

BLUARTE

Leon d'Oro, cadenze di gusto e ...buongusto

Feeling morbido e nitido che ci conduce nei glissando del vetro di Murano. Forme d'arte in perfetta intesa con un menù che evoca le migliori sensazioni della tradizione veneta e gioca sulle variazioni della cucina italiana sfumandole con originalità.

di Antonella Iozzo



Verona - Verona, la città che ridisegna i confini dell'amore, accende la passione dei sensi seducendo il palato con stile e gusto. A pochi passi dai luoghi simboli e dal polo fieristico il Ristorante Leon d'Oro all'interno del Ròseo Hotel, un classico nel mondo che cambia. Nuova gestione F&deGroup da poco più di un anno per nuovi panorami sensoriali che rinascono in un viaggio di umori e sapori. Suggestioni d'oriente, spirito vintage di antichi viaggiatori e accordi sonori consumatosi sulle corde di un contrabbasso ci accompagnano all'ingresso del Ristorante, una

scenografica partitura abilmente orchestrata nella modulazione morbida della luce, nei colori caldi e neutrali, nei dettagli dal richiamo artistico. Colonne in stile dorico sono il contrappunto sonoro alle sedute, un 700 francese rivisitato e corretto da originali colpi di tela.

Spalliere usate come tele d'artista per riportare aforismi, citazioni, soluzioni tecniche ma anche, se non soprattutto, la perfezione scultorea di grandi maestri del passato come Michelangelo o Canova, ecco allora volti, schiene, frammenti corporei strizzare l'occhio al nostro sguardo per un brindisi di benvenuto nella bellezza da gustare con un Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene D.O.C.G dell'Azienda Canella, eleganti bollicine per una cornice di grande fascino. Feeling morbido e nitido che ci conduce verso la semplicità dell'essenza, ed è poesia adagiata nei glissando del vetro di Murano, dall'oggettistica classica e cromatica al maestoso lampadario centrale, quasi una preziosa arabesque volteggiante nell'aria. Forme d'arte in perfetta intesa con un menù che evoca le migliori sensazioni della tradizione veneta e gioca sulle variazioni della cucina italiana sfumandole con originalità, ed il passato si apre al presente nel piatto tipico per

eccellenza le "Sardec in Saor" servite con un ottima polenta, sapori agresti che non amano le mezze misure affermandosi con decisione. Tutt'altra melodia il "Monteveronese fuso con sauté di patate, carciofi e porcini", uno tra i più importanti formaggi di montagna della zona di Lessinia, si scioglie letteralmente al palato pastoso e giustamente delicato e rinasce melodia intrisa dagli aromi dei carciofi, teneri effluvi, delle patate, velluto carezzevole,



dai porcini, nota aromatica prolungata in un crescendo di piacere gustativo. Alla vista si presenta come una tela impressionista, dove piccoli tocchi di colore emergono da una nuvola disciolta nel latte.

È un percorso gastronomico accompagnato ed esaltato da ottimi oli scelti dall'ospite, dal più intenso al più morbido, ad ogni palato il suo, ed il nostro non può che entrare in sintonia con la delicata evanescenza qualitativa dell'"Olio biologico di Verona dell'Azienda Trabucchi d'Illasi".

Tradizione e qualità viaggiano in parallelo ed ogni piatto ne trattiene le cadenze con estrema naturalità, lo Chef Fabio Grassitelli, lascia che sia la materia prima, il prodotto a presentarsi, a parlare alle nostre papille gustative, con un'interpretazione meno invasiva possibile, ed ogni sapore è protagonista all'interno del piatto, come il "Pacchero al battuto d'asino e amarone", forte, deciso, intenso, assoluta espressione di completezza sullo sfondo dell'Amarone.



Ma per emozioni che amano punteggiare l'anima di preziosi tocchi di colore e sapore la "Zuppetta di zucca passata con gnocchi di patate croccanti e olio di tartufo" è il sogno nel corollario della sensualità emotiva. Ogni sapore affianca l'altro portandoci dentro la consistenza voluttuosa della zucca, solo in un secondo momento gli occhi entrano in scena e la loro croccantezza leggera suggella la dolcezza di fondo della zucca, valorizzata e posta in primo piano dalla forte ma elegante presenza dell'olio di tartufo.

Il tempo scivola via, il servizio mai invadente ma attento e cortese, ci lascia gustare e degustare, stimolandoci con un calice di Valpolicella Superiore dell'Azienda Trabucchi d'Illasi, lunghi profumi, frutta rossa matura e languida passione per un "Filetto alla plancia con il suo ristretto, bacon croccante e funghi saltati" bocconi tenerissimi che fanno percepire in un sussurro l'alta qualità degli ingredienti ma forse troppo staccati l'uno dell'altro, senza quel pizzico di armonia in più che lega gli aromi fra loro.

Momenti di gusto che fotografano la bellezza di viverli in un'atmosfera incantevole e aperta sul mondo, momenti che culminano nella dolcezza di un "Semifreddo al torroncino con crema al pistacchio" corposità in frammenti un po' troppo "freddi" per sciogliersi in poesia, ma gustoso e un "Tiramisù all'amaretto" cremoso e setoso, palpabile composizione che lascia sul finale quell'accattivante e sorprendente essenza di amaretto che filtra con il piacere.

Ristorante Leon d'Oro sullo sfondo un sogno atemporale sulle ali dell'Arte, in primo piano il reale presente nell'Arte del gusto.

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(31/03/2014)

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