

TOP

# Relais San Maurizio

Un weekend in fuga dalla città, un business event centrato su benessere e alta cucina, una vacanza tra natura e cultura: tutto è possibile in questa elegante dimora Relais&Châteaux a cinque stelle nel cuore delle Langhe piemontesi

**U**n antico monastero fondato nel 1619, un giardino dove si coltivano le spezie della Provenza, un paesaggio sempre mutevole, ma dalla bellezza eterna: il Relais San Maurizio racconta un pezzo della storia delle Langhe, patrimonio UNESCO riconosciuto per le sue vigne e i suoi metodi di produzione del vino. Prima struttura ricettiva di lusso nell'area, parte della collezione *Relais&Châteaux*, ha iniziato la sua nuova vita meno di venti anni fa, quando è stata rilevata dalla famiglia Gallo, ristruttu-

rata in modo da conservare il fascino e l'atmosfera originarie e trasformata in una soluzione esclusiva da 36 camere.

## Il tartufo, eccellenza delle Langhe

Questo territorio è noto in tutto il mondo per i funghi che crescono nei suoi boschi e soprattutto per una particolare – e pregiata – varietà di tartufo, il Tartufo Bianco d'Alba, i cui migliori esemplari sono ogni anno messi all'asta e contesi tra appassionati e chef. Il tartufo è naturalmente protagonista dell'offerta gastronomica del Relais durante la stagione invernale. Il Bistrot Origini, vero centro di sperimentazione culinaria che propone tutti i mesi un diverso menu degustazione e si affida a ingredienti a km0, che provengono solo da agricoltori e allevatori locali, oltre che dall'orto biologico e dalla serra di proprietà, ogni novembre elabora una serie di piatti a base di tartufo. In più, la Spa San Maurizio offre trattamenti con creme e sieri al tartufo bianco della linea San Maurizio 1619 SkinFood. Ma il tartufo è innanzitutto un prodotto della terra, da scoprire tramite una vera e propria "caccia". La Truffle Hunting è un'esperienza cui si può partecipare tutto l'anno (anche in inglese), della durata di due ore e mezza, in cui, dopo un'introduzione per



## L'alfabeto del Relais

A come Arte: l'antica Cappella nel parco del Relais ospita l'opera dell'artista britannico David Tremlett "Wall Drawing in Pastel for OPEN SPACE San Maurizio". Si tratta di un progetto site-specific che vuole valorizzare i gioielli nascosti delle Langhe. Aperto al pubblico su appuntamento.

B come Beppe Fenoglio: lo scrittore che, insieme a Cesare Pavese, ha cantato le colline e i paesi delle Langhe in romanzi profondamente legati al territorio ma che allo stesso tempo raccontano di temi e problemi universali e senza tempo.

C come Cucina: funghi e tartufi, nocciole, uve e vini, formaggi, carni e salse, le Langhe sono una destinazione gourmet, ricca di prodotti di eccellenza, ricette antiche da riscoprire, fiere e sagre durante tutto l'anno. Il ristorante raffinato del Relais, "Guido da Costigliole", ha di nuovo meritato la sua stella Michelin (Guida 2020), per l'uso di "prodotti di prima qualità", la "finezza nelle preparazioni" e i "sapori distinti".

raccontare le antiche tradizioni legate al tartufo bianco, si va alla ricerca del prezioso tubero accompagnati dagli esperti tartufai - i "trifulai" - e dai cani da "trifula". Il tour si conclude con una degustazione di prodotti e vini tipici piemontesi, tartufo incluso.

## Benessere tra vino e spezie

Come accennato, il Relais dispone di un centro benessere, che dal 2016 si è trasformato in una Wellness & Medical SPA. Nota per i suoi percorsi di talassoterapia e vinoterapia, deve ai monaci cistercensi che fondarono il monastero la scoperta di come l'area avesse il microclima ideale per coltivare erbe aromatiche, piante officinali, spezie per la cucina, ma anche ulivi e cedri. Questa ricchezza vegetale è ancora oggi al centro dei prodotti e dei trattamenti della SPA, mentre la particolare conformazione naturale del luogo ha permesso di creare il percorso talassoterapico: utilizzando un anfratto nella roccia, sono state ricavate diverse vasche di acqua ad alta densità salina (si chiama infatti Grotta del Sale) e di diversi altri minerali, come il magnesio, con ef-



fetti drenanti e detox. Il resto dell'itinerario si snoda tra l'hammam, la sauna, la biosauna e l'area relax esterna affacciata sui vigneti, per un'esperienza di benessere completa.

