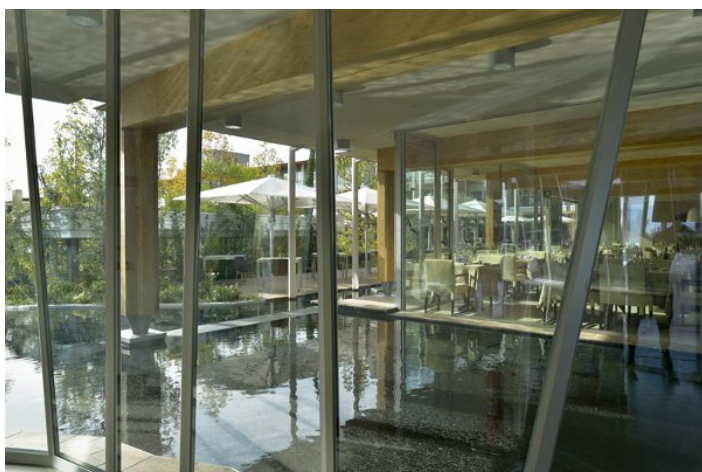


BLUARTE

Drops Food & Wine il Ristorante in linea con il benessere

Ristorante Drops Food&Wine dell'Aqualux Hotel Spa Suite & Terme, tradizione mediterranea nel segno del contemporaneo per una cucina capace di sorprendere e conquistare con naturalezza e semplicità. Un viaggio nello stile dello Chef Simone Gottardello.

di Antonella Iozzo



Bardolino (VR) - Per il Ristorante Drops Food&Wine dell'Aqualux Hotel Spa Suite&Terme di Bardolino, il gusto è questione di semplicità e territorio. Due elementi fondamentali per lo chef Simone Gottardello che gioca con una creatività misurata per rilanciare la pulizia cartesiana dei sapori. Il rispetto per la materia prima di alta qualità per lo più a km zero è il fil rouge di uno stile essenziale che conquista ogni senso. Dalla vista, con presentazioni curatissime e scenografiche, al palato

con l'elevazione di ogni sfumatura organolettica.

Il "Filetto di aringa su crema di aglio e spuma di parmigiano", per iniziare, è una leggerissima sospensione temporale che scioglie gradevolmente il gusto deciso dell'aringa e del parmigiano in morbidezza come controcanto la nota mordente del pomodorino secco. L'atmosfera raccolta del Drops Food&Wine, si accorda con un ottimo calice di Laguna Ottella Doc e con i piatti dello Chef che ci propone il gusto del mare nella consistenza decisa del "Polipo arrostito su crema di patate e gocce di prezzemolo". Nessun dubbio il polipo è il re del piatto, la cottura è perfetta e regala al gusto una voluttà profonda equilibrata dalle patate.

Dal mare alla terra con prodotti che parlano del territorio in un cantico goloso quanto raffinato è la "Sfogliata calda di porri e porcini su crema Monte veronese". Gli ingredienti si amalgamano fra di loro rimanendo riconoscibili, la sfoglia friabile e leggera, accoglie come un caldo abbraccio la nota fresca dei porri e i porcini dal gusto intenso che trovano la giusta corrispondenza nel sapore deciso della crema. Una suite che conquista con la fragranza del luogo.



L'ospitalità del Maître di Sala Tommaso Apollonio è contraddistinta da un sorriso che fa la differenza, la cura nei dettagli e l'attenzione riservata ad ogni ospite è il plus emozionale di momenti conviviali che si fanno ricordare.

Piacevolezza gustativa che trionfa nel "Risotto mantecato zucca e taleggio con rosmarino e parmigiano reggiano", un'opera contemporanea che implode nella calda tonalità

dell'arancio. Panacea dei sensi in un'armonica assonanza di dolcezza e aromaticità, l'ottima cottura del riso rivela la cremosità dei formaggi nel focus della zucca che predomina quanto basta.

La danza dei sapori continua e ci riporta nelle profondità marine con il "Trancio di pesce spada al pesto di capperi e limoni con olive delle colline gardesane". La rosea consistenza del pesce è una poesia che si sfalda deliziosamente al palato, la semplicità della cottura è esaltata dal condimento un adagio loquace e lieve. Perfetta elegia nata dall'abilità dello Chef Gottardello nel controllare la griglia. Tradizione mediterranea nel segno del contemporaneo



per una cucina capace di sorprendere e conquistare con naturalezza e semplicità. Un viaggio nello stile dello Chef che culmina nella dolcezza di un "Cremino di nocciole alla Lessinia" crumble croccante per iniziare, mousse di cioccolato per intrigare il palato, sfoglia fondente per sedurre, delizia alla nocciola per affascinare ogni papilla gustativa che vibra di piacere nella nocciola glassata. La corposità del cioccolato rilascia sensazioni avvolgenti, una piacevolezza da mordere ricca e fortemente espressiva.

Scende la notte al Ristorante Drops Food&Wine dell'Aqualux Hotel Spa Suite&Terme di Bardolino, ogni sapore si congela da noi lentamente, amabilmente, sfumando in una sensoriale profondità del gusto firmato dallo Chef Simone Simone Gottardello.

Aqualux Hotel Spa Suite & Terme -
Via Europa Unita, 24/b 37011 Bardolino (VR) - Italy,
T.: +39 045-6229999 - F.: +39 045-6229900
<http://www.aqualuxhotel.com/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(03/03/2015)

Articoli correlati:

[Aqualux Hotel, wellness and nature mood](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: www.bluarte.it