



ALLA SCOPERTA DELL'INCANTEVOLE RESORT "LE COLONNE" E DEL RISTORANTE "IL MARTAGON" DI ELVA (CN)

# TRE COLONNE E UN GIGLIO

Il nome del resort ispirato alle antichissime colonne che scandiscono il prospetto principale. Il ristorante, invece, prende il nome dal giglio martagone, una specie autoctona e protetta.

Abbiamo conosciuto Lorella e Claudio, i titolari, grazie agli amici di Dall'Albero all'Arte. Lei ha trascorso qui tante estati: "Per me è una dichiarazione d'amore nei confronti di Elva". La tipicità, qui, elevata a eccellenza. Come le specialità di chef Romina e del maître Mauro

di **Antonio Bianchi** - foto di **Max Salani**



*Elva sorge in un vallone laterale della Valle Maira, a 1637 metri di altitudine. La chiesa è nota come "la Sistina delle Alpi" per gli straordinari dipinti del fiammingo Hans Clemer (XV-XVI secolo). Un'importante tradizione locale è quella dei pelassier: tra la fine del '700 e la metà del '900, gli elvesi erano specialisti nella creazione di parrucche, apprezzate anche all'estero.*



*Le Colonne e Il Martagon sorgono in un complesso che abbraccia tre costruzioni d'origine seicentesca, ristrutturata dal 2012. Il resort prende il nome dalle tre magnifiche colonne bianche che scandiscono la facciata.*

**L**a ricerca dell'eccellenza, della qualità suprema. È questa l'impressione, fortissima, che abbiamo sperimentato visitando la struttura che vi presentiamo in queste pagine. Ci troviamo nella borgata di Serre, il capoluogo di Elva (CN), in Val Maira, comune costituito da una trentina fra borgate e frazioni. Ad amplificare la sorpresa è stato anche il percorso scelto per raggiungere quel centro. In pratica siamo arrivati in Val Maira percorrendo la Val Varaita. Ci siamo inerpicati su e ancora più su, sino a lambire i 2300 metri di altitudine, per poi ridiscendere sino a poco più di 1600 metri. Un itinerario che non

dimenticheremo. Per il paesaggio costantemente cangiante che si apriva all'orizzonte. Per la natura mozzafiato. Per le greggi e i bovini al pascolo (alcuni dei quali imperturbabilmente piazzati al centro della stradina: siamo dovuti scendere per farli spostare). Per il suggestivo percorso (almeno un'ora di viaggio, nella natura più pura, senz'ombra di case né di altre automobili). Per il fatto di trovarci a un passo dalla Francia. Addirittura siamo riusciti a scorgere alcune marmotte, notoriamente timidissime, a testimonianza dell'altitudine, del raccoglimento assoluto e della purezza paesaggistica di quel percorso. Sta di fatto che quel viaggio ha









*Il bar del Martagon è stato ricavato in un'antica stalla sormontata da uno straordinario gioco di volte. La copertura in pietra, ripulita e sabbiata, impone pulizie costanti. Il banco bar è interamente in legno e progettato con soluzioni sorprendenti. Da notare il brillante angolo bottiglie.*

amplificato all'ennesima potenza la sensazione di allontanamento dal mondo. E mai e poi mai ci saremmo aspettati, di lì a poche ore, una cena da ristorante stellato e un contesto ospitale tanto affascinante e accurato.

A onor del vero, conosceamo già Elva, la "perla della Valle Maira". C'eravamo stati qualche anno fa, per documentare una dimora ristrutturata da Gianluca e Denis, che hanno portato a compimento il sogno del loro papà (il servizio, intitolato "Due fratelli in Val Maira", è apparso su *CasAntica* 87). Quella volta eravamo arrivati a Elva seguendo un percorso altrettanto avventuroso, fiancheggiato da incredibili pareti di roccia, ma più breve. In questa seconda occasione, invece, la meta ci è sembrata inso-

litamente remota, come se Elva fosse uno di quei borghi preservati da contaminazioni con la contemporaneità e cristallizzati in un passato inviolato. Non sapevamo nulla della struttura che avremmo visitato. Ad accompagnarci c'erano **Alice, Luca e Marco di *Dall'Albero all'Arte*** ([www.dallalberoallarte.com](http://www.dallalberoallarte.com)), azienda artigiana di Busca (CN), in frazione San Barnaba, specializzata nella lavorazione del legno di recupero. Ci avevano raccontato di un resort con annesso ristorante. Immaginavamo una semplice locanda con annessa trattoria. E invece ci siamo trovati al cospetto del massimo.