Giulia Gagliardi



## Alla scoperta del Moscato delle Langhe

Un'altra experience tipicamente invernale è "Mongioia", che comprende una visita guidata alle cantine omonime e una degustazione di vini, in abbinamento con piatti locali, nel bistro Origini. Il Moscato è un vino dolce, spesso utilizzato al termine dei pranzi e delle cene di Natale e Capodanno per accompagnare panettone e pandoro. Durante questo tour, gli ospiti impareranno ad apprezzarne tutte le sfumature, inclusa la sua adattabilità a diversi piatti, anche salati.

# Relais San Maurizio

A weekend away from city, a business event focused on wellbeing and haute cuisine, a holiday between nature and culture: everything is possible in this elegant 5-star Relais&Châteaux dwelling in the centre of Piedmont Langhe



**A**n old monastery founded in 1619, a garden where Provence spices are cultivated, an ever-changing landscape, but with eternal beauty: the Relais San Maurizio describes a piece of Langhe history, UNESCO heritage recognised for its vineyards and its wine production methods. The first luxury accommodation facility in area, part of the *Relais&Châteaux* collection, started its new life less than twenty years ago, when it was taken

over by the Gallo family. It was restructured in such a way as to preserve original charm and ambiance and it has been converted into an exclusive solution with 36 rooms.

## Truffle, excellence of Langhe

This territory is known worldwide for mushrooms which grow in its woods and for a particular – and precious – truffle variety, the White Truffle of Alba, whose best samples are auctioned and claimed by enthusiasts and chefs every year. Truffle is naturally main subject of Relais gastronomic offer, during winter season. The Origini Bistro, instead, is a real centre of culinary experimentation which in all months proposes a different tasting menu and relies on 0km ingredients, that only originates from local farmers and breeders, as well as its own organic garden and greenhouse. Every November it makes a series of dishes with truffle. In addition, the San Maurizio Spa offers treatments with creams and serums with white truffle of the San Maurizio 1619 SkinFood line. But truffle is primarily a land product, to be discovered through an authentic “hunting”. The Truffle Hunting is an experience in which it’s possible



## The Relais alphabet

**A** like Art: the old Chapel in Relais park holds work of the British artist David Tremlett "Wall Drawing in Pastel for OPEN SPACE San Maurizio". It's a site-specific project which wants to enhance hidden jewels of Langhe. Open to the public by appointment.

**B** like Beppe Fenoglio: the writer who, along with Cesare Pavese, commended hills and towns of Langhe in novels that are deeply linked to territory but that at the same time tell about universal and timeless themes and problems.

**C** like Cuisine: mushrooms and truffles, hazelnuts, grapes and wines, cheeses, meats and sauces, Langhe are a gourmet destination, rich in excellent products, old recipes to rediscover, fairs and festivals all year round. The refined restaurant of Relais, "Guido da Costigliole", has again deserved its Michelin star (Guide of 2020), for the use of "first-quality products", the "refinement in preparations" and "distinct flavours".

to participate throughout the year (also in English), lasting two and a half hours, where, after an introduction for telling the old traditions linked to white truffle, it goes in search of precious tuber with expert truffle hunters - the "trifulai" - and "trifula" dogs. The tour ends with a tasting of typical products and wines of Piedmont, including truffle.

## Wellbeing between wine and spices

As mentioned above, the Relais has a spa, that from 2016 has turned into a Wellness & Medical SPA. Known for its paths of thalassotherapy and winetherapy, it has Cistercians monks, who founded monastery, to thank for discovery of how area has the ideal microclimate for cultivating aromatic herbs, medicinal plants, spices for cuisine, but also olive



trees and cedars. This vegetal wealth is still today at the centre of SPA products and treatments, while the particular natural shape of location has made it possible to create the thalassotherapy path: by using a ravine in rock, they obtained several pools with salt high-density (indeed it's called Grotta del Sale or Salt Cave) and with more other minerals, such as magnesium, with draining and detox effects. Rest of itinerary goes through hammam, sauna, bio-sauna and outdoor area relax that overlooks vineyards, for a complete wellbeing experience.

Giulia Gagliardi



## Discovering Moscato of Langhe

Another experience, that is typical in winter, is "Mongioia", which includes a guided tour to homonymous wine cellars and a wine tasting, in combination with local dishes, in the Origini bistro. The Moscato is a sweet wine, that is often used at the end of lunches and dinner of Christmas and New Year in combination with panettone and pandoro. During this tour, guests will learn to esteem all its nuances, including its adaptability to different dishes, even salty ones.