

BLUARTE

Vinessa Bistrot Astoria Hotel Riva del Garda. Nuova luce al gusto

Vinessa Bistrot, Astoria Hotel di Riva del Garda, del Gardasintesi armonica di eccellenze gastronomiche italiane e trentine interpretate con tecnica, passione e creatività per un'esperienza emozionante e sorprendente.

di Antonella Iozzo



Riva del Garda (TN) - Sentimento gourmet al Vinessa Bistrot dell'Astoria Hotel di Riva del Garda** con lo chef Francesco Ruffini.**

Raccontare una storia gastronomica che profumi di ricordi, di stagionalità e territorialità è come viaggiare con mente e l'anima verso un approdo culinario che ispira i sensi e renda l'esperienza profonda e coinvolgente. Il Vinessa Bistrot è felice di invitare ciascuno di noi ad esplorare e scoprire le infinite sfumature del gusto in chiave gourmet in una location dedicata al piacere del convivio.

Spesso si è restii a varcare la soglia di un ristorante d'hotel, un pregiudizio tutto italiano che ci priva della joie de vivre dei sapori tra spirito Made in Italy, mood internazionale e ospitalità che alimenta ogni gesto. Ma quando ci lasciamo guidare dalla lucidità del pensiero e dall'intuito alla qualità il Vinessa Bistrot non può che rivelarsi una sintesi armonica di eccellenze gastronomiche italiane e trentine interpretate con tecnica, passione e creatività.

Sono la cura per i dettagli e l'equilibrio dei sapori ha rendere ogni piatto un tripudio di gusto e lo chef Francesco Ruffini ha un talento naturale nell'orchestrare con estrema abilità le diverse consistenze, gli aromi e le fragranze, creando così piatti estremamente eleganti e fortemente comunicativi. Ogni assaggio è un viaggio nel territorio che svela tradizione rivisitata con stile e ottima qualità della materia prima, sempre protagonista nel piatto.

Il nuovo menu del Vinessa Bistrot è un ventaglio di piatti ben equilibrati con un comune denominatore, un gusto pieno e deciso, sempre riconoscibile, un rimando forte e chiaro all'ingrediente che rilancia le sue potenzialità ora con tocchi moderni ora rimanendo fedele all'imprinting identitario. Lo staff, preparato e attento è il collante fra la cucina e la sala nel plus del sorriso e della cordialità che contraddistingue la cifra stilistica del Vinessa Bistrot.

Ecco allora che la verve contemporanea firma piatti internazionali che celebrano l'evoluzione del gusto dei tempi moderni, ma sempre rispettando il concept: freschezza, qualità, cura per i dettagli.

In controcanto la voce della tradizione trentina declinata in arte della semplicità dal gesto dello chef crea piatti classici con un pizzico di estro ed eleganti che non tradiscono le aspettative.



Nella filosofia culinaria dello chef Ruffini la ricerca è alleata della creatività e la passione e la leva che determina il gusto finale. Un esplosione al palato che si verifica puntualmente con ogni piatto. La "Mousse di Broccolo di Torbole in pasta kataifi con coulis di scamorza affumicata" è un piatto sfaccettato e travolgente che evoca il territorio nel sapore intenso della mousse di Broccolo per poi rinascere delicata poesia con la coulis. La nota croccante della pasta kataifi e delle foglie fritte crea un ottimo contrasto di consistenza e la scelta della pietra di ardesia con il suo colore scuro, come piatto fa risaltare il colore degli ingredienti per una perfetta anticipazione gustativa.

Il colore si fa gusto, l'intuizione diventa emozione, il profumo richiama alla naturalità degli ingredienti, entra in scena il "Riso carnaroli all'acqua di cavolo cappuccio viola e tartufo nero del Baldo". Esperienza e conoscenza veicolano la tecnica, il riso diventa protagonista assoluto capace di evocare la massimo livello l'intera essenza del cavolo assorbita grazie alla cottura nel sua acqua estratta a crudo. La nota delicata e ben riconoscibile del tartufo gli conferisce carattere e personalità.

Un tripudio di felicità creativa al servizio delle papille gustative che rendono il Vinessa Bistrot un affresco contemporaneo di gusto e convivialità.

Le spezie dispongono l'orizzonte dell'ispirazione con la "Coscia e petto di galletto alla paprika, purea di patata viola e peperoni pequillo", radiosità cromatica per un piatto essenziale e moderno con un leggero retrogusto dato dai peperoni.

Al Vinessa Bistrot intense e golose vibrazioni avanzano con l'incedere della notte. È un caldo e avvolgente velluto sonoro che seduce ogni fibra dell'anima, sono i dessert firmati dal **PastryChef Mario Piol**.





Mario Piol riesce a cogliere le emozioni e a plasmarle in deliziosi dessert. Estro moderno e tecnica si fondono in piccoli scrigni che trasformano la degustazione in momenti sensoriali capace di far sorridere mente e cuore. Reinterpretare i classici con stile è un'arte, "Come una foresta nera" si apre alla vista con un tenero cremoso alla panna, un goloso biscotto al cioccolato 70% per poi risalire le dinamiche della freschezza coinvolgente del gelato all'amarena.

Anima saten che scopre la purezza dei sapori con garbo e grazia nel "Fagottino alle pere", pere e cannella accordo perfetto di una musicalità che dilaga nella salsa di cioccolato bianco per poi risalire le vertigini del desiderio con il gelato alle noci. Un dolce profondo, dove la nota croccante del fagottino di pasta fillo conferisce struttura.

Nel suo nome il carattere dell'autorevolezza "Monte Bianco Astoria" nessun compromesso solo armonia espressiva e gusto deciso, pieno: meringa croccante, cremoso ai marroni e marron glacé, per non farsi mancare nulla fino al richiamo vaniglia e alla sfoglia ai due cioccolati. L'opulenza in un dessert.

Una dolce sinfonia che va assaporata fino in fondo con la "Cassata" rivisitata e una suite di piacere incanta le papille. Vaporosa crema alla ricotta, una croccante frolla alle nocciole fende il ritmo suadente, vellutata e acidula confettura di limoni canditi controbilanciata dal gelato al pistacchio. Sfumature e assonanze ben calibrate che rendono l'esperienza al Vinessa Bistrot più emozionante e sorprendente. Il gusto si tinge di nuova luce.

Astoria Park Hotel SPA Resort

Viale Trento, 9

38066 Riva del Garda - Italia

Tel. +39 0464 576657 - Fax +39 0464 521222

<http://www.astoriaparkhotel.it/it/hotel-riva-del-garda>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(27/12/2018)

Articoli correlati:

Mario Piol PastryChef. Il lato dolce dell'Astoria Hotel di Riva del Garda

Astoria Hotel le trasparenze del design, i riflessi della natura

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