura Mura 2021*, *Romeo Piemonte Rosso Doc Mura Mura 2017*, *Faset Barbaresco Docg Mura Mura 2018*, *Ofelia Moscato Passito Doc 2020 (in anteprima)*, voci narranti di due territori unici e complementari: le Langhe e il Monferrato. Un confronto tra il mondo e questi luoghi attraverso un calice di vino, un dialogo di culture e terroir.

A guidare il secondo appuntamento di venerdì 21 aprile sarà un ospite d'eccezione: **Mauro Carosso**, Presidente AIS Piemonte.

Le prossime due cene saranno venerdì 25 maggio con i vini della Borgogna e venerdì 30 giugno con i vini dell'Alsazia.

Per un'esperienza immersiva nel silenzio e nella bellezza delle langhe gli ospiti potranno prenotare una camera presso il Relais Le Marne alle seguenti tariffe speciali a persona (cena + pernottamento + colazione ed accesso alle aree sport e benessere): *Camera Superior a 385€*, *Camera Deluxe a 490 €*, *Junior Suite a 595 €*, *Suite a 695 €* e *Suite Deluxe a 790 €*.

*Il costo per la cena di venerdì 21 aprile è di 250€ a persona, per un massimo di 30 coperti.*

*Per informazioni e prenotazioni cena chiamare [+39 0141 185 5773](tel:+3901411855773)  
oppure scrivere una mail a [info@radicimuramura.it](mailto:info@radicimuramura.it)*

*Per informazioni e prenotazioni pernottamento (e cena) chiamare +39 0141 1852115  
Oppure scrivere una mail a [info@lemarnerelais.it](mailto:info@lemarnerelais.it)*

### **RADICI - RISTORANTE IN VIGNA**

*Un luogo dove regna l'armonia della natura.*

*Circondato da vigneti e alberi da frutto, immerso nella bellezza della natura e nel silenzio, il ristorante Radici si trova sulle colline di Costigliole d'Asti, al confine tra le Langhe e il Monferrato, e si sviluppa nell'antica cantina a volta della Dimora degli Artisti, parte del Relais Le Marne e dell'azienda agricola Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom. Da Radici, lo chef Marco Massaia esprime una cucina elegante e dai sapori netti e ricchi di personalità, esaltando materie prime povere locali ed erbe di vigna, la storia del Piemonte, della sua agricoltura e dei più straordinari artigiani del cibo e i fornitori del territorio.*

**Ristorante Radici**  
Strada Pasquana, 3  
14055 Costigliole d'Asti - Italia  
<https://radicimuramura.it/>

[info@radicimuramura.it](mailto:info@radicimuramura.it)  
+39 0141 185 5773



UFFICIO STAMPA:

**FCOMM**

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano

fcomm milano

**Francesca Pelagotti** Cell: +39 366 7062302 - Email: [francescapelagotti@fcomm.it](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

**Giacomo Tinti**: +39 331 1244128 - Email: [giacomotinti@fcomm.it](mailto:giacomotinti@fcomm.it)

**Luisa Chiari** Cell: +39 392 9904981 - Email: [luisachiari@fcomm.it](mailto:luisachiari@fcomm.it)