

GREAT ESCAPES IN PIEDMONT

OSPITALITÀ DI CHARME IN PIEMONTE | CHARMING HOSPITALITY IN PIEDMONT

A CURA DI / EDITED BY
Adriano Bacchella

TESTI / TEXTS
Franco Faggiani

IMMAGINI / IMAGES
Adriano Bacchella

PREFAZIONE / PREFACE
Arturo Brachetti



AdArTe

Chi desidera un esempio tangibile, e anche stimolante, di come dovevano essere le atmosfere e le ambientazioni delle grandi case contadine della campagna piemontese di fine Ottocento – l'ampia corte nel centro, un'ala riservata alla dimora padronale e un'altra occupata dalle stalle, dai fienili e dai magazzini – non deve far altro che soggiornare a Ca' Rapulin, tra le vigne collinari di moscato e barbera di Calosso, piccolo Comune astigiano allungato su una panoramica dorsale. Senza mai apportare la minima modifica alla struttura e senza utilizzare materiali che non fossero originali, la ultracentenaria dimora è stata trasformata, nel 2014, in un elegante e accogliente relais di campagna, dove i ritmi, le atmosfere e i panorami sono rimasti quelli di una volta. Le nove stanze a disposizione degli ospiti sono arredate con i bei mobili della tradizione piemontese: solidi, funzionali e di elegante sobrietà.

Anche il nome ricorda la disponibilità, l'accoglienza, il sostegno di un tempo. Rapulin, infatti altro non è che il piccolo grappolo, il grappolino, che in genere maturava tardi e che spesso veniva volutamente dimenticato sui tralci dal padrone della vigna, affinché i contadini o i poveri di passaggio potessero raccogliero e farne il vino di casa o trovare energia durante il lavoro. Ancora oggi, a Calosso, ogni anno si tiene la fiera del Rapulé, in cui si va girovagando da cantina a cantina per un buon calice di vino del tutto naturale.

Per la vite e per il vino, oltre che per i piatti della tradizione piemontese, in questa dimora da «signori di campagna» c'è davvero una grande attenzione. Si possono fare degustazioni sulle terrazze e nei salotti accanto al camino, piccoli corsi di enologia e di cucina locale e attività didattiche. Enotecche, cantine, caseifici, laboratori artigianali dolciari, sagre dei sapori sono sempre a portata di mano. Il gran festival per il palato si può poi celebrare ogni sera al ristorante, con alcuni tavoli a disposizione anche per ospiti in transito, in grado, così, di apprezzare l'atmosfera e i piatti di casa.

Those who are looking for a tangible, and also stimulating, example of the atmospheres and environments of the great farming estates in the late nineteenth-century Piedmontese countryside – with a large internal courtyard, a wing reserved for the owner's abode, and another for the stables, the hay-barn and outbuildings – has nothing else to do but go and stay at Ca' Rapulin, among the moscato and barbera hillside vineyards of Calosso, a small village in the Astigiana stretching along a panoramic ridge. Without making any structural modifications at all and without using materials that were not original, the more-than-a-hundred-year-old complex was transformed, in 2014, into an elegant, welcoming country hotel, where the rhythms, atmospheres and panoramas have remained exactly as they have always been. The nine rooms available for guests are furnished with beautiful, traditional Piedmontese furniture: solid, functional and soberly elegant.

Even the name recalls the willingness, welcome and support of times gone by since "Rapulin" means nothing less than the small bunches of grapes, or grappolino in Italian, that generally matured late and that the vineyard owner often deliberately "forgot" on the vine so that farm-workers or poor passersby could harvest them and make wine at home or grab an energy boost while working. Even today, every year the fair of the Rapulé is held in Calosso, when you wander from one winery to the next for a good glass of totally natural wine. In fact, in this abode of "lords of the countryside" the utmost attention is paid to the vine and to wine, as well as to the traditional Piedmontese dishes. Wine-tastings are held on the terraces or in the living rooms next to the fireplace, together with brief courses of oenology and local cooking. Wine stores, wine cellars, cheese-makers, artisan sweet-makers, and traditional food fairs are all at a stone's throw. In addition, a great festival for the palate can be celebrated every evening in the restaurant, with several tables also available for guests in transit, capable, in this way, of appreciating the atmosphere and dishes of the house.

CA' RAPULIN

RITMI, ATMOSFERE E
ACCOGLIENZA DI UNA VOLTA

RHYTHMS, ATMOSPHERES AND
A WELCOME OF TIMES GONE BY
