

**PONTENURE - Enogastronomia e ambiente**

# La cascina-relax dei fratelli chef

**PONTENURE** - Tradizione e innovazione si uniscono in cucina e nell'ambiente, per creare un luogo dove solleticare il palato e dove assaporare la qualità della vita, nel relax della campagna piacentina. Accade al Relais Cascina Scottina, una struttura ricettiva a quattro stelle e sedici camere, che nasce da una sapiente ristrutturazione di un'antica cascina, tra Pontenure e Cadeo. Accanto al relais, l'eccellenza della ristorazione di alto livello, con il trasferimento in località Scottina dell'Antica Osteria della Pesa. Chi ha scommesso su questa nuova struttura, in una cascina tipica della pianura padana, sono infatti i due fratelli **Claudio** e **Marco Cesena**, già titolari dell'Antica Osteria della Pesa di Travazzano. I due ristoratori - 32 anni Claudio, chef, di poco più grande Marco, responsabile di sala e di cantina - hanno alle spalle dieci anni di attività e di consensi tra i "gastronauti", tra cui **Davide Paolini** che dedicò loro un articolo entusiasta sul "Domenicale" del *Sole 24 ore*, e **Luigi Veronelli**, che visitò l'Antica Osteria della Pesa rimanendo estasiato dai ravioli al ripieno di culatello, una delle specialità del ristorante, che oggi è citato sulle principali guide.

Ora l'Antica Osteria trasferendosi alla Scottina, si immerge nel cuore della pianura piacentina, terra di antiche vocazioni agricole, facilmente raggiungibile dalla via Emilia. La nuova vita di questa

Antica Osteria che unisce tradizione e innovazione nella cucina dello chef **Claudio Cesena**, parte domani sera, giovedì. La "vecchia" sede, a Travazzano, intanto, non è stata abbandonata, ma è diventata una tipica trattoria di campagna, dedicata alla cucina piacentina, e battezzata

"Trattoria Travazzano". L'intera struttura del relais Cascina Scottina - che sarà interamente operativa entro l'estate - sarà arricchita da una vera e propria *boutique* gastronomica, riservata agli ospiti: si tratta della Bottega dei Sapori di Santi, *leader* nella produzione del Gorgonzola e tra le più rinomate aziende nel settore del formaggio in Italia, che



**PONTENURE - I fratelli ristoratori  
Claudio e Marco Cesena**

ha intrapreso un percorso di valorizzazione dei formaggi nell'alta ristorazione. Oltre alle delizie per il palato e a prodotti di altissima qualità, la cucina di Cesena si qualifica anche per la sua attenzione alle intolleranze alimentari. L'Antica Osteria della Pesa è stata la prima nel Piacentino a introdurre un menù per i celiaci. Anche il relais si rivelerà una novità nel panorama piacentino: grazie alla collaborazione di Valdà Consulting, si stanno attivando rapporti con tour operator americani specializzati in *tour* enogastronomici in Italia. Il relais Cascina Scottina diventerà insomma il punto di partenza per scoprire il nostro territorio, da attraversare seguendo i percorsi del gusto.

**Donata Meneghelli**