

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FOOD & BEVERAGE

India
Le frontiere
di un'offerta
innovativa
pag. 56

Quartieri alti
Lo charme
del relais
Villa Scottina
pag. 90

prante
a
ce

anchi
ro
agine
gli chef

no Barbieri
ei piatti
nfluenza
l mondo



*Bino
Barbieri
Quade®*

*ARCO
RISTORANTE
Villa Scottina*

9 771971 763003

P.A.
P. D.L. 852/03
T.1
LANO



UN'ACCOGLIENZA DI CLASSE, IN CAMERE E SUITE DI GRANDE ATMOSFERA, A POCHI KILOMETRI DA PIACENZA. LA LOCATION È ESCLUSIVA E RICHAMA UNA CLIENTELA IN CERCA DI TRANQUILLITÀ. I FRATELLI MARCO, DIRETTORE, E CLAUDIO CESENA, CHEF, GOVERNANO IN MODO ECCELLENTE IL RISTORANTE

Relais Cascina Scottina una perla piacentina

Alberto P. Schieppati



I fratelli Cesena, Claudio e Marco, conducono la struttura, dividendosi fra cucina e sala, all'insegna della qualità dell'accoglienza

RAZIE A INVESTIMENTI MIRATI E A UNA ESTREMA SENSIBILITÀ NEI CONFRONTI dell'architettura originaria della struttura, una antica corte rurale è stata trasformata in uno splendido *relais*, che riesce a essere al tempo stesso albergo romantico e *business hotel* (data l'ubicazione strategica sul proprio bacino territoriale). Siamo, infatti, a ottocento metri dalla via Emilia, a Cadeo, tra Piacenza e Fiorenzuola: le uscite autostradali sono a portata di mano ma, nonostante la facile raggiungibilità, il fascino di questa fascia pedemontana a ridosso del primo Appennino, è di rara suggestione. Se non fosse che Milano è a una settantina di chilometri, parrebbe di essere nella campagna inglese (capannoni permettendo).

Questo, peraltro, è un territorio di grande interesse ambientale e storico, ma è soprattutto un bacino economico molto attivo, con un tasso di imprenditorialità elevatissimo, che ha comunque saputo posizionarsi ottimamente sul mercato, grazie anche a una caratterizzazione enogastronomica di tutto

rispetto. Come ha correttamente scritto Luigi Franchi, uomo di comunicazione, nel suo *Atlante alimentare piacentino*, redatto insieme a Valentina Bernardelli (vedi recensione in questo stesso numero), siamo in una terra ricca e foriera di grandi produzioni: questa è la patria della coppa piacentina, di squisite pancette, di formaggi unici e di una innumerevole serie di tipicità gastronomiche.

Aperto lo scorso settembre, il *Relais Cascina Scottina* propone agli ospiti 14 camere eleganti e raffinate, di cui quattro *suite*, tutte con pavimenti in cotto lombardo. La travatura dei soffitti è a vista, i locali bagno sono molto ampi e spaziosi (il 40% in più della media nazionale), le parti comuni di grande atmosfera, come -ad esempio- la sala per le prime colazioni al primo piano, austera e imponente. L'illuminazione delle camere è molto *soft*, senza luci troppo "sparate" che rischierebbero di disturbare l'atmosfera ovattata che regna in questi spazi, del tutto rilassanti. Non a caso la struttura fa parte del circuito delle Dimore d'epoca (www.dimoredepoca.it). La clientela è internazionale, anche in virtù del fatto di essere su una delle più importanti rotte ovest-est del nord Italia (l'autostrada Torino-Piacen-





za-Brescia, denominata la "Francia-Garda", corre a pochi chilometri) ma anche gli ospiti italiani sono in aumento, richiamati dalla qualità del luogo e dall'eccellenza dell'offerta di ristorazione.

A questo proposito possiamo dire, grazie all'esperienza diretta, che qui davvero non si scherza. La ristorazione del *Relais Cascina Scottina* ha un'impronta giovane e fresca e sa coniugare la tradizionale impronta piacentina con piatti di ispirazione più creativa, decisamente innovativi pur nella forte caratterizzazione gustativa, dovuta all'utilizzo di materie prime eccellenti. I fratelli Marco e Claudio Cesena sono gli interpreti di questa cucina che si va affermando, a pochi mesi dall'apertura, come un nuovo punto di riferimento della ristorazione *top* piacentina. I due fratelli -Marco, quarant'anni, in sala, e Claudio, trentacinque, *executive chef*-erano prima a Travazzano, sui colli piacentini, dove operavano all'*Antica osteria della pesa* (l'insegna del locale, ormai storica, se la sono portata qui al *Relais Cascina Scottina*). Sono ottimi professionisti, svegli e preparati, che sanno accogliere il cliente con cordialità e semplicità, senza strafare ma consapevoli del fatto di comunicare qualità dell'*accueil* ed eccellenza dei piatti. La cucina di Claudio Cesena, quando era chef a Travazzano, aveva vinto il premio *Sparkling Menu*, organizzato dall'Azienda Villa, in Franciacorta, due anni fa. Questa coppia di giovani ristoratori (impegnati anche nella Nazionale di calcio della loro categoria) si è spostata a Cadeo esattamente un anno fa, qualche mese prima che la struttura diventasse anche *Relais*. Sin dall'inizio dell'attività hanno condiviso e sposato, con il loro impegno e la loro determinazione, il progetto di ospitalità, ormai diventato realtà, che sta alla base della strategia imprenditoriale della proprietà della struttura.

Vero luogo di "culto del buon gusto", come è stato già definito il locale, l'*Antica osteria della pesa* propone tre menu degustazione: uno per il *lunch*, veloce e informale, con tre portate a 30 euro, il menu

Il Relais di Cadeo rappresenta il luogo ideale di sosta per chi ama abbinare buona ristorazione e vacanza di relax

