**“GUSTO E PASSIONE”**

 **LA NUOVA STAGIONE DI RADICI RISTORANTE IN VIGNA INIZIA**

**CON UNO SPECIALE MENÙ CREATO PER SAN VALENTINO**

**Costigliole d’Asti, gennaio 2024** - Dopo una breve pausa invernale, **giovedì 1 febbraio** si riaccendono i fornelli delle cucine di **Radici - Ristorante in Vigna**, sulle colline di Costigliole d’Asti, guidato dallo **chef torinese Marco Massaia**. Parte del Relais Le Marne e dell’azienda agricola Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, **Radici - Ristorante in Vigna, a poco più di un anno dalla sua apertura,** ha già raggiunto importanti riconoscimenti dalla critica gastronomica, tra i più prestigiosi le **2 Forchette** nella **Guida Ristoranti d'Italia 2024 del Gambero Rosso**.

La cucina che lo Chef Marco Massaia propone è elegante, precisa e profonda, capace di esaltare le materie povere del territorio piemontese con la creazione di piatti sinceri e dinamici, alla costante ricerca di stile e coerenza.

Circondato da vigneti e alberi da frutto, immerso nella bellezza della natura e avvolto dal silenzio, **Radici è il luogo per eccellenza dove cibo e natura si uniscono in armonia.**

Un ristorante appartato e intimo dove rinnovare le proprie promesse d’amore.

Infatti, in occasione della notte più romantica dell’anno, **mercoledì 14 febbraio Radici** proporrà, oltre alla consueta carta, **un menù speciale:**

**Menù San Valentino 2024**

*Amouse bouche*

*Antipasti*

*Carpaccio di salmerino di fonte servito con il suo caviale*

*Indivia belga, beurre blanc al Marsala Vecchio Samperi, nocciole e tartufo nero pregiato*

*Lombetto d’asino al coltello, cipolle cotte sotto la cenere*

*Primo*

 *Agnolottini di capriolo, composta di bacche rosa canina*

 *Riso Carnaroli Riserva san Massimo, murici, limone in conserva e ostrica*

*Secondo*

*Quaglia intera disossata, foie gras d’oca e sedano rapa*

*Dessert*

*Zuppetta di rabarbaro, pan brioche caldo e mascarpone cremoso*

*Pane a pasta madre, grissini all'olio stirati a mano, burro di malga montato*

Il Menù di Radici diventa una poesia d’amore che evoca il legame tra cibo, natura, territorio e tradizione. Un’esperienza unica per riscoprire le radici dei propri sentimenti: un viaggio sensoriale attraverso le tradizioni culinarie del territorio piemontese, dove perdersi in ricordi ed emozioni.

Per informazioni e prenotazioni chiamare +39 0141 185 5773

oppure scrivere una mail a info@radicimuramura.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.*

***CHEF - MARCO MASSAIA***

*Nato nel 1987 a Torino, Marco Massaia considera il cibo un elemento culturale forte e aggregante. Predestinato da sempre all’arte culinaria, dopo una laurea in Giurisprudenza avverte il desiderio di tornare a un mestiere artigiano, riscoprendo la sua grande passione per la cucina. Con tenacia e umiltà inizia il suo apprendistato presso Il Bastimento a Torino. La curiosità per culture, cibi e tradizioni lontane lo porta a viaggiare in Australia, dove si ferma per due anni al Racine, realtà in cui approfondisce il suo interesse per i vini naturali e per l’agricoltura biologica, imparando a costruire rapporti veri e diretti con i produttori locali. Torna in Italia, a Torino, e lavora prima per La Credenza a San Maurizio Canavese, dove apprende l’importanza della precisione nell’esecuzione e della ripetitività del gesto, poi per l’apertura del Bistrot di Beppe Gallina. Sbarca quindi a Milano come sous chef di Vittorio Fusari al celebre Pont de Ferre, per poi decidere di partire per Shanghai desideroso di scoprire nuove tradizioni e culture. Qui cura l’apertura di un locale della metropoli cinese. Il richiamo alle radici è così forte da tornare a Torino per prendere in mano la cucina del rinomato Banco. Nei cinque anni di lavoro, ottiene diversi riconoscimenti da Le Guide dell’Espresso e dal Gambero Rosso, e nel 2019 viene inserito nei migliori 21 chef under 35 emergenti in Italia secondo la rivista Wine&Food Italia, per la sua proposta culinaria sincera, innovativa e di prodotto. Al termine di questa esperienza, si sente pronto ad assumere un ruolo di responsabilità e l’incontro con Guido Martinetti lo porta a poca distanza da casa sua, in una terra fertile, quella monferrina, dove poter soddisfare le sue ossessioni: l’equilibrio, l’armonia e l’immediatezza, nei cibi, come nelle persone.
Qui Marco dà vita a Radici.*

**Ristorante Radici**

Strada Pasquana, 3

14055 Costigliole d’Asti - Italia

<https://radicimuramura.it/>

info@radicimuramura.it

+39 0141 185 5773

UFFICIO STAMPA:

**FCOMM**

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano

[fcomm milano](https://www.instagram.com/fcomm_milano/)

**Francesca Pelagotti** Cell: +39 366 7062302 - Email: francescapelagotti@fcomm.it

**Giacomo Tinti**: +39 331 1244128 - Email: giacomotinti@fcomm.it