

# CHARME E NATURA, LA SFIDA DI MASSIMO ARGONAUTA

## AGRITURISMO

li e Cassinasco l'azienda agricola "Tre Poggi": ristorante di charme fondato sulla cultura del b. Da fine novembre anche il centro benessere

La sua filosofia è un mix tra natura e sapere di vivere, dove la prima permea la seconda ma nessuna delle due prevarica l'altra. Un equilibrio sottile che Massimo Argonauta, torinese d'origine e monferrino d'adozione, ha trasposto ai "Tre Poggi", affascinante complesso a metà tra Canelli e i Caffi di Cassinasco percorrendo strada Merlini.

Chi c'arriva fa fatica a pensare che quell'edificio sia un'azienda agricola. Eleganti ed austere facciate in pietra, un prato all'inglese assolutamente naturale con tanto di olivo secolare, piscina che si affaccia su Langhe e Monferrato, camere arredate con gusto signorile, lunghe tovaglie di lino che pendono dai tavoli del ristorante ben intonate ai colori della sala, centro benessere. Un ambiente confortevole, in stile, senza eccessi rutilanti.

Ma, se poi parli con il titolare, scopri che a poche decine di metri ti puoi imbattere nel misterioso "orto sinergico". O, uscendo dalla piscina, ci si abbronzano sotto lo stesso sole che illumina la vigna "biologica e biodinamica".

Concetti un po' difficili da com-



L'AGRITURISMO "TRE POGGI"

prendere, ai limiti dell'agricoltura-business che guarda al tutto-e-subito dimenticando le origini. Proprio qui, a pochi passi da regione Fello dove, nell'antichità, le popolazioni dei Liguri Stanziali diedero forma al primo nucleo di Canelli.

La storia di quest'impresa, anche in senso figurato, parte dall'amore viscerale per la terra intesa come Madre. Massimo Argonauta ha origini astigiane,

la mamma è una Adorno di Iso-la d'Asti, il padre un pinerolese. La famiglia si trasferisce, da Torino, ad Incisa Scapaccino per allevare mucche. «In certi anni avevamo oltre mille capi di fattori», ricorda. La passione per l'agricoltura lo avvicina alle tecniche delle coltivazioni biologiche: incontra la farmacologia, la coltivazione sinergica, la permacoltura e, in ultimo, la biodinamica. In Val Susa gestisce un'im-

portante azienda che produce ortaggi biologici. Intanto, sviluppa l'idea di tutte le idee: un agriturismo di classe capace di abbinare il business all'ecologia. Lo aiuta Luca Morelli, un architetto torinese. Individuata la casa, una vecchia cascina in regione Merlino, tre anni or sono l'acquista. Morelli si occupa del restyling. Argonauta si dedica ai quattro ettari di vigne ed ai sei di boschivo, seguendo personal-

mente i lavori di ristrutturazione realizzati con la tecnica della bioedilizia, installando pannelli solari e fotovoltaico che rendono "I tre poggi" indipendenti dalla fornitura di energia elettrica e acqua calda. D'inverno ci si scalda con una maxi-caldaiata a biomasse che funziona con cippato. Un investimento da milioni di euro in una delle posizioni più prestigiose del sud astigiano.

Nel luglio scorso, l'inaugurazione. Nasce il ristorante, guidato dallo chef Gabriele Barolo. Ed è subito successo. «Ogni sera in sala ospitiamo clienti: un segnapagina incoraggiante», spiega. Nelle camere arrivano i primi villeggianti: dalle metropoli del nord Italia e, soprattutto, dall'estero. «Cercano relax e tranquillità, e qui lo trovano», ribadisce convinto. Ultima sfida, il centro benessere. «Verrà inaugurato a fine novembre. Ci saranno saune, docce emozionali con cromoterapia, getti d'acqua a varie temperature e cascate di ghiaccio, piscina con idromassaggio, nuoto controcorrente e massaggi. Un invito allo star bene».

Giovanni Vassallo