



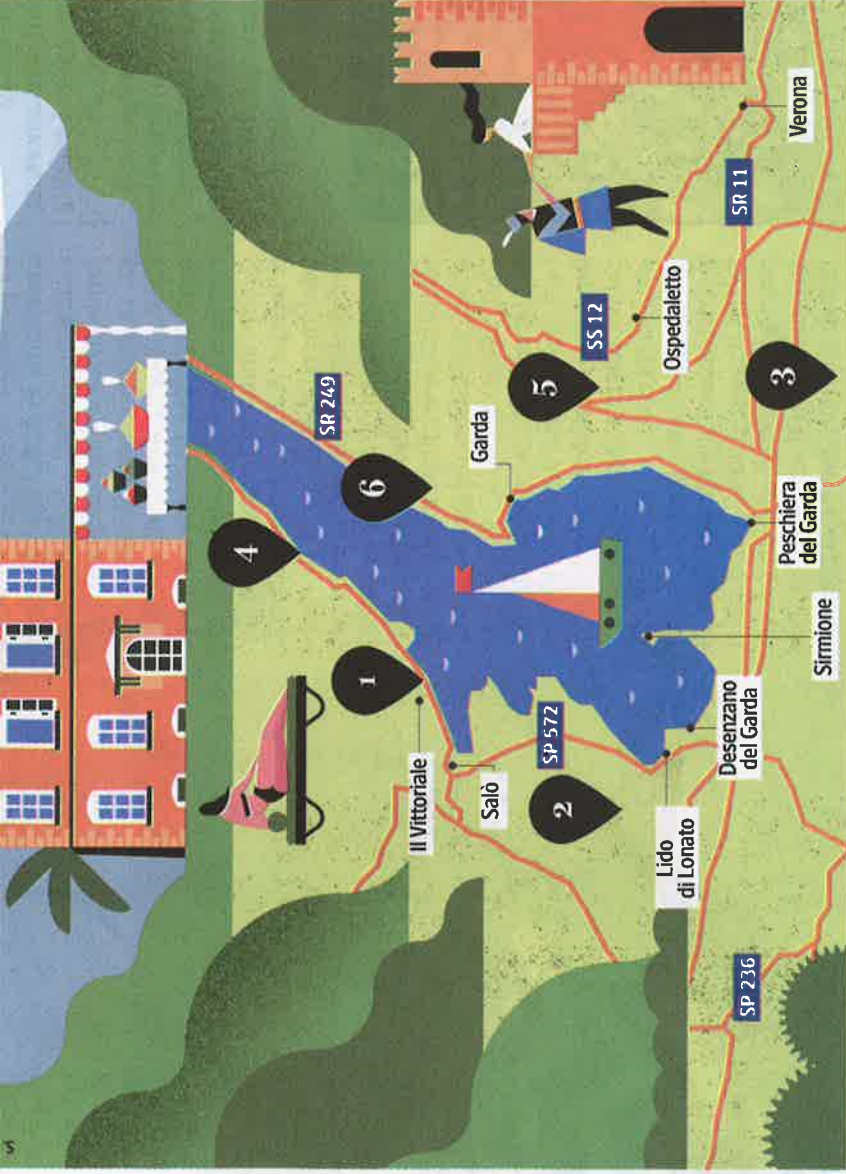
IL MORETTO DIMORA STORICA

Fra le cinquecentesche mura di Palazzo Arzaga, oggi hotel e golf resort, c'è il «il Moretto». Qui si mangia in un'atmosfera suggestiva, sotto lampadari rinascimentali. Nel menù dello chef Giovan Battista De Candido ricette creative col pesce di lago, proposto anche in vaso cotta. **Via Arzaga 1, Calvagese della Riviera**



VILLANOVA WINE RESORT

Nel settecentesco Casinò di Caccia dei baroni di Aquileia, oggi wine resort nascosto tra i vigneti del Custoza, si trova il «Villanova», la cui cucina è capitanata dallo chef Gianluca Da Rin. Nel menù piatti della tradizione reinterpretati e abbinati a vini della tenuta. Da provare il riso «bastardo» del Grappa con funghi trombetta. **Strada Ossario 64, Custoza**



SANDRA FRANCHINO

di Gabriele Principato

Un'opera ammirevole della natura». Con queste parole il tedesco Johann Wolfgang Goethe descrisse il fascino quasi «magico» che lo conquistò una volta giunto sulle sponde del Lago di Garda durante il suo Grand Tour in Italia. E come lui di questa terra lacustre si sono innamorati in molti, che sulle sue rive hanno costruito palazzi e ville, testimonianze storiche e artistiche di un passato importante. Strutture che oggi, tramutate in ristoranti, raccontano una realtà gastronomica in evoluzione. In cui i preziosi sapori del lago sono esaltati e riletti in chiave moderna, spesso accostati a prodotti «alieni» al territorio, ma proprio

per questo capaci di guidare il palato del cliente verso esperienze inedite. Qualche esempio? Il coregone affumicato e glassato con salsa Teriyaki di Matteo Felter, oppure l'agnello della Lessinia con patate, lampasoni e gin salato alle ostriche di Michele Iaconeta. Spostandosi di qualche decina di chilometri e sconfinando in Valpolicella si trova, poi, anche un'altra realtà interessante per ricerca gastronomica (soprattutto riguardo le erbe) e fascino artistico: «Amistà 33» a Corrubio di Negarine. Questo ristorante — angolo dell'hotel Byblos, realizzato in una villa veneta del XVI secolo — è guidato dallo chef Marco Perez. La struttura è una vera e propria galleria d'arte contemporanea, con oltre cento opere di artisti come Piero Manzoni, Takashi Murakami, Arnaldo Pomodoro e Andy Warhol.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



OSELETA ROMANTICO

L'«Oseleta» è il ristorante stellato della cinquecentesca Villa Cordevigo, wine relais circondato da 120 ettari di vigneti. Qui lo chef campano Giuseppe D'Aquino propone una cucina capace di esaltare i migliori prodotti italiani. Nel menù il riso al piennolo giallo, con sgombro, mozzarella e lime. **Loc. Cordevigo, Cavaion Veronese**



LA TERRAZZA CON VISTA

Nel ristorante della residenza settecentesca Casa degli Spiriti, si mangia godendo di una vista mozzafiato sul lago. Qui lo chef Michele Iaconeta realizza una cucina che gioca con sapori e profumi di terra e di mare. In carta, ad esempio, l'agnello della Lessinia, con patate, lampascioni e gin salato alle ostriche.

Via Monte Baldo 28, Costermanno