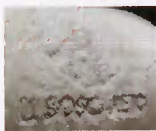


QUARTIERIALTI



LA FAMIGLIA DOGLIANI, PROPRIETARIA DELLA CASA VINICOLA BATASIOLO, HA SCELTO UNA LOCATION D'ECCEZIONE PER QUESTA STRUTTURA GOURMET E SPA, APERTA DA MENO DI UN ANNO. LA FORZA STA NELLA QUALITÀ DELL'ACCOGLIENZA, GARANTITA DA UNO STAFF DI PRIM'ORDINE, PREPARATO E MOLTO PROFESSIONALE

Boscareto Resort Passione di gruppo



Marco Mauri

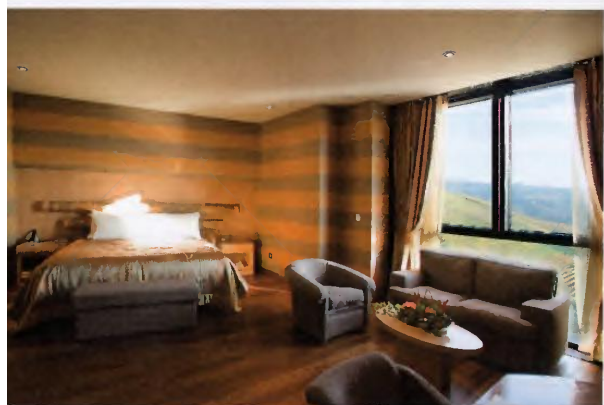
N

Nel cuore delle Langhe, la nuova struttura offre un'ospitalità all'altezza delle attese e una ristorazione ricercata legata al territorio. A destra, Valentina Dogliani con il direttore commerciale, Federica Giachino

ON IL SOLITO HOTEL DI LUSO, ma un luogo accogliente, elegante e allo stesso tempo sobrio. Il tutto immerso nelle spettacolari colline delle Langhe, terre fertili che portano in giro per il mondo alcuni dei vini più pregiati prodotti in Italia. Il *Boscareto Resort*, location esclusiva che sorge sull'omonimo colle a pochi chilometri da Alba, conquista ancor prima di entrarci: la sua maestosità non contrasta con il bellissimo e sinuoso paesaggio circostante, diventandone anzi parte integrante. Il cancello che accoglie gli ospiti colpisce per l'originalità e il colore rosso acceso e, una volta varcatolo, l'unica cosa da fare è lasciarsi coccolare dalle attenzioni dello *staff*: mai invadente e sempre impeccabile. Il *resort* è nato un po' per scherzo e un po'



per necessità, come racconta la proprietaria, Valentina Dogliani, tenace trentacinquenne che dirige l'hotel e le 50 persone che vi lavorano, con passione e dedizione, tanto da decidere



Camere ampie e spaziose, con splendida vista sulle colline vitate. La linea di cucina, con la supervisione di Giampiero Vivalda, è affidata al giovane chef Shigin Chen. In sala, il bravo Davide Ostorero

di vivere al *Boscareto* per far crescere al meglio la sua "creatura". "L'intuizione -spiega- nasce da mio padre, cresciuto in queste splendide zone, per rivalutare il territorio e anche per ospitare i clienti della Batasiolo, l'azienda agricola di famiglia che vanta una produzione di vino di 6,5-7 milioni di bottiglie l'anno, la maggior parte delle quali destinate al mercato estero". Un tempo al posto del *Boscareto* sorgeva una vecchia cascina della famiglia, abbattuta e ricostruita *ex novo* per quello che, inizialmente, doveva essere un albergo con un ottimo ristorante. Il tocco della giovane Valentina Dogliani ha però cambiato in corso d'opera il progetto portando alla realizzazione non solo di un grande hotel, ma anche di un'affascinante Spa dove gli ospiti -e gli esterni- possono concedersi qualche ora di puro relax. E, invece di un ottimo ristorante, è nato un locale che, nel giro di poco tempo, concorrerà senza troppi problemi alla conquista della tanto anelata stella. Un obiettivo che, ammette Valentina Dogliani, "vogliamo raggiungere".

"Abbiamo iniziato i lavori nel maggio del 2006 -prosegue l'imprenditrice- e, non senza intoppi e cambiamenti di rotta, sono durati circa tre anni e mezzo, con l'inaugurazione ufficiale avvenuta lo scorso 18 ottobre, anche se in realtà i primi ospiti li abbiamo avuti a fine agosto". Un'attenzione quasi maniacale ai dettagli, ai particolari, fa del *Boscareto* un posto unico, a partire dalle accoglienti poltrone del *Sunsi Bar*, disegnate in esclusiva per il *resort*, fino ai preziosi tessuti che rivestono le pareti delle ampie stanze, anch'esse rifinite in ogni singolo dettaglio. Dall'ampio letto alle vetrate che proiettano l'ospite direttamente fra i vigneti delle Langhe, all'alta tecnologia di televisori a schermo piatto. Più volte Valentina Dogliani ripete che si è trattata di una "pazzia", una donna che per oltre tre anni ha diretto squadre e squadre di operai nella direzione giusta. Un'esperienza che l'ha costretta a "tirar fuori gli artigiani" ma che la avvicina -come ricorda lei stessa- al carattere del padre, noto costruttore attivo nelle grandi infrastrutture per cui nulla è impossibile. Neppure costruire e modificare più volte il progetto in corso d'opera per ottenere la perfezione.