Il **Resort Le Colonne** e il ristorante **Il Martagon** fanno scrupolosamente tesoro della tradizione e della cultura locale, ma in un'ottica d'eccezio-













ne. L'esempio più calzante è quello gustativo: le specialità de *Il Martagon* puntano sugli ingredienti locali e sulla stagionalità, affondano nella tradizione occitana e talvolta lambiscono anche il citazionismo. Ma questa tipicità è rivisitata con una creatività, un talento e una personalità del tutto inediti, inaspettati e ammalianti. Lo stesso vale per gli ambienti: i materiali, gli arredi e i complementi sono quanto di più autoctono e tradizionale si possa immaginare ma tutto è trasfigurato con un'accuratezza tangibile e con una creatività giocosamente protesa al futuro. Ad accoglierci c'erano **Lorella Menardi** e **Claudio Arneodo**, i titolari. Un incontro emozionante. Perché l'impegno profuso in questo loro

progetto – sicuramente ambizioso – è più che tangibile e meritevole d'attenzione. L'accoglienza che ci hanno riservato è stata indimenticabile: un aperitivo creato per noi, una cena da favola, una meravigliosa camera per ogni componente del nostro staff (il nostro editore ha trascorso la notte nella camera Balet; il nostro fotografo nella Castes; e chi vi sta scrivendo nella Villar) e una sontuosa colazione mattutina. Claudio, nato a Caraglio, è titolare di un'antica distilleria cuneese (**Bordiga**, fondata nel 1888). Lorella, invece, ha un legame strettissimo con Elva. "Qui è nata mia mamma, **Maria Caterina**. Mio papà, **Angelo**, è di Cervasca". È Lorella la prefiguratrice di questo minuziosissimo

*L'angolo conversazione è ammantato di un'atmosfera quasi domestica. Sulla panca, per far tesoro dello spazio vincolante, ha trovato posto anche la stufa, adagiata su una lastra di pietra autoctona.*









progetto, che ha il sapore di una dichiarazione d'amore nei confronti di Elva e delle proprie origini familiari. *“Ho trascorso qui tante indimenticabili estati. Ho un ricordo vivissimo del profumo dei campi, dei materassi realizzati con la paglia, delle lenzuola di tessuto grezzo e ruvido... Mi tornano in mente i racconti degli anziani, l'atmosfera che si respirava nelle vecchie osterie e delle amiche con cui trascorrevi quelle giornate: Daniela, Roberta, Nadia, Vilma... Anche loro non hanno dimenticato la nostra Elva. Di quando in quando ci ritroviamo ancora”*.

Il resort e il ristorante non si trovano in un unico immobile bensì in un grande complesso architettonico che abbraccia tre costruzioni d'origine seicentesca. Queste sono state ristrutturate a partire dal 2012. Gli interventi hanno dovuto tener conto della stagionalità. Chi abita in altri scorci d'Italia più agevolmente raggiungibili – magari in pianura o sulle coste – non immagina che il restauro architettonico in certe zone d'Italia sia vincolato ai periodi in cui il clima è propizio. *“Qui, in inverno, non è possibile dare un seguito ai lavori di cantiere. Gli interventi sono stati concentrati in pochi mesi e opportunamente scaglionati”*.

Il resort – aperto nel 2018, il giorno di Capodanno – deve il nome alle magnifiche colonne che scandiscono il prospetto principale, forse pro-

*Il ristorante è di una bellezza insieme materica e luminosa. La sala è stata ricavata in un ampliamento lineare dell'ex-stalla. “Qui, sino a qualche anno fa, c'era un ambiente di passaggio. Era una sorta di grande corridoio in cemento armato”, ci ha raccontato Lorella. Questo è stato completamente riformulato dai ragazzi di Dall'Albero all'Arte, che sono intervenuti con vecchissime travi di larice disposte orizzontalmente, intercalate da centine ed elementi in abete. “Questo è stato il nostro primo intervento nell'ambito del resort – ci ha raccontato Marco – E provate un po' a immaginare il peso complessivo di tutte queste travi ancorate al soffitto e alle pareti”*.















