

# Piozzo apre le porte di "Casa Baladin"

**Bagno turco e ristorante.** Dalle 18 il pubblico può visitare in anteprima il nuovo locale di Teo Musso nel palazzo del '700 davanti alla birreria

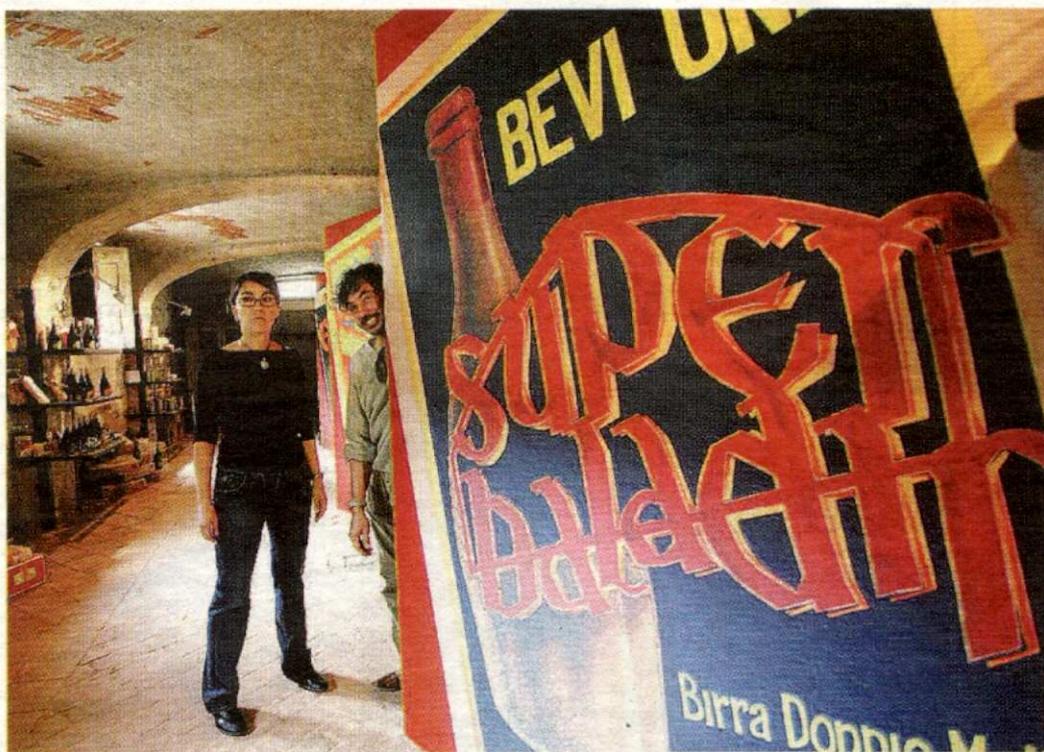
**MICHELA CASALE ALLOA**  
PIOZZO

Ci sono luoghi che non basta descrivere: vanno raccontati. Sono quelli che per essere apprezzati richiedono l'utilizzo di tutti e cinque i sensi: vista certo, ma anche gusto, olfatto, udito, e non meno importante, tatto. La ragione è semplice: non farlo sarebbe un sacrilegio. Uno di questi è Casa Baladin, l'ultima trovata di Teo Musso, produttore di birra e titolare dell'arcinoto locale di Piozzo che, bisogna ammetterlo, stavolta ha superato se stesso.

Dopo quasi tre anni di lavori nel palazzo settecentesco di fronte alla birreria, nella piazza centrale del paese, stasera (dalle 18) la «maison» aprirà al pubblico, libero di curiosare fra le sale e camere da letto di questo ristorante-hammam-tea room-albergo, che aprirà ufficialmente i battenti venerdì 15. E le cose da vedere sono veramente tante.

Entrando, al pianterreno, si può prima fare un giro nello showroom. In esposizione i prodotti Baladin, dalle famose birre alle gelatine, e una selezione di tè effettuata da una delle più grandi esperte del settore. A lato la «fumettoteca» con oltre mille fumetti da sfogliare e un impianto audio Anni Quaranta con musica diversa ogni settimana, come pure i tè proposti.

«La scelta del nome, Casa Baladin, non è casuale: questo posto è un melange delle passioni che coltivo da anni, quindi potrebbe essere casa mia» spiega Teo guardandosi intor-



## Obiettivo è coccolarsi

Teo Musso con la collaboratrice Mascia Avanzo a Casa Baladin  
[FOTO MURIALDO]

no come probabilmente faceva D'Annunzio nel Vittoriale, la sua casa-museo sul Garda. Ancora: «E' studiato per permettere ai clienti di godersi un'esperienza diversa, di "staccare" coccolandosi. Qui si verrà di pomeriggio per fare un bagno turco (al piano di mezzo come il ristorante, ndr), prendere un aperitivo e infine cenare».

Il menù cambierà periodicamente in linea con le diverse colonne sonore della fumettoteca, mentre la cucina sarà italiana ma rivisitata in maniera divertente e creativa dallo chef Fabrizio Campana, che ha lavorato al progetto insieme a Mascia Avanzo, collaboratrice di Teo

## 15

Giugno

L'apertura ufficiale del locale dopo l'anteprima di stasera

da quindici anni. Il cibo sarà accompagnato solo da birra e tè. Infine chi vorrà potrà fermarsi a dormire in una delle cinque camere da letto, ognuna dedicata a un periodo e luogo diverso: gli Anni Settanta, l'Africa, la Cina, il '700 e l'800.

Di originale Casa Baladin ha anche il sottotitolo: «kao hiani», ovvero «raccoltore di cose belle» in hawaiano.

Bisognerà aspettare di provare questo posto per sapere se sarà in grado di donare, come promesso, un'esperienza quasi mistica. Teo, però, non usa troppi giri di parole per garantire fin d'ora: «E' proprio una figata».