

PIAZZA DUOMO

Il luogo: una piazza dai numerosi nomi, Piazza Risorgimento quello ufficiale, ma per gli albesi Piazza del Duomo, in poche parole il cuore della città e quindi il cuore delle Langhe. Quale che sia la dicitura corretta è qui che la famiglia Ceretto ha scelto di inaugurare un ristorante dando il via ad una nuova ambiziosa avventura: il ristorante in **Piazza Duomo**, per l'appunto, un palazzotto del 1600 sventrato e rimodellato.

L'idea originaria è stata di aprire un prototipo di ristorazione con due proposte differenti all'interno della medesima struttura, la **Piola** al piano terra, legata alla più classica tradizione di cucina e vini di Langa e Roero a sottolineare il legame con questo florido territorio e il **Ristorante**, al primo, più internazionale con proposte che lascino libertà espressiva all'estro dello chef, **Enrico Crippa**.

La ricerca si è indirizzata all'eccellenza in ogni settore coinvolto, da quello progettuale a quello enogastronomico. Da qui il desiderio di creare un gruppo eterogeneo ed internazionale che potesse mettere le proprie esperienze per la realizzazione di un progetto che non deve fermarsi ad Alba ma deve far conoscere la qualità e la cultura dei prodotti di Langa in tutto il mondo.

A seguire il laborioso restauro architetti americani ed italiani, *Bill Katz e Steven Shailer*, coadiuvati da *Luca e Marina Deabate*; un progettista francese per le cucine, *Monsieur Jean Bertaud* della *Matinox*, *Marilena Bonino* per gli arredi e tanti artisti che con le loro opere renderanno questo luogo ancora più accogliente e particolare.

Una nuova e appassionante sfida che lega sempre di più la storia delle nostre cantine alla cultura e all'arte grazie anche al coinvolgimento di artisti di fama internazionale *Robert Indiana, James Brown, Donald Beachler, Kiki Smith, Terry Winters e Philip Taffee*, presenti con alcune loro opere nella *Piola* e *Francesco Clemente* artefice dell'affresco che decora la volta di Piazza Duomo.

In cucina, Crippa, creativo e rigoroso, che nonostante la giovane età ha un importante curriculum nelle cucine più interessanti d'Europa e del Giappone e dal 2005, anno dell'inaugurazione, ha mostrato il suo talento riconosciuto nel 2007 con l'arrivo del prestigioso riconoscimento della Michelin e nel dicembre 2009 con la seconda stella della celebre guida.