## IL MARTAGON: LA TRADIZIONE DIVENTA GIOIA

Ripercorrendo i diciotto anni di *CasAntica*, potremmo scrivere una piccola guida gastronomica legata alle nostre trasferte. Fra cucina casalinga e ristoranti tipici. E un posto d'onore spetterebbe certamente a **Il Martagon** di Elva. Non dimenticheremo facilmente le specialità degustate. Una cena degna di un ristorante pluristellato. Senza esagerazioni. Chi vi scrive è cresciuto in una famiglia di ristoratori e ha una certa familiarità con l'argomento, con la qualità delle materie prime, con gli accostamenti nobilitanti, con i contrasti di consistenze, con i bilanciamenti caldo-freddo, con i tocchi da chef... Non solo: chi vi sta scrivendo ha anche trascorsi di critico gastronomico e può ragionevolmente annotare che raramente capita di

imbattersi in una tipicità tanto sorprendente e brillante come quella dimostrata dalla chef **Romina Baratta**. I suoi piatti evocano sorpresa, meraviglia e gioia. Riuniti intorno a quel tavolo c'erano i padroni di casa, Lorella e Claudio, le loro collaboratrici Emilia e Lucia, Alice, Luca e Marco di Dall'Albero all'Arte, il nostro direttore Stefano Trentini, il nostro fotografo Max e chi vi sta scrivendo. "Chef Romina" ha creato per noi un'incredibile passerella di sorprese, introdotte con eleganza e misura dall'impeccabile maître **Mauro Prato**: la Tazza di patate morbide con essenza di acciughe; la Trota re-incontra il Maira; gli Gnocchi "Viola" di patate al profumo affumicato, zafferano di Caraglio e finferli; il Filetto di manzo "Fremo Cuncunà" (il prediletto

da chi scrive). Sino ai dolci. Ben due. Uno per le signore: la Mela di "Elva" con sfumature di "Amaretto" Bordiga. Uno per i signori: il Tiramisù della Nonna Maria con tintura di chinotto. E poi vini abbinati e cocktail realizzati con i prodotti della storica distilleria cuneese Bordiga, di cui Claudio è presidente e amministratore. "Difficile indicare una singola specialità – ci ha raccontato Mauro – Il nostro asso nella manica è innanzitutto la passione per ciò che facciamo. Con Lorella e Claudio c'è grande sintonia. Ci hanno lasciato ampia possibilità di scelta. Il nostro desiderio condiviso è che gli ospiti si sentano a casa, anche rompendo gli schemi del Galateo, magari facendo scarpetta". A Il Martagon l'eleganza convive con un'empatia speciale. Noi l'abbiamo sperimentata il

mattino seguente, dialogando a lungo con Mauro. La scintilla dell'amicizia è scoccata al volo. Con alcuni momenti emozionanti. Come quando Mauro ci ha parlato dei propri genitori, **Marisa e Dario**. "Mi hanno insegnato la buona educazione – ci ha raccontato – Non smetterò mai di ringraziarli. Mi piacerebbe menzionare anche il nome dei genitori di Romina si chiamano **Maria e Gianni**. E poi **Umberto**, nostro figlio". C'è un aneddoto che evoca l'approccio di Mauro: "Pochi giorni dopo l'inaugurazione sono arrivate alcune persone di Torino. Ho scoperto che uno di loro compiva gli anni. Così, facendo finta di niente, li ho invitati a sedersi sotto l'ombrellone. E ho portato loro un dolce con la scritta buon compleanno. Il festeggiato si è emozionato sino alle lacrime".







venienti da un convento calvinista dei dintorni. Almeno, così si suppone. Il ristorante *Il Martagon* prende invece il nome dal giglio martagone, ovvero il *Lilium Martagon*, intitolato al dio della guerra, Marte, e considerato un efficace amuleto dagli antichi soldati. Da taluni è chiamato anche riccio di dama. È una specie autoctona che cresce in giugno. Se ne trovano pochissimi esemplari e, per questo, ne è vietata la raccolta. Il ristorante è stato inaugurato il 16 luglio 2021.

*Sopra, la tavola su cui abbiamo avuto la fortuna di gustare le meravigliose proposte gastronomiche de Il Martagon. Nella foto di gruppo, lo staff. Da sinistra: Samuele (che coadiuva Mauro nella gestione della sala), Roberto (che*

*si occupa di elettronica ma che, in occasione della nostra visita ha dato una mano agli amici), Kristi (il braccio destro di Romina), la chef Romina Baratta e il maître Mauro Prato. Sedute, si intravedono Lucia ed Emilia, due*

*collaboratrici di Lorella e Claudio. Nella foto sotto, il mobile cassetiera a ridosso della vetrata che si apre sulla cucina. "Questa è l'opera conclusiva, il tocco finale dei nostri lavori realizzati per Il Martagon", ci ha raccontato Marco.*







Anche il bagno è degno di nota. Il lavabo centrale poggia su un piano in rovere; quelli laterali su un supporto in noce. Incuriosiscono le porte, che recano i disegni stilizzati di gonna (per il settore delle signore) e pantaloni (per i signori) realizzati con l'ausilio di rovere in prima e seconda patina.

