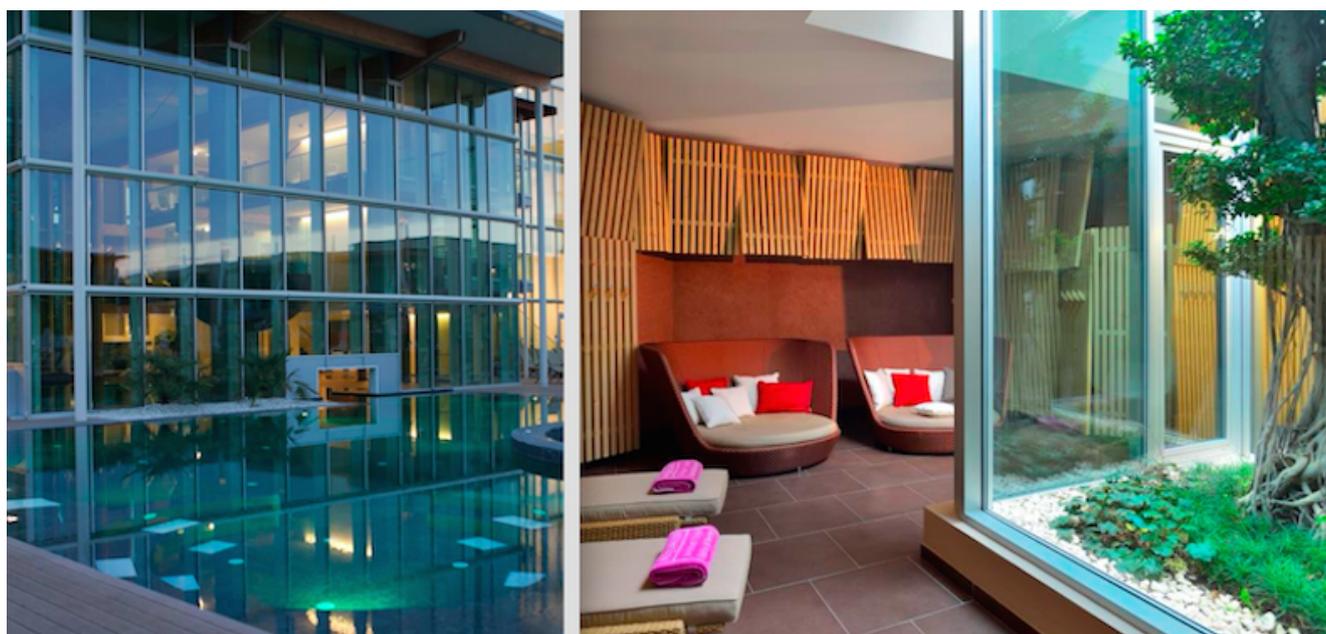


CHEF SIMONE GOTTARDELLO: “TERRITORIO, TERRITORIO, TERRITORIO”

DI CESARE ZUCCA –

Bardolino, Verona. **AQUALUX** è un design hotel-spa dall'anima *green* in uno dei borghi più suggestivi della sponda veronese del lago di Garda, coccolato da un clima dolce e mite in tutti i periodi dell'anno. Nel suo AquaExperience, l'acqua è davvero protagonista: dalla vasca idromassaggio Panoramic, alle due piscine con stazioni idro e lettini aero massaggio, getti d'acqua, piscina esterna riscaldata con percorsi idro e torrente.



Poi ancora L'AquaSPA dedicati al benessere e alla bellezza con cabine per trattamenti, calidarium, rotharium, sauna con parete di sale, sauna finlandese, sauna divano, due bagni turco, zona relax, docce emozionali.

Il suo ristorante **EVO BARDOLINO** brilla per la cucina guidata dallo Chef **Simone Gottardello** che ho incontrato per una breve intervista e per farmi raccontare la sua ricetta preferita.



Foto: Cesare Zucca



Hai un weekend libero, che auto guidi e dove vai?