Oltre alla Spa, con trattamenti, massaggi, docce emozionali, bagno turco, sauna e altre chicche del *wellness*, la vera punta di diamante del *resort* è il ristorante *La Rei*, "la regina", in "odore" di stella. Il fiuto di Valentina →



La cantina del *Resort* vanta oltre mille etichette, da accompagnare a piatti della tradizione piemontese, ma anche a un menu dedicato esclusivamente al pesce



QUARTIERIALTI



Bene organizzato anche il centro benessere, con una spa affascinante che propone massaggi e trattamenti di bellezza, in un'atmosfera di relax totale

→ Dogliani ha, infatti, portato al *Boscaretto* i migliori uomini della ristorazione esistenti su piazza. Il *maitre* di sala è Davide Ostorero, per dieci anni responsabile del ristorante *Cracco* di Milano prima di buttarsi in questa nuova esperienza che, come ammette, “è un grande progetto voluto da una grande famiglia”. La squadra di Ostorero è formata da circa dieci giovani virgulti dell'alta ristorazione, diretti con dedizione e soprattutto severità, per crescere futuri *maitre* e non dei semplici camerieri. Estremamente pacato ed elegante lo spazio dedicato al ristorante, dai colori tenui e con la splendida cucina a vista magistralmente diretta dallo chef cinese Shiqin Chen, per anni assistente di Giampiero Vivalda, due volte stellato e supervisore de *La Rei*. Il menu degustazione lascia impressionati per la qualità delle materie prime, la ricercatezza nella preparazione, la scelta nell'uso dei colori e l'azzardo negli accostamenti. “Chen -racconta Valentina Dogliani- ha solo 28 anni ma è un vero e proprio talento, ha una profonda conoscenza delle materie prime del luogo, della loro storia, ma soprattutto una dote innata nell'accostare i sapori. A un menu della tradizione piemontese, ovviamente rivisitato, si affianca anche un menu dedicato esclusivamente al pesce che viene molto apprezzato dai nostri clienti. È un vero e proprio *mix* di tradizione e innovazione”. Ci lasciamo guidare in quest'oasi di sapori e sensazioni che non disattendono



per nulla le nostre aspettative. Strepitoso, è il caso di dirlo, per equilibrio di sapori e materie prime le uova Paris in leggera salsa di scalogno di Riolo agli asparagi di Santena e caviale Asetra Imperial. Impeccabile anche la terrina di fegato grasso d'anitra, millefoglie alle spezie, composta di frutta esotica e pane al latte. Geniale

la scelta di accompagnare il piatto con una gelatina a base di liquirizia e un'altra a base di Barolo, giusto per continuare a giocare in casa. Da segnalare anche un secondo piatto d'eccezione: all'apparenza un “semplice” involtino primavera che gioca sulla nazionalità dello chef, che nasconde in realtà triglie di scoglio del golfo ligure croccanti, *sauté* di legumi dell'orto, salsa di miele di clementine e aceto di Arneis. Questi solo per citare alcuni dei piatti degustati (ben sette le portate, compresa l'*entrée* offerta dalla casa), tutti di grandissimo livello. Il tutto accompagnato da una selezione di vini ricercata in famiglia e non solo: dallo Chardonnay Morino 2008 Beni di Batasiolo, a un ottimo Albert Boxler Pinot Blanc del 2007, al Barbaresco 2006, sempre dell'azienda di famiglia, che ha accompagnato un tenerissimo fassone piemontese scottato in crosta di erbe.

Il progetto della ristorazione del *Boscaretto* non si ferma qui. Attualmente il ristorante è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, ma è quasi in dirittura d'arrivo la realizzazione di una vineria che, nei piani dei Valentina Dogliani, dovrebbe permettere di dare un po' di respiro al ristorante che così potrebbe focalizzarsi solo sulla cena, lasciando spazio a una ristorazione sempre di altissima qualità ma meno sofisticata. Strepitosa la cantina, progettata su misura per il *resort*, che vanta oltre mille etichette. Il costo medio al ristorante è di 80 euro vini esclusi: una cifra onestissima visto l'alto livello dell'esperienza gastronomica che offre. **REB**

SCHEDA

Il Boscaretto Resort & Spa

strada Rodino 21
12050 Serralunga d'Alba (Cn)
tel. 0173.613036
fax 0173.613041
info@ilboscaretoresort.it
www.ilboscaretoresort.it