



CAMERA CON VIGNA

A Bra, in Piemonte, un'azienda vinicola ha aperto un albergo di fascino: vi si può soggiornare, degustare ottimo Barolo e visitare le storiche cantine di famiglia. Nei dintorni, tre ristoranti paradiso del tartufo

DI ALESSANDRA ORISTANO



Nella terra del Barolo, un indirizzo da segnare in agenda per gli appassionati è l'hotel con cantina. A Bra, il nuovo albergo Cantine Ascheri è stato costruito sopra le storiche cantine. Dove assaggiare le migliori etichette dell'azienda, tra cui il **Barolo Sorano 2000**, Tre bicchieri del Gambero Rosso nel 2005, nel long-bar, nella sala riservata agli enologi o nelle camere con l'angolo degu-

stazione. «L'intento è stato quello di creare un forte legame con l'industria del vino e le diverse fasi della lavorazione», spiega il titolare Matteo Ascheri. «Ma anche di offrire un progetto di ospitalità completa che, alle visite nelle nostre cantine e alle **cene a base di specialità del territorio**, affiancasse la possibilità di soggiornare nel borgo». L'albergo, realizzato secondo un'architettura contemporanea e post-in-

dustriale, coniuga l'utilizzo di materiali naturali con alcuni elementi della tradizione rurale della zona. In una terra ricca di vigneti e grandi vini, molti sono i **riferimenti alla natura** circostante: tutte le pareti delle camere e degli spazi comuni sono dipinte con intonaci che richiamano la lavorazione della terra nelle vigne; i pali di castagno, un tempo adoperati come sostegno nei vigneti, sorretti da cavi d'ac-

A sinistra, dall'alto, la sala per le degustazioni tecniche; la sala per la colazione; un caminetto in ferro; un'apertura protetta da una lastra di vetro sul pavimento in cemento della hall (foto sotto), da cui si vedono le cantine. Sopra, la facciata dell'hotel.

ALBA MAGICA

Nelle Langhe e nel Roero, è il momento per andare alla ricerca dei preziosi tartufi. Le quotazioni, quest'anno, si aggirano sui 3mila euro al chilo, che al ristorante significa 30 euro la grattata. Ecco i locali dove gustare un menù completo arricchito dal pregiato tartufo bianco d'Alba. **All'Enoteca**, via Roma 57, Canale (Cn), tel. 0173/95857. Da 45 euro esclusi i tartufi. **La Ciau del Tornavento**, p.zza Baracco 7, Treiso (Cn), tel. 0173/638333. Da 50 euro esclusi i tartufi. **Piazza Duomo**, p.zza Risorgimento 4, Alba (Cn), tel. 0173/366167. **Fiera nazionale del tartufo d'Alba**, www.fieradeltartufo.org, fino al 6 novembre.



Sopra, una suite con pavimenti in larice, l'armadio rivestito in cuoio, il comodino in ferro e vetro. Sotto, la cantina con botti in rovere e colonne in calce e malta.

ciaio diventano dei frangisole per oscurare le vetrate della facciata. «Nella scelta dei materiali», racconta Matteo Ascheri, «sono state determinanti le storiche **fabbriche della concia del cuoio** e quelle odierne del laminato». Il cuoio si ritrova soprattutto negli arredi: come l'armadio rivestito con fasce di cuoio colorate intervallate da listelle di ferro arrugginito e poi lucidato. Il cemento è presente in diverse lavorazioni, nei pavimenti della hall, bocciardato e verniciato, a vista nelle travi e nelle colonne portanti. Nelle 27 camere, ognuna di-

versa dall'altra per forma e arredi, risalta il contrasto tra il calore del legno di larice dei pavimenti e le fredde griglie d'acciaio che caratterizzano una parte dei soffitti. I colori sono tenui e naturali, solo la hall colpisce con tonalità accese, dal rosso vinaccia al blu indaco, ed è arredata con **divani in foglie di banano** che arrivano dall'Indonesia. Splendida la vista sulle colline del Roero che si gode dalla terrazza.

• **Albergo Cantine Ascheri**, Bra (Cn), tel. 0172/430312, www.ascherihotel.it
In doppia: da 100 euro.

