

# VIACIALDINI

## Il bordolese San Leonardo al Lido Palace

**Il Bordolese San Leonardo al Lido palace. Le luci riflettono nel Lago di Garda la magnificenza del paesaggi, la soddisfazione degli ospiti. è palpabile, è la magia del Lido Palace.**

*di Michele Luongo*



Classe Lido Palace con il bordolese San Leonardo. In Trentino nell'incantevole scorcio della natura di Riva del Garda, il Lido Palace rilascia il fascino dell'eleganza, ma soprattutto il piacere di trascorrere dei momenti unici, il personale gentile e professionale con discrezione pone l'ospite in primo piano, è questo lo stile e le direttive che l'eccellente direttore Gabriele Galieni trasmette con il suo staff.

Il Lido Palace non è solo un Hotel, è un luogo raffinato che comunica la bellezza del territorio, famosi gli incontri, all'interno del suo ristorante gourmet "Il Re della Busa" diretto dall'Executive Chef Giuseppe Sestito, con i grandi produttori di vino. Come quello di giovedì scorso con la storica e famosa Tenuta San Leonardo, il suo San Leonardo, prodotto solo nelle annate migliori, è un vino conosciuto in tutto il mondo per il suo taglio bordolese, fuori dal territorio di Bordeaux.

Si è accolti con calici di Champagne Bauguet-Jouette, Charte Blanch, Brut, con gustosi e fragranti stuzzichini: "Avocado, tartare di salmerino alpino, gelatina di mandarino e pepe Timut", "Bocconcino di trota marmorata affumicata e sedano rapa", "Canederlo di gamberoni e brodo bruciato", "Crostino alla "Provatura" con alici Don Tonino", "Anatra glassata al miele ed arancio", "Flan di Casolet della Val di Sole con pere al balsamico", un piacevole invito "A Tavola con La Tenuta San Leonardo". Ed è proprio il Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga, che racconta, brevemente, la storia della Tenuta, ma soprattutto pone l'attenzione sulla tradizione ancora oggi custodita e messa in pratica per regalare vini autentici.

" Capesante, polvere di olive nere, burrata di Andria e puntarelle", gradevole contrasto di sapori, eccellente il tocco della nota acida con la gelatina di melograno. In abbinamento "Vette di San Leonardo, 2015, un bianco piacevolmente intrigante, intenso profumo, sentori di pesca, nota di salvia, corposo e minerale.



Il Bordolese San Leonardo al Lido Palace.

“Cappellotti di fagianella, ristretto al foie-gras e tartufo nero del Monte Baldo”, di piacevole presentazione, in ogni piatto viene versato il ristretto ed in quel momento cubetti di foies-gras e le scaglie di tartufo prendono vita. Gustoso. Nel calice il San Leonardo, 2011, un bel rosso, sentori di frutti di bosco, persistente e armonico ed è ancora un vino giovane, avrà molto da raccontare.

Il menù è firmato dall'Executive Chef Giuseppe Sestito, per la serata la brigata è capitanata dal Sous Chef Davide che mostra talento ed entusiasmo. Il servizio è attento in ogni dettaglio.

“Filetto di capriolo con frutta secca caramellata, purea di castagne del Bleggio e salsa al San Leonardo”. Amabili contrasti di sapori, ottime le noci e i frutti di bosco, la carne di perfetta cottura ha gustosa morbidezza. Rosso intenso, nel calice, il San Leonardo, 2006, sensazioni balsamiche, tabacco, pepe, rotondo con una lunga persistenza.

Per fine pasto una “Degustazione di cioccolato alla doppia fermentazione di banana, frutto della passione e liquirizia” splendido dessert, deliziosamente avvolgente. Come la Grappa Stravecchia San Leonardo, almeno cinque anni d'invecchiamento per un aroma unico.

La serata splende di magia al Lido Palace, le ampie vetrate del ristorante lasciano sognare la magnificenza del paesaggio con le luci che si specchiano nel Lago di Garda . E' palpabile la piacevole convivialità, si sta bene, gli ospiti soddisfatti hanno dimenticato il tempo.

Lido Palace Hotel Tel. 0464 021899 - <http://www.lido-palace.it/> — Tenuta San Leonardo  
Tel (+39) 0464 689004 - <http://www.sanleonardo.it/la-storia/>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata  
(07/12/2016)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: [www.viacialdini.it](http://www.viacialdini.it)