

Relais San Maurizio

Un angolo di paradiso in Langa, in cui i piatti stellati si incontrano con i superbi vini delle colline piemontesi, e il relax si trasforma in experiences tutte da provare (e tutte legate alle eccellenze del territorio)

Immerso nel paesaggio delle Langhe, tra le colline punteggiate di vigneti e casolari, il Relais San Maurizio è la prima struttura di lusso di questa destinazione che, solo di recente, si è imposta sul mercato Mice. Complici prodotti di eccellenza, come i vini, il tartufo e le nocciole, l'incredibile scenario naturale e una cultura del *bien vivre* fortemente radicata in queste piccole comunità, le Langhe sono perfette per chi cerca relax, esperienze culinarie di alto livello e un soggiorno slow.

Ne abbiamo parlato con il fondatore del Relais, Pierdomenico Gallo, ex investment banker e langarolo doc, diventato albergatore di successo di questa struttura dal fascino rurale da 36 camere che ospita anche il ristorante stellato "Guido da Costigliole".

Come è nata l'idea del Relais in lei che proviene da un settore molto diverso?

«Sono stato banchiere per tanti anni, ma sono originario di Santo Stefano Belbo. Un giorno, mi ricordo che era il 1997, l'allora sindaco del paese mi chiamò per dirmi che l'ex monastero fondato nel 1619 dai monaci cistercensi stava andando in rovina. Gli eredi, visto che nel frattempo era stato trasformato in una casa privata, non sembravano interessati a riqualificarlo, per cui faceva appello a me. Mi sono sentito investito della responsabilità di fare qualcosa per la mia terra, che all'epoca non era ancora sulle carte turistiche. È nata così la prima struttura di lusso delle Langhe, e la prima in Piemonte a far parte della collezione di dimore Relais&Châteaux. Dopo quattro anni di lavori abbiamo restituito al complesso la sua atmosfera originaria, integrando però tecnologia e comfort. Oggi ho lasciato la gestione in mano alla giovane generazione, mentre io mi occupo della mia grande passione, gli orti e le serre, che producono frutta e ortaggi per le nostre cucine. Quello che caratterizza la nostra offerta gastronomica è, infatti, la scelta di usare esclusivamente materie prime locali, biologiche e coltivate in modo sostenibile. Oltre alle serre adiacenti al Relais, che sono quelle in cui i monaci coltivavano le erbe aromatiche e le spezie, abbiamo anche svariati ettari di orto in paese».

La scenografia, i colori e i profumi delle Langhe sono molto affascinanti, ma il turismo soprattutto business guarda di solito ad altre destinazioni. Quali sono



gli elementi che secondo lei caratterizzano questa terra e che possono diventare ingredienti di meeting, convention o altri eventi?

«Per lungo tempo le Langhe non erano prese in considerazione per eventi aziendali, ma sempre di più noto che le aziende e gli operatori cercano soluzioni lontane dalle grandi città, immerse nel verde, dove trovare quiete, privacy e occasioni di benessere. Noi siamo sicuramente in una posizione privilegiata, comoda per gli aeroporti di Torino, Milano e di Nizza. Inoltre, offriamo la possibilità di organizzare incontri o eventi lontani da occhi indiscreti, come top board e incontri riservati, cui spesso dedichiamo la nostra sala Viola da 50 posti».

Che siano il fulcro o l'accompagnamento di un evento, il Relais propone moltissime diverse experiences ai suoi ospiti.

«Dalla caccia al tartufo all'esperienza agricola in cui gli ospiti diventano apicoltori per tre ore, dai percorsi alla scoperta delle piante aromatiche che i monaci importarono qui dalla Provenza e che coltiviamo ancora oggi, alla pigiatura del vino, fatta con il metodo tradizionale, cioè con i piedi: tutte queste sono esperienze tipiche della Langa che possono essere proposte come originali attività di team building aziendali. Usiamo poi anche tantissimo i nostri spazi outdoor, per attività come lo yoga nel parco secolare, e interni. Oltre alla nostra spettacolare ex cappella trasformata in location per eventi, che può accogliere fino a 120 persone, abbiamo diversi salottini adiacenti al chiostro, spazi per incontri dai piccoli numeri, ma anche per chiacchierate informali e per meditare e raccogliersi in silenzio. Di recente ho visto un sempre maggiore interesse per il



cicloturismo sul nostro territorio, in particolare dal resto d'Europa e dall'America. Questi viaggiatori cercano non solo panorami mozzafiato, un percorso vario con salite, discese e curve, tanto verde e silenzio, ma anche relax e benessere alla fine della giornata, che il Relais offre con la sua Spa, con trattamenti wellness ma anche percorsi per la salute. Inoltre, mettiamo a disposizione biciclette con pedalata assistita per andare alla scoperta del territorio a passo lento».

La cucina è sicuramente uno degli aspetti più interessanti del Relais. Quali ne sono i principi ispiratori?

«Prima ancora del Relais, negli anni Cinquanta, Guido e Lidia Alciati lanciarono un nuovo modello di ristorazione nelle Langhe, che anticipava la tendenza slow food e si basava su principi come il km 0 e la scelta di piatti e tecniche in grado di esaltare i singoli ingredienti. Questa stessa filosofia si applica ancora oggi al ristorante stellato "Guido da Costigliole", che si trova nelle antiche cantine del monastero. Anche il bistrot "Origini" ha scelto di valorizzare le materie prime locali, e in particolare ciò che coltiviamo nel nostro orto, e ogni mese propone un menu con protagonista un diverso prodotto».

Giulia Gagliardi