“Un'apertura in sordina, senza tam tam e senza enfasi – ci ha raccontato Claudio – Lo consideriamo uno di quei tesori meritevoli di essere scoperti all'insegna della segretezza e della massima spontaneità. Ci piace l'idea che possa crescere in virtù della qualità e del passaparola”.

Lorella e Claudio ci hanno subito presentato le due anime de *Il Martagon*. A cominciare dalla chef **Romina Baratta**, cuneese, e dal maître **Mauro Prato**, coordinatore e responsabile del ristorante. “Eravamo in cerca di super professionisti realmente consapevoli della nostra tradizione gastronomica e delle materie prime locali – ci ha raccontato Claudio – Un amico mi ha parlato di Mauro. Ci siamo incontrati una prima volta. Dopodiché, lui e Romina, che è la moglie di Mauro, ci hanno invitato a cena. E non

c'è voluto molto a sceglierli. Erano loro le figure giuste”.

Con Romina, impegnatissima in cucina, abbiamo scambiato solo poche parole. Ma a parlare per lei – con eloquenza – c'erano le sue meravigliose creazioni, capaci di evocare tavolozze gustative inaspettate, armonie inedite e – soprattutto – gioia (una rarità in ambito gustativo; i critici gastronomici sono avvertiti). Una figura luminosa che, seppur giovanissima, vanta collaborazioni con ristoranti importanti e chef di gran fama. Con Mauro – professionista preparatissimo, autorevole, rigoroso e affabile senz'ombra di affettazione, elegante, insegnante in un istituto alberghiero, visibilmente innamorato del proprio lavoro e portavoce di preziose consapevolezze (ci ha rivelato di essere





*In questa pagina, l'ingresso alle camere del resort Le Colonne. Cattura l'attenzione la scala, realizzata con gradini lignei a sbalzo fissati su una parete in pietra che ospita anche i punti luce. Le camere sono sei, con ballatoi lignei affacciati sullo straordinario panorama, ribattezzate con i nomi di alcune delle (numerossissime) borgate di cui si compone Elva. A un*

*livello inferiore si trovano le camere Castes e Brione (l'unica che non abbiamo ammirato e che, in origine, era adibita a cucina). Al piano superiore si trovano invece Bicocca, Villar, Balet e Gorìa. "È possibile prenotare la camera che più si addice alle vostre esigenze e al vostro stile, scegliendo tra sei diversi temi montani", si legge sul sito web [www.lecolonneresort.it](http://www.lecolonneresort.it)*





*In queste pagine, la Castes. Curiosità: questi ambienti avevano già preso forma in passato. Lorella ha optato per un completo restyling. “Mi sono affidata ai ragazzi di Dall’Albero all’Arte – ci ha raccontato – Ho fatto tesoro dei consigli di Alice, fantasiosa e piena di idee. Siamo intervenuti un po’ su tutti i fronti, dagli arredi ai tendaggi”.*

anche sommelier dell’acqua) – abbiamo dialogato a lungo. È stato lui a raccontarci la filosofia de *Il Martagon*: “Siamo in quattro. Della sala ci occupiamo **Samuele** ed io. In cucina c’è la chef **Romina**, coadiuvata da **Kristi**, che ha origini albanesi. Stasera, ci sta dando una mano anche **Roberto**, che si occupa di elettronica. Proponiamo specialità stagionali strettamente legate al territorio piemontese, in particolare quello elveto e della Valle Maira. Qualche esempio? Carne bovina, agnello Sambucano (che è un presidio Slow Food), trota, salsiccia di Bra, formaggi caprini e di latte vaccino... Il tutto profumato con erbe officinali locali. Per ogni piatto raccogliamo quotidianamente, erbe spontanee e fiori”. Un ristorante d’eccezione a quasi 2000 metri di altitudine rivolto al pubblico di buongustai nell’accezione più ampia. “I coperti sono venti. Usufruendo di una saletta si può arrivare a ven-







