

BLUARTE

Il gusto sceglie Amo Opera Restaurant

Amo Opera Restaurant, nella sala l'intimità è accarezzata da note d'opera, ed è come se la musica esaltasse ogni piatto. Tessuto sonoro di questa esperienza enoastronomica la materia prima che rimane sempre protagonista.

di Antonella Iozzo



Verona - Verona Dream, il sogno si veste di gusto con Amo Opera Restaurant. Nello storico Palazzo Forti sede di AMO Arena Museo Opera, il Museo della Fondazione Arena di Verona, un'esplosione di sapori sollecita ogni senso facendoci vivere il piacere culinario in un luogo unico carico di fascino e di storia.

Pulizia formale, linearità, eleganza, così l'architetto Paolo Richelli interpreta il respiro del tempo passato nello spirito di oggi. Design che anima le sale e incrocia la storia. Dalle pareti con pietra a vista ai ritratti fotografici di grandi maestri

dell'opera che interpretano l'Arte culinaria, da Carreras a Dessì e Armiliato, solo per citarne alcuni ed il cibo diventa passione, anima, taste of life.

Il direttore Alba De Leo c'introduce nell'esperienza gastronomica, con molto tatto, eleganza e discrezione, modula i tempi, ci accosta ai piatti, lascia che il luogo ci regala la sua suggestione.

La danza dei sapori sia apre con "Insalata di capesante con zenzero e pepe rosa" delizioso souvenir mediterraneo che si lascia assaporare ad iniziare dalla morbida consistenza della capasanta, la nota aromatica dello zenzero e del pepe rosa, leggermente esotico e dolce, conferisce il giusto equilibrio tra tenerezza e intensità. Ad esaltare la creazione "Il Brut" La Collina dei Ciliegi, una freschezza che sia apre al palato, fascinazione e impalpabile leggerezza formano la triade perfetta: acidità, mineralità, rotondità.

Il sorriso di Alba De Leo è una perla che suggella il momento, la sua esperienza, una certezza che mette l'ospite a proprio agio. Nella sala l'intimità è accarezzata da note d'opera, ed è come se la musica esaltasse ogni piatto ad iniziare dal "Polpo grigliato, con cardamomo e vaniglia", inizia un viaggio dal sapore floreale grazie proprio al cardamomo che esalta il polpo con freschezza e con un tocco di verve capace di conferire profondità al piatto. Vivacità e contrasti di materie prime con "Uovo mollè e asparagi bianchi" la naturalità è giocata



con stile e semplicità. Creatività sui toni del bianco, e la ricchezza dell'uovo si stempera negli asparagi, molto delicati, dalla perfetta cottura. Quasi gusto in progress che compie la sua opera man mano che la forchetta incide l'uovo è la solarità del tuorlo si espande in una pennellata forte e materica. L'ottimo abbinamento con Il "Garganega" 2013, La Collina dei Ciliegi, pulisce alla perfezione la bocca. Autoctono sapido, intenso, pieno, lievemente acidolo che nell'interpretazione de La Collina dei Ciliegi, rinasce eleganza.



Il tessuto sonoro di questa esperienza enogastronomica è la materia prima che rimane protagonista in ogni piatto e il "Gabilo in salsa verde con verdure croccanti" ne è la forma più esaustiva. Il pesce dal candore immacolato, si lascia sfaldare in piccole suite cesellate dalla salsa verde: tra gli ingredienti: prezzemolo, basilico, capperi, accordi che s'integrano vicendevolmente in una melodia per il palato. Il "Lugana" La Collina dei Ciliegi, dalla buona struttura si apre al naso con un bouquet di

profumi, raffinato quasi a preannunciare una sapidità che collima con un una giusta mineralità.

Ultimo atto di un pranzo tra la teatralità misurata dell'AMO Opera Restaurant, il "Pasticciotto di crema e amarena con gelato alle mandorle", è un trionfo di sapori, la crema profumata è leggera, seduce, l'amarena decisa e suadente, l'impasto, fragrante, è ben cotto, si amalgama bene con il ripieno e il gelato alle mandorle dolce-amaro, sembra quasi richiamare Il "Recioto" 2011, La Collina dei Ciliegi, dolcezza mai stucchevole, per una suadenza in abito rosso scuro che scivola come velluto in un Opera, che alza il sipario sul suo Restaurant, dichiarando in una lirica e intima aria: AMO, la creatività culinaria nei tempi: tradizione, modernità, italian style.

Amo Opera Restaurant
Vicolo due Mori, 6 - 37121 Verona
Tel: +39 045 9235440
<http://www.amoverona.it/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(31/03/2015)

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