

Al Ristorante Cantine del Gavi una serata nel Giardino segreto

Il prossimo 30 agosto lo storico locale della famiglia Rocchi apre le porte al pubblico per un evento conviviale che segna l'inizio di un nuovo corso



Una vista notturna del Giardino Segreto (Foto © Ufficio stampa).

Venerdì 30 agosto, si aprono le porte del giardino interno de **Le Cantine del Gavi**, un luogo incantato che sarà teatro di una serata conviviale. L'occasione è l'inaugurazione del nuovo corso del **Ristorante Cantine del Gavi**, situato nella omonima cittadina piemontese, da quarant'anni gestito dalla famiglia Rocchi.

Dalle 20, i partecipanti potranno acquistare al costo di 20 euro un voucher che permetterà di gustare 4 delle proposte in menu o calici dei prestigiosi vini selezionati. L'ospite potrà così comporre la propria personale *"gourmet experience"* nella splendida cornice de **"Il Giardino segreto"**.

Ristorante Cantine del Gavi: una serata nel Giardino segreto

Alberto Rocchi, il papà del celebre risotto al Gavi, da qualche anno ha lasciato le redini del ristorante alle figlie Roberta ed Elisa, che pur mantenendo forte e viva l'identità creata dal padre, hanno aggiunto nuova attenzione ai dettagli, ricerca e innovazione, filtrandole attraverso i loro percorsi personali.

«Il Giardino è stata una scommessa. Volevamo creare un luogo nostro che ci rappresentasse e che ci offrisse la possibilità di ricevere i nostri ospiti in un clima informale e di festa. – racconta **Roberta Rocchi** – Il ristorante è l'eredità di nostro padre e rimane tale. Il giardino è dove ci possiamo esprimere, trovare noi stesse e

sentirci libere di poter raccontare qualcosa di più di noi due.»

Un'inaugurazione, un'apertura, non solo. **Il Giardino segreto è l'inizio di un progetto strutturato** che ambisce a diventare un appuntamento annuale dell'estate.

«Vecchi tavoli, letti che diventano divani, ruvidi tessuti dal sapore antico, un albero illuminato ed un'altalena. Un'atmosfera onirica che riporta all'infanzia quando, da bambini, si giocava con la fantasia.– Spiega **Laura Gobbi** project manager dell'evento e firma di importanti progetti di promozione del territorio- La prima volta che si sono aperte le porte del giardino della famiglia Rocchi mi sembrava di vedere correre sul prato Mary, la protagonista del libro *Il giardino segreto*. Da qui l'idea di prendere ispirazione da questa favola che narra sì le avventure di Mary e dei suoi amici alla scoperta di un mondo nascosto. Ma il suo significato più profondo è quello che accompagna la trasformazione e il cambiamento di ognuno di noi, attraverso la presa di coscienza del proprio Sé. Perfetta metafora del cammino di Roberta ed Elisa che trova concretezza in questo luogo.»

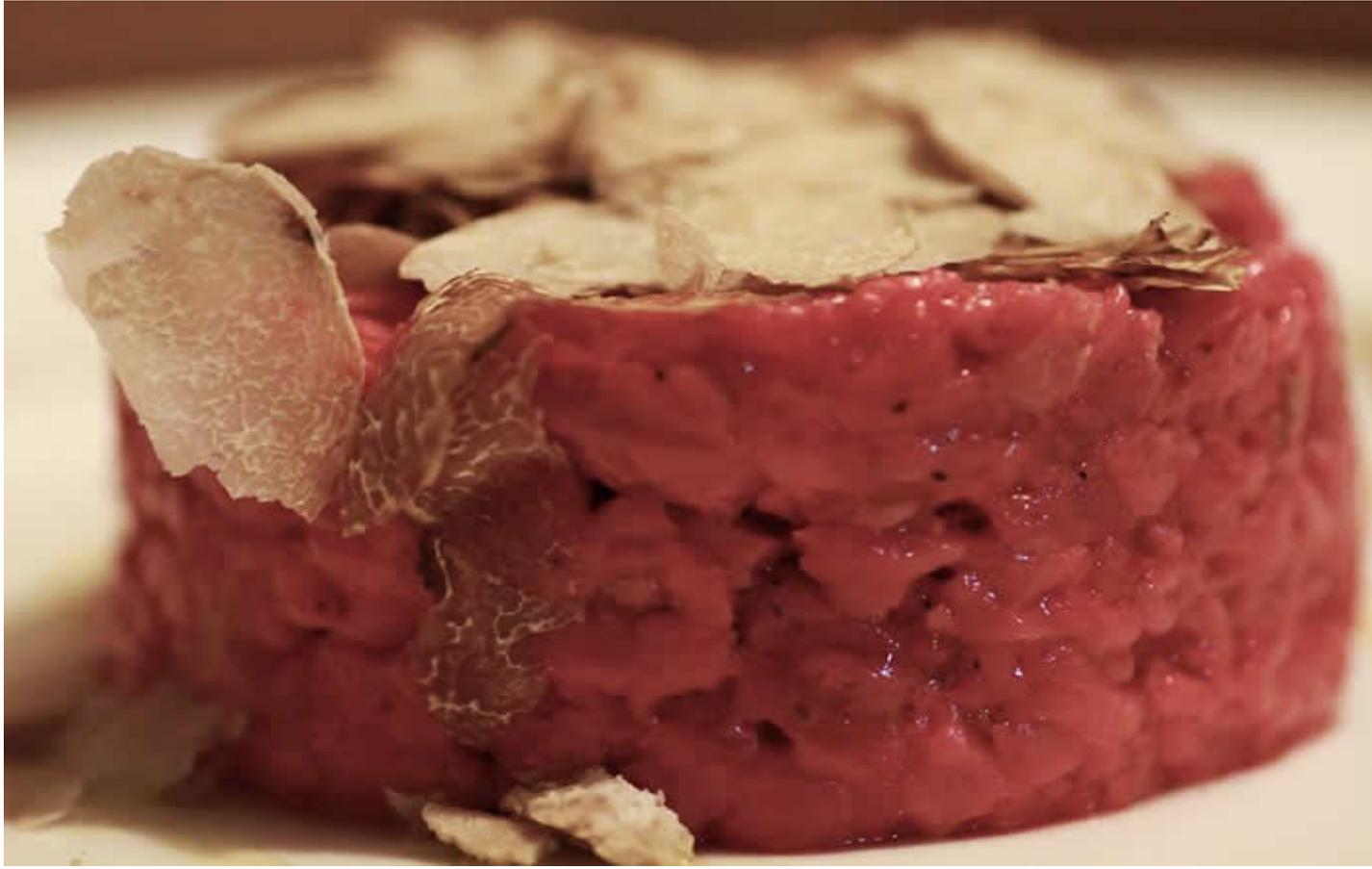
Sublimando l'essenza del romanzo di Frances H. Burnett, la magia e l'incanto del sogno vengono raccontati in una **serata dove si incrociano le tante storie di aziende**, produttori, clienti ed amici che da sempre frequentano "casa" Rocchi.

