

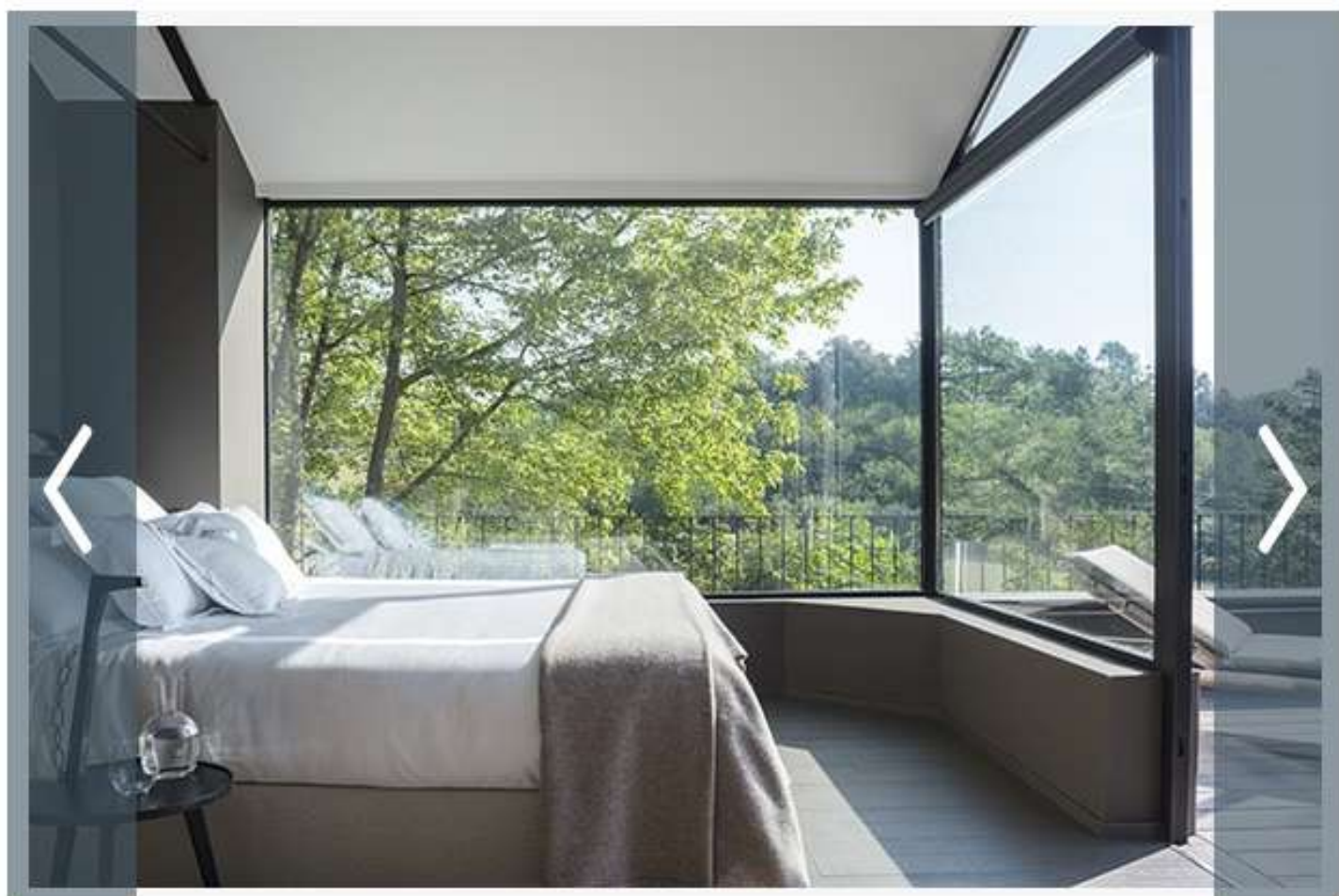
NOTIZIE

# Una casa di vetro tra le vigne, tartufo e champagne

di Augusto Grandi

21 October 2016

Il fil rouge della qualità assoluta, e anche del lusso, unisce una Glass House a Terruggia (Alessandria), il ristorante stellato Ciau del Tornavento a Treiso (Cuneo) e lo champagne Dom Pérignon. La maison francese ha scelto di far incontrare i clienti di una super suite di vetro immersa nella campagna monferrina con la grande cucina di Maurilio Garola nel ristorante di Langa realizzato nell'ex Casa del Fascio di Treiso. Il tutto all'insegna del tartufo bianco d'Alba accompagnato dai diversi champagne Dom Pérignon.



Lo champagne accoglie i due ospiti della Glass House, una struttura avveniristica che può essere raggiunta in Ferrari o in Aston Martin (vetture messe a disposizione da Dream&Charme che ha realizzato la bolla di vetro

ricavata da un'antica limonaia) o anche in elicottero. A disposizione anche un frigo bar con varie annate dello champagne. Sauna, bagno turco, una cuoca per chi non vuole spostarsi per cenare. Ma anche la possibilità di andare a cavallo lungo percorsi romantici, o – assicura Giorgio Caire di Lauzet, presidente di Dream&Charme – di partecipare alla ricerca del tartufo ed alla sua degustazione. “Perché – aggiunge il presidente – i tartufi non sono tutti uguali, ma hanno sapori ed aromi differenti”.

Ma gli ospiti hanno la possibilità, consigliata, di trasferirsi alla Ciau del Tornavento per assaporare una cucina da sogno accompagnata dai migliori Dom Pérignon, bianchi e rosé. D'altronde Garola è uno dei 20 *dépositaires* italiani della casa francese. Non basta essere grandi chef per poter essere inseriti nella lista esclusiva. Si deve essere anche dei veri esperti ed appassionati. Coinvolti in degustazioni in anteprima, in manifestazioni, con la possibilità di avere per primi i nuovi prodotti. E Garola ha creato anche un piatto appositamente per Dom Pérignon: un risotto allo champagne con ostriche e caviale. Anche se, ovviamente, la cucina della Ciau è soprattutto legata al territorio di Langa, a partire dagli abbinamenti con il tartufo. Che si può accompagnare con il Dom Pérignon o con una delle oltre 70mila bottiglie della cantina della Ciau del Tornavento. Dove sono racchiusi anche formaggi da favola, sempre con particolare attenzione al territorio.

E al termine si può tornare a riposarsi alla Glass House o alla splendida villa settecentesca che l'affianca e che fa sempre parte dell'offerta di Dream&Charme, con 12 posti letto. “Un'esperienza assoluta”, la definisce Caire di Lauzet. Che sta conquistando soprattutto un pubblico facoltoso internazionale, in arrivo da tutto il mondo. Il costo dell'esperienza, per il mese di novembre, sarà di 1.900 euro.