*tutto. Puntiamo ai palati più fini ed esigenti, agli ospiti in cerca di relax e che raggiungono il resort Le Colonne per poter usufruire della Spa ma anche ai più giovani, ai camminatori, agli sportivi – ci ha raccontato Mauro – I riscontri? Ottimi. Sin dall'apertura. Ricordo due coppie provenienti dal Belgio. In dieci giorni sono venuti per ben tre volte pur di sperimentare tutti i nostri piatti". La tradizione gastronomica della Valle Maira è particolarmente affascinante. "A Elva il pane si faceva per tutti una sola volta all'anno – ci hanno raccontato Claudio e Mauro – Occasionalmente, negli anni in cui era realmente necessario, si procedeva a una seconda infornata in primavera". Questa è anche terra di acciugai. "Da qui partiva la via del sale. Gli abitanti della valle scendevano portandosi appresso gli*

*straordinari formaggi locali e risalivano con sale e acciughe".*

## IN VISITA A IL MARTAGON

Il ristorante è di una bellezza insieme materica e luminosa, possente ma bilanciata con strategica ariosità. L'angolo bar è stato realizzato in quella che, anticamente, era una stalla. L'ambiente è sormontato da uno straordinario gioco di volte, brulicanti di pietra. Tutto è stato accuratamente ripulito e sabbato. Un lavoro piuttosto impegnativo, sia a livello di recupero (c'erano strati di sterco sedimentati nel corso dei decenni) che a livello di manutenzione (il soffitto è stato opportunamente ripulito e trattato, ma questa possente copertura di pietra continua a rilasciare sedimenti che presuppongono cura e pulizia

*La camera Castes è insolitamente articolata. Ha una struttura bipartita, con isola sopraelevata. "In origine, qui si trovavano due camere separate – ci ha raccontato Lorella – I mobili sono tutti antichi e provenienti da queste stesse zone. È il caso di un armadio di Pradleves".*









meticolose e costanti.

La sala ristorante è stata ricavata in un ampliamento lineare e interamente curata dai ragazzi di Dall'Albero all'Arte. "Li abbiamo conosciuti proprio grazie a CasAntica – ci ha raccontato Lorella – Ed è un piacere poter parlare di loro: sono bravi, professionali, giovani, spontanei, entusiasti. È stato facile lavorare insieme. Condividiamo la stessa profonda passione per i materiali della tradizione. L'ho respirata in prima persona sin da quando ero piccolissima. E so riconoscerla". Lorella racconta che, sino a qualche anno fa, in corrispondenza di questa sala c'era un ambiente di passaggio, una sorta di grande corridoio in cemento armato. Sono stati gli amici di Dall'Albero all'Arte a proporre a Lorella e Claudio di riformulare questo ambiente con l'ausilio di vecchissime travi di larice disposte orizzontalmente, intercalate da centine e da qualche elemento in abete. "Il lavoro è cominciato proprio

*Particolarmente suggestiva la camera Bicocca, in queste pagine. "Prende il nome dal colle che si ammira all'esterno", ci ha raccontato Lorella. Cattura l'attenzione un angolo con vasca da bagno, delimitato da una barriera realizzata con rami di castagno. la testiera del letto punta sulle sinuosità del legno al naturale.*



La camera Balet è di formidabile impatto scenografico. La parete della testiera è realizzata con tronchi di betulla. Di fianco

al letto, una grande nicchia con fondale in pietra è stata munita di cuscini e trasformata in sorprendente seduta.



da questo ambiente – ci ha raccontato **Marco** di Dall'Albero all'Arte, che ci ha accompagnato alla scoperta dei singoli ambienti – *Provate un po' a immaginare il peso di tutte queste travi ancorate al soffitto e alle pareti. È stato utilizzato compensato marino con funzione di supporto, dopodiché le travi sono state fissate con bulloni e viti. Questi perni sono stati poi opportunamente occultati*".

In seguito i lavori sono proseguiti nell'area bar: *"Non è stato facile realizzare un bancone che si adattasse al contesto e, in particolare, a un soffitto tanto caratterizzato e importante"*. Ma il risultato, meditatissimo, è di straordinario effetto. È tutto legno. E ogni minimo dettaglio è stato meticolosamente formulato e soppesato. *"Anche la sfumatura del vetro della sala è stata scelta con questo criterio – ci ha raccontato Marco – Puntavamo su un effetto 'vedo non vedo'. Abbiamo fatto letteralmente impazzire il ragazzo che si è occupato di questa vetrata. Anche lo studio delle luci è stato condotto con altrettanta meticolosità"*.

