

dell'ospitalità. Anche per un semplice caffè, nel bar annesso al ristorante e al grazioso e confortevole hotel La Torre. La sua mole completa la cornice architetto-

ganei. Terra generosa anche dal punto di vista delle grandi tradizioni gastronomiche, che trovano forma e concretezza nelle proposte dei menù della

risotto alla "luganega" e le trippe, i fagioli e il baccalà, le sapide carni degli animali di corte e quelle, più ricercate, di selvaggina. Il tutto preparato con particolare attenzione alla

l'ospite come a casa propria. Il costo medio di un pasto è di euro 30; piatti del territorio; comodo parcheggio. Il locale è chiuso il martedì, telefono 049/9930111.

Il pesce del Garda

■ Domani sera, ore 20, il menù prevede: moscardini, come antipasto, un primo di risotto al branzino e per secondo filetto di branzino alle verdure, dolce, acqua, vino e caffè. Info: 0426/666021- 33376616501.

**L'EVENTO/1** Il prodotto al mandarino tardivo ha vinto a mani basse il "Golosario"

## La colomba che ha sbancato il "Vinitaly"

La Colomba al mandarino tardivo di Ciaculli, firmata Loison, storica famiglia di pasticceri vicentini i cui prodotti sono molto apprezzati dai buongustai polesani, si è aggiudicata il 1. premio "Golosario 2013", nella categoria dolci e prodotti da forno, al Vinitaly 2013.

A decretarne il successo sono stati

dieci tecnici del gusto, coordinati da due illustri critici gastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti, che si sono aggirati, rigorosamente in incognito, tra gli stand della fiera per scovare le eccellenze enogastronomiche del "made in Italy". I criteri di valutazione dei giudici del gusto: qualità e attenzione all'origine e ai metodi di produ-

zione.

Ed ecco i segreti di una pasta morbida e molto profumata: fior di farina, burro, panna e latte freschi, uova fresche di galline allevate a terra e mandorle. Vengono poi aggiunti pezzi di Mandarino tardivo candito di Ciaculli (presidio Slow Food), coltivato unicamente nella Conca d'Oro di

Palermo.

È questo il più pregiato tra i mandarini coltivati in Italia, si basa su una maturazione spontanea, ma tardiva, che si prolunga fino ad aprile. Il tocco finale è la vaniglia naturale Mananara del Madagascar, anch'essa presidio Slow Food.

"Il Premio a Loison - ha detto Paolo

Massobrio - rappresenta un riconoscimento alla creatività italiana che sa trarre dai prodotti del territorio nuovi sviluppi.

Sviluppi che nel caso di Loison portano nel mondo anche lo stile, il senso della bellezza, del design e del gusto"

**L'EVENTO/2** Una settimana di iniziative con i grandi nomi dell'enogastronomia

## Pesce del Garda: gusto e benessere si sposano

MALCESINE - Chi lo ha detto che per superare la prova bikini si debba rinunciare al gusto? A Fish & Chef grandi nomi della cucina italiana, interpreteranno il pesce di lago, l'extravergine d'Olive del Garda Dop e gli altri prodotti del Garda per dimostrare che mantenersi in forma è possibile anche senza dimenticare i piaceri della buona tavola.

L'evento in programma dal 25 aprile al 1 maggio a Malcesine (ma con cene di gala anche a Cavaion Veronese e Garda), sulla sponda veronese del lago di Garda, offrirà street food, cene stellate e tante occasioni di divertimento per grandi e piccini.

Al centro della scena ci sarà l'enogastronomia del territorio trasformata in deliziosi

menu da chef di fama internazionale. Gli amanti della cucina light e gli appassionati gourmet potranno sedersi allo stesso tavolo per lasciarsi rapire dal gusto. Tra i protagonisti ci sarà anche Bruno Barbieri, giudice della prima e della seconda edizione di MasterChef Italia, seguitissimo talent show culinario di Sky. Per lui la cena in programma martedì 30 aprile all'hotel Regina Adelaide di Garda è un grande ritorno sulla riviera gardesana dopo aver lavorato a lungo al ristorante Arquade - Relais Chateaux Villa del Quar.

Oltre a lui ci saranno Antonio Cannavacciuolo del ristorante Villa Crespi di Orta S. Giulio (No) che farà conoscere la sua creatività da

doppia stella Michelin lunedì 29 aprile all'hotel Villa Cordevigo di Cavaion; Fabio Cucchelli, del ristorante Siriola in Alta Badia, stupirà con la sua stella Michelin i commensali la sera di giovedì 25 aprile durante la cena in programma all'hotel Primaluna di Malcesine; domenica 28 aprile, all'Hotel Baia Verde di Malcesine, ai fornelli ci sarà invece Gianni D'Amato, patròn del ristorante due stelle Michelin Il Rigoletto di Reggio Emilia chiuso momentaneamente dopo il terremoto che ha colpito l'Emilia nel maggio del 2012 ma anche del Rigolettino e del Caffè Arti e Mestieri di Reggio Emilia inaugurati di recente; il 27 aprile all'hotel Bellevue di Malcesine arriverà dalla Sardegna, per far brillare la

sua stella Michelin sul lago di Garda, Roberto Petza del ristorante S'Apposentu di Siddi-Medio Campitano; il 26 aprile all'hotel Capri di Malcesine toccherà invece a Sandro Serva del ristorante La Trota di Rieti prendere per la gola gli ospiti della manifestazione festeggiando la seconda stella Michelin ottenuta quest'anno.

La kermesse si propone di mettere in luce le proprietà dei prodotti tipici del lago di Garda e del Monte Baldo, come conferma Leandro Luppi che nel suo ristorante Vecchia Malcesine (una stella Michelin) proporrà una scuola di cucina di pesce di lago riservata ai turisti che alloggeranno negli hotel che aderiscono all'evento.