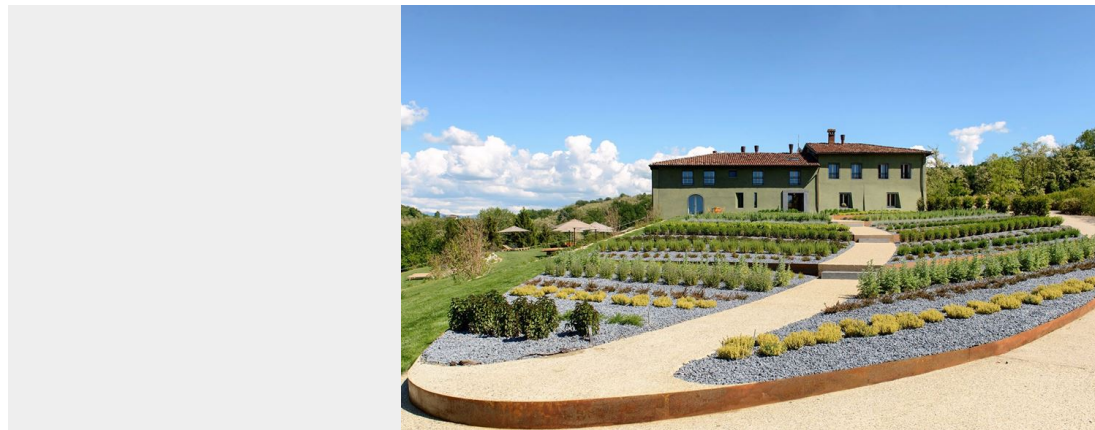


GAVI (AL), LOCANDA LA RAIA PER TRASCORRERE PASQUA 2018 IMMERSI NELLA NATURA E NEL RELAX



Categories: [Hotel - B&B](#) - [Spa](#) - [Ristoranti](#), [News](#)

A **Gavi (AL)**, la **Locanda La Raia**, è un indirizzo di charme all'interno della omonima azienda agricola biodinamica tra le colline piemontesi del Gavi, che propone un pacchetto speciale in occasione della **Pasqua 2018**, regalando agli amanti della natura e del buon vino una perfetta fuga dal caos della città, immersi nel verde tra colline e filari di vigneti. La proposta include anche il pranzo di Pasqua e la caccia alle uova in giardino.



Locanda La Raia, che offre ospitalità di classe in 12 camere arredate con mobili dell'antiquariato piemontese accostati a elementi di design contemporaneo, è immersa in un giardino di erbe aromatiche e circondata da un giardino di piante autoctone che si estende sino ai vigneti. Mentre la SPA dispone di piscina interna ed esterna riscaldata, sauna e bagno turco ed una sala per massaggi e trattamenti estetici. Invece, per i più sportivi la struttura dispone di palestra attrezzata e campo da tennis ed offre la possibilità di noleggiare mountain bike per affrontare i percorsi sterrati delle colline del Gavi, anche fuori la Tenuta.

Inoltre, dalla Locanda è possibile partire per un wine tour (su prenotazione) tra i filari di Cortese e di Barbera fino a raggiungere la cantina della Raia, realizzata in terra cruda dall'architetto austriaco Martin Rauch, per una degustazione (ed eventuale acquisto) di vini biodinamici de La Raia e i Barolo di Tenuta Cucco, azienda a Serralunga d'Alba, sempre di proprietà della famiglia Rossi Cairo. Nella Bottega della Locanda sono in vendita miele biologico, pasta al farro monococco La Raia oltre al famoso Gavi Pisé, il cru dell'azienda.



Invece, nel corso del pranzo pasquale, si potranno assaporare le ricette degli chef, Simone Bonvini e Valeria leardi che interpretano l'antica tradizione della cucina del Gavi tra influenze piemontesi e liguri. Il menù propone, torta pasqualina, ravioli verdi con sfoglia agli spinaci ed emulsione di burro e noci, arrosto d'agnello e patate al forno o spigola in crosta alle erbe su ratatouille e per finire, non poteva mancare una golosa sorpresa al cioccolato.

Il pacchetto di Pasqua include*, soggiorno di una notte con prima colazione; pranzo alla Locanda con menù di Pasqua; accesso alla SPA: piscina, sauna e bagno turco** e caccia alle uova di Pasqua in giardino.

Tariffa, per due persone, a partire da 320 euro.

*Soggiorno gratuito per bambini fino a 12 anni.

**Sconto del 20% sui trattamenti SPA per chi prenota il pacchetto.

Locanda La Raia



Locanda La Raia è un progetto della famiglia Rossi Cairo che conduce l'azienda agricola biodinamica La Raia dal 2002. La tenuta è certificata Demeter e nei suoi 180 ettari produce Gavi DOCG e Piemonte Barbera DOC, oltre a cereali antichi e miele biologico, mentre nei prati pascolano libere mucche di razza Fassona. La tenuta accoglie anche un piccolo agriturismo, Borgo Merlassino, una scuola steineriana e la sede della Fondazione La Raia, dedicata ad arte, cultura e territorio, che ospita opere site specific di artisti internazionali.

www.locandalaraia.it

(i.c.)