L'area bar si compone anche di un angolo più raccolto, dal sapore quasi domestico. *"Lo abbiamo realizzato coralmemente – prosegue Marco – Il quadro raffigurante il cervo, dipinto su una*











*tavola di rovere centenario, è opera di Alice. C'è un angolo che funge da panca, strutturato per far strategicamente tesoro del poco spazio disponibile. La stufa poggia su un sostegno di pietra autoctona. C'è una sedia a dondolo realizzata dal nostro 'Po'. Il divano è opera di Mattia, un nostro collaboratore che si occupa soprattutto di arredi. A questo ambiente hanno collaborato anche Max, il nostro posatore e, per le decorazioni, Roberto Frazzo".*

Anche il bagno è degno di nota. Quello per le donne e quello per gli uomini, caratterizzati da disegni stilizzati di gonna e di pantaloni in bella vista su porte in rovere in prima e seconda





patina. Anche i lavelli sono realizzati in legno. Il lavabo centrale poggia su un piano in rovere; i due laterali, su supporti in noce.

*“Completivamente, il nostro intervento tra sala ristorante e angolo bar ha richiesto circa due mesi e mezzo di lavoro. L'ultima opera realizzata per Il Martagon è il mobile cassettiera a ridosso della vetrata che si apre sulla cucina”.*

## IL RESTYLING DEL RESORT

E poi c'è il resort. Con sei camere realizzate in corrispondenza del primo e del secondo piano, con ballatoi lignei affacciati sul panorama mozzafiato. Le camere sono state ribattezzate con i

nomi di alcune borgate di Elva. A un livello inferiore si trovano **Castes e Brione**. Quest'ultima, in origine, era la cucina ed è l'unica camera che in occasione della nostra visita non abbiamo potuto ammirare. Al piano superiore si trovano invece **Bicocca, Villar, Balet e Gorìa**. Tutte queste camere brillano in virtù di una loro precisa personalità e di una meditata caratterizzazione estetica, senza standardizzazioni di sorta. Tutto è minuziosamente individualizzato e rifinito. A livello strutturale, a livello di arredi, a livello di complementi... Un'accuratezza qualitativa che si dispiega sin nei minimi dettagli. Tutto è stato selezionato in nome della tipicità. A cominciare

*Ed eccoci nella camera Villar. La testiera, addossata a una massiccia parete in pietra, è delimitata da due nicchie e sormontata da fiori lignei sospesi su una corda. Uno specchio amplia percettivamente l'ambiente. C'è un vecchio armadio locale minuziosamente recuperato.*





*L'ultima camera della nostra passerella è la Goria. Questa si caratterizza per la presenza di un dipinto che incornicia la testiera. E c'è una bellissima specchiera realizzata in legno antico. Questa camera cattura l'attenzione per il cromatismo estremamente rilassante. Per ulteriori informazioni sul resort, il sito web di riferimento è [www.lecolonneresort.it](http://www.lecolonneresort.it)*

dai mobili e dai tessuti locali. Curiosità: queste camere avevano già preso forma in passato. “Se ne era occupato **Paolo Falco**, un falegname di Busca – ci ha raccontato Lorella – Dopo aver ammirato il risultato del lavoro nel ristorante, ha puntato sul restyling mirato di ogni singola camera, affidandomi ai ragazzi di Dall'Albero all'Arte. Siamo intervenuti un po' su tutti i fronti, dagli arredi ai tendaggi. Per la riformulazione di questi ambienti mi sono avvalsa soprattutto dei consigli di Alice, una figura estremamente fantasiosa, piena di idee”. Sono tanti gli stimoli offerti dal Resort Le Colonne. Oltre alle camere, ci sono tre appartamenti – ribattezzati, semplicemente, “appartamento piccolo”, “appartamento medio” e “appartamen-

to grande” – formulati all'insegna di quello che Lorella e Claudio definiscono un “moderno benessere alpino”. A tal proposito, un fiore all'occhiello è rappresentato dalla bellissima spa, che sorge al piano superiore del ristorante. Troviamo l'area benessere, dov'è possibile rilassarsi degustando tisane, frutta fresca e ascoltando musica. Qui, una grande vetrata si apre su una spettacolare veduta delle Alpi Cozie. E poi: vasche interne ed esterne, sauna di fieno e finlandese, bagno turco, percorso Kneipp, doccia emozionale, idromassaggio e solarium esterno. “Alla nascita di questi ambienti ha collaborato anche **Sergio Ariaudo**, un grande decoratore. L'ho sempre chiamato ‘maestro’. Ed è un piacere poterlo ricordare”, ci ha raccontato Lorella.