Amo mettermi alla guida della mia **Ssangyong Tivoli 1600** e percorrere le strade delle Dolomiti, specialmente nella zona di Ortisei, che offre anche un ottimo servizio turistico. La montagna, mi rigenera, mi rilassa e mi da nuovi spunti per ripartire con carica.



I I primi ricordi in cucina?

Proprio nelle Dolomiti, a S,Vito di Cadore, nella cucina di nonna Nerina, che cucinava i piatti della tradizione, come i *canederli* e i *casunzei* dal profumo inconfondibile del burro fuso con le nocciole.

La parola chiave della tua cucina?

Il territorio, in un menu semplice che ama riscoprire e riproporre località e atmosfere e i loro prodotti della tradizione.



Foto: Cesare Zucca

Un esempio?

La gallina Grisa della Lessinia, una riscoperta. Pensa che era praticamente scomparsa negli anni'40 dai cortili della Lessinia, nelle Prealpi venete. Una leggenda narra che i militari tedeschi, in ritirata alla fine della seconda guerra mondiale, si portarono via tutti i galli riproduttori per poter godere ancora delle sue tenere carni bianche.



Ha carne delicata e molto saporita e rappresenta un ritorno ai sapori antichi, naturali, della tradizione; basti pensare che è compresa nel repertorio della biodiversità agricola italiana.

Il mio piatto è un' insalata di Grisa e carciofi con maionese ai porcini secchi.



Un piatto che ti identifica?

Beh, sempre per rimanere nel territorio, tutti i piatti di pesce di lago, gli amici d'acqua dolce sono l'ideale per un pasto sano e gustoso. Dato che ho una predilezione per i prodotti "a chilometro zero" ecco che scelgo i pesci del Lago di Garda o allevati nei freddi torrenti di montagna.



Il tuo preferito?

Il salmerino alpino, un pesce con caratteristiche particolari: polpa saporita, proteine essenziali, contiene Omega 3 e la sua carne è magra e ben digeribile. Lo amo cucinare con mandorle, rape, asparagi, agretti e zenzero.



Cucini a casa?

Sì per gli amici, faccio delle cose che sono sicuro che possono piacere, quindi vado sul tranquillo.

Sempre e mai nel tuo frigo di casa?

Sempre latte per mia figlia e del buon vino. Mai le melanzane.

Un piatto che ami solo se cucinato da un'altra persona?

La fantastica trippa alla parmigiana di mia nonna: brodo, verdure, pomodoro, parmigiano. Ineguagliabile!

La ricetta di Simone Gottardello:

**SPUMA SOFFICE DI PATATE DI MONTAGNA CON PESCI DI LAGO
AFFUMICATI E UOVA DI PESCE DI LAGO**



Per la spuma

200 Gr. di Patate di rotzo
40 gr. panna fresca da cucina
25 gr. olio del Garda DOP
brodo vegetale
2 cariche x sifone

25 gr Trota alpina affumicata
25 gr Salmerino affumicato
25 gr Lavarello affumicato
5 gr Uova di salmerino
5 gr Uova di trota
3 gr Uova di Luccio
3 gr Bottarga di trota
Menta
Foglie di kaffir lime

Preparazione

Lessare le patate in acqua leggermente salata con la buccia:
Pelarle e passare allo schiacciapatate.
Aggiungere alla polpa di patate il brodo vegetale, l'olio del

Garda DOP e la panna. Rendere cremoso con l'aiuto del mini pimer. Caricare il sifone con la base per la spuma ed aggiungere nr 2 cariche. Tenere a Bagnomaria a 64°.

Tagliare a cubetti il salmerino e la trota affumicata. Recuperare la polpa dal lavarello affumicato. Porre alla base del piatto i pesci di lago affumicati.

Adagiare sopra la spuma soffice di patate. Sopra di essa sistemare in maniera armonica le varie tipologie di uova di pesci di lago, completare con qualche pezzetto di julienne di foglie di menta e la polvere di foglie di Kaffir lime.

INFO

AQUALUX

Via Europa Unita 24/B

Bardolino (Verona)

www.aqualuxhotel.com