

LA PROPOSTA «GRAND GOURMET» DEL LIDO PALACE (RIVA DEL GARDA)

Nel gergo che ormai domina il mondo della promozione turistica, spesso il termine «sapore» viene utilizzato per abbracciare non solo gli aspetti strettamente legati alla gastronomia, ma anche quel complesso di dettagli che contribuiscono a creare un'atmosfera. Oltre cento anni di storia hanno però insegnato al «Lido Palace Hotel» di Riva del Garda che le parole sono molto importanti e che quella del gusto è un'esperienza che, per essere vissuta appieno, merita un faro puntato che le consenta di guadagnare il centro della scena. Il Lago diventa quindi uno specchio che, ben lungi dall'assecondare la vanità, serve per carpire tutti i particolari di una cucina straordinaria, capace di conquistare i palati più sofisticati con combinazioni all'insegna della tradizione e dell'innovazione.

«Grand Gourmet» è la proposta che il Lido Palace – forte della presenza, in cucina, di uno chef d'eccellenza come Giuseppe Sestito – riserva proprio ai più raffinati degli ospiti che apprezzano soprattutto la componente del gusto. A chi invece vuole esplorare il territorio a partire dalla tavola, «Made in Italy» offre un suggestivo itinerario tra i sapori del ristorante «Il Re Della Busa» alla scoperta dei tesori enogastronomici di un Trentino che parla la lingua... golosa del lago e dell'entroterra.

Nei giorni scorsi il ristorante del Lido Palace ha ospitato l'evento «A tavola con la casa spumantistica Ferrari». Grande serata per un matrimonio d'amorosi sensi tra l'«haute cuisine» del Lido Palace e le mitiche bollicine



Giuseppe Sestito, executive chef del Lido Palace di Riva del Garda
In basso Dario Loison, testimonial del Torcolato di Breganze

Ferrari presentate personalmente da uno dei titolari della maison trentina: Marcello Lunelli. Quanto mai apprezzati, in terrazza, gli «amuse bouche» dello chef: zuppetta di anguria, uova di salmerino affumicate e menta; trota marinata con robiola e semi di papavero; spiedino di gamberone speziato; mozzarella e pan di molche; anatra con peperone in agrodolce.

Perfetto l'abbinamento con le fresche e sapide bollicine Brut Ferrari (millesimo 2009) servite nella versione Jéroboam. Squisita, come entrée, la zuppetta fredda di melone e lime con carpaccio di ostrica e paprika accompagnata dal Ferrari Perlè 2009 in versione Magnum. È poi stato servito un risotto assolutamente innovativo: crema di rape rosse, caprino di Moena e agone del Garda, piatto ben sorretto dalla maestosa Riserva Lunelli (Magnum) del 2007. Come secondo piatto Giuseppe Sestito ha puntato sul maialino da latte croccante al caffè con guancetta al cardamomo, piatto accompagnato da Sua Maestà il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2004 in formato Magnum. Matrimonio perfetto. Dulcis in fundo il peccaminoso dessert (albicocche con croccante di polenta, sambuco e fragoline di bosco) accompagnato dal Ferrari Maximum Demi-Sec. In chiusura di questa splendida serata, con il caffè, abbinata alla grappa Segnana Solera, sempre del Gruppo Lunelli, è stata servita una selezione di cioccolato di Modica. Che altro aggiungere? Semplicemente chapeau.

Giuseppe Casagrande



IL PANETTONE ALLA ROSA, LA FOCACCIA VENEZIANA, LA «SBRISOLA»

QUELLE DOLCI... TENTAZIONI

Mancano cento giorni esatti alle festività natalizie. Ma i laboratori artigianali sono già in piena attività per proporre in anteprima le dolci tentazioni che allietano Natale e Capodanno.

Tra i pasticceri che anticipano le tendenze del mercato, il primato spetta, come sempre, all'Antica Pasticceria Loison di Costabissara

(Vicenza). Nei giorni scorsi Dario e Sonia Loison hanno presentato le novità 2016: il panettone alla rosa, la focaccia veneziana, la «sbrisa», i macarons, le piccole frolle al burro. Un'autentica chicca è il panettone alla rosa: un sapiente blend tra la confettura di rosa Damascena (la regina delle rose) per il suo intenso profumo, lo sciroppo di rose liguri Presidio Slow Food ricavato dalla

lavorazione dei petali di rosa (una tradizione che risale al 1.600) e la vaniglia naturale del Madagascar. Per questa prelibatezza Sonia Loison ha studiato un packaging elegante e raffinato al pari della nuova prestigiosa veste (confezione in latta) utilizzata per la storica focaccia veneziana: un omaggio al grande Andrea Palladio.

G. Cas.