«I rapporti che durano da anni, sia con i nostri clienti che con i nostri fornitori, credo siano la nostra forza. La sicurezza di potersi fidare di chi produce e che ci permette di poter servire materie prime di qualità, viene ricambiata da un dialogo consolidato con i nostri clienti che ormai sono parte integrante della famiglia. Siamo il ristorante "di famiglia"» racconta Elisa Rocchi, una laurea in farmacia e un richiamo molto più forte per i fornelli.

Menu e programma della serata

Il **menu della serata parla col territorio** e con le aziende che da anni condividono la storia dei Rocchi:

- **Risotto al Gavi**, con il riso della **Tenuta Castello** e [parmigiano reggiano 50 mesi](#);
- **Battuta di Fassona** della macelleria Davide Ballestrero che da decenni serve i Rocchi, accompagnata da una giardiniera con le verdure dell'orto di Alberto;



Battuta di Fassaona con giardiniera (Foto © Ufficio stampa).

- **Panzanella con pomodoro**, fagioli della Val Borbera, cipolla rossa e basilico;
- **Panino gourmet** con un pane rustico appositamente creato con una speciale miscela di farine selezionate, con maiale a lunga cottura di Longino&Cardenal, chutney di prugne, stracciatella e senape;



Panino gourmet con un pane rustico (Foto © Ufficio stampa).

- **Coppetta di pesche al forno** con zabaione al Gavi e gelato alla vaniglia preparato da Elisa, che è anche uno dei piatti firma del Ristorante.

Un percorso enologico scelto da Luca Ivaldi e Alberto Massucco



Interno del ristorante (Foto © Ufficio stampa).

L'opening al Giardino segreto vuole essere anche e soprattutto un **viaggio attraverso le terre dei vini scelti e serviti dal Luca Ivaldi**. Si parte da Gavi con la storica **Cantina Broglia** che annovera i vigneti più antichi di Gavi, datati 972 d.C. con un Gavi Docg del Comune di Gavi La Meirana; per arrivare in Langa a trovare il **Barolo di Barale** e proseguire oltralpe per incontrare una selezione di Champagne curata da Alberto Massucco per rendere ancora più prezioso questo momento di festa.

Anche l'acqua Lurisia con Stille e Bolle, sarà nel Giardino segreto con la sua prestigiosa bottiglia che coniuga l'eleganza del design italiano e l'eccellenza di un prodotto dalle importanti proprietà organolettiche.

A chiudere, lasciando il posto alla musica graffiante dei vinili di **Luca Bernascone**, il caffè de La fabbrica del caffè e Mirko Turconi, pluripremiato bartender italiano, che preparerà alcuni cocktails con una selezione di prodotti di eccellenza offerti dall'azienda di Fine Spirits.

E per finire, due consigli di lettura e di ascolto a cui ispirarsi prima dell'esperienza: "**Il Giardino segreto**" scritto da **Frances Hodgson Burnett** (1911) e lo splendido singolo del Boss – Bruce Springsteeng "**Secret Garden**" (1995).

In caso di maltempo l'opening verrà posticipata a venerdì 6 settembre dandone congruo preavviso attraverso i canali social.

Per info e prenotazioni: Cantine del Gavi – Tel. 0143 642458, via Mameli, 69 – Gavi (AL) – [Sito web](#)

Data di creazione

16/07/2019

Autore

redazione