

IL SERVIZIO DI SALA

DIRETTORE
 ELSA MAZZOLINI

È MORTO

(VIVA
 IL SERVIZIO!)

Se la sala piange,
 la cucina
 non deve ridere.



L'editoria rivista italiana di settore
 distribuita alla ristorazione
 nella GRAN BRETAGNA

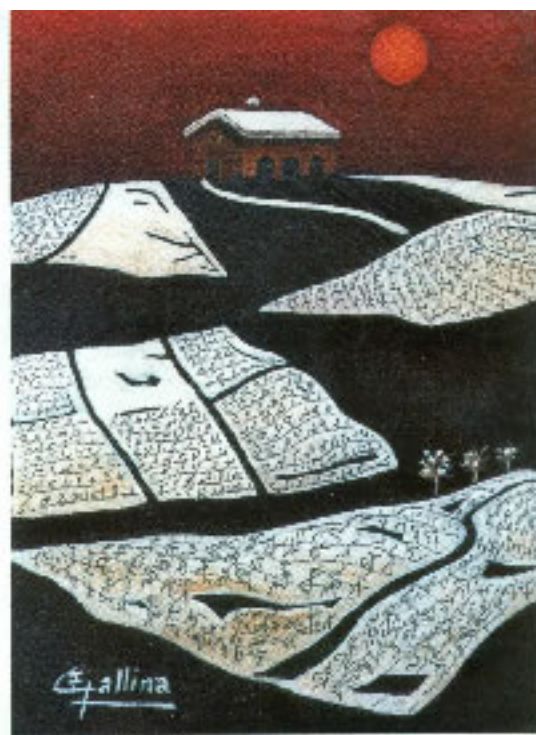
MIRASOLE SPA, via Ag. Fos., Casp. 117, 451 - AR.L. COVA 2078 LEADE 052/906 - FIL. FORO: TASSA 76679 - TAR. PUGLIE - BAL. TRIB. DI TORO 9.655 - CIL 34/9/06
 DIR. ELISA MAZZOLINI - COORDINATORE GRAFICO VITO DI CARO - VIA FALFALETTI 208 - CASALE DI MONFALCONE (VI) - TEL. 0445/460000 - FAX 0445/460001 - WWW.LAMADDIA.COM

L'Atelier di Gallina

PER UNA OSPITALITÀ A REGOLA D'ARTE

L'ospitalità è un'arte o l'arte crea l'ospitalità? Alla domanda marzulliana risponde la famiglia Gallina con il suo bed&breakfast in località La Merca, terra di Barolo, tartufo, nocciola delle Langhe e tanto altro.

In una regione (il Piemonte) che ha fatto dell'enogastronomia il suo standard, troviamo tali e tante forme di ospitalità da cui prendere esempio. Uno di questi è l'Atelier di



Gallina, un bel casale immerso nel verde e nella pace delle colline langarole che vi accoglie con la sua arte e la sua professionalità. In un ambiente caloroso si possono infatti ammirare le creazioni di **Pierflavio Gallina**, artista eclettico non tanto per la scelta dei soggetti, quanto per quella dei materiali. Il territorio delle Langhe con le sue stagioni e i suoi colori sono infatti temi ricorrenti, interpretati non solo attraverso la pittura ma anche in una sorta di scultura-pittura che vede l'utilizzo di materiali quali vetro, metallo, legno e tutto quello che una creatività sconfinata sa come utilizzare: una genialità, quella di Pierflavio Gallina, che è stata utilizzata da noti produttori di vini pregiati e di grappe per impreziosire l'immagine delle proprie etichette. L'arte, i servizi del territorio e dei suoi prodotti è certamente prerogativa di Pierflavio, ma l'arte dell'ospitalità è affidata alla famiglia Giuhana che si occupa soprattutto del benessere degli ospiti, accolti calorosamente come amici.

Ogni stanza del casale prende il nome da un colore ed ognuna offre una particolare accoglienza.

Dopo un piacevole riposo, gli ospiti possono godere di una gustosa colazione a base di prodotti locali e dolci fatti in casa. A La Morra, se si soggiorna in un bed&breakfast, è possibile pranzare o cenare in diversi locali ma a noi è piaciuto particolarmente il **Duca Bianco** con i suoi piatti semplici e molto gustosi come i classici *agnolotti del pinè con tartufo*, il *filetto di fassona marinato*, il *coniglio tuonato* e salumi locali, il tutto accompagnato da ottimi vini e una discreta scelta di champagne con rapporto qualità/prezzo da bis. Tante le cantine da visitare a La Morra ma voglio ricordare in particolare gli amici **Gianni Vuerzio** e il fratello **Roberto Vuerzio**, due modi di intendere il vino, entrambi molto coinvolgenti.



atelierdigallina



L'ATELIER

Locanda d'arte

Bed & Breakfast

Borgata Mascarelli, 11

12064 La Morra (CN)

Tel e Fax +39-0173-509849

www.gallina-atelier.it