

VIACIALDINI

Champagne con una eccellenza di sapori e creatività, chef David Cattoi

Lo Chef David Cattoi, ristorante Il Re della Busa dell'Hotel Lido Palace a Riva del Garda, per la cena gourmet in abbinamento allo Champagne Laurent Perrier, ha espresso un susseguirsi di portate eccellenti che si faranno ricordare.

di Michele Luongo



A Riva del Garda nell'incantevole location dell'Hotel Lido Palace, "Il Re della Busa" il ristorante divenuto un punto fermo dell'alta gastronomia e le sue serate gourmet momenti trend, esclusive, come quella dello scorso venerdì dedicata allo Champagne Laurent-Perrier.

La Maison Laurent Perrier, è una delle maggiori aziende di produzione di Champagne nel mondo, ha origini nel lontano 1812 e si caratterizza per la costanza di qualità nel tempo.

Sulla suggestiva terrazza di design moderno con vista Lago di Garda e il verde dei monti, gli ospiti sono stati accolti con gentilezza e professionalità e calici di Champagne, Laurent-Perrier, La Cuvée, finezza e freschezza, frutti bianchi e bella persistenza.

Intanto veniva servito un fingerfood che ha conquistato da subito tutto gli ospiti, vere eccellenze di chicche gastronomiche: "Focaccia croccante al rosmarino, burro al gin e alici affumicate", "Zuppetta di melone, avocado, caprino e pepe rosa", "Tartare di salmone con aria allo zenzero", "Ostrica kys con sorbetto al cetriolo", "Parmigiana: pane al basilico, caviale di melanzana, parmigiano soffiato, coulis di datterini", "Mezzamanica soffiata, dentice e guazzetto mediterraneo", "Tagliatelle di seppie pesca e levistico". Difficile dover fare una distinzione dalla particolarità delle Ostriche kys della Normandia alla meraviglia della Zuppetta di melone, lo chef David Cattoi, ha rilasciato una straordinaria tavolozza di prelibatezze con un superlativo gioco di consistenza, profondità, eleganza, in perfetto abbinamento allo Champagne.

Il General Manager Gabriele Galieni del Lido Palace, con l'innato fair play che lo contraddistingue, ha invitato gli ospiti nella sala ristorante, qui con Alessandro Bartoli, responsabile vendite Italia della Maison Laurent-Perrier, ha presentato la serata con accenno allo Champagne abbinato ad ogni portata.



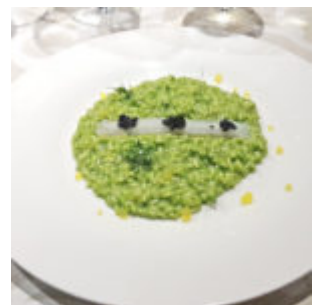
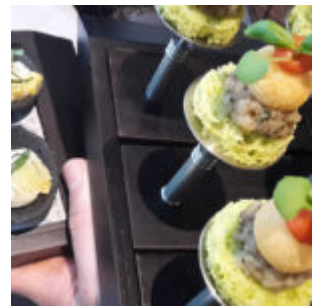
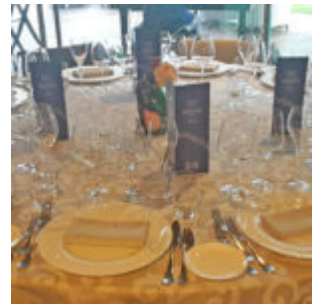
“Morro di baccalà, gazpacho di pomodoro e olive taggiasche”, un primo piacere per la vista e un continuo rilancio per il palato, intensità e leggerezza dei sapori in straordinario equilibrio, il tocco del sedano, delle olive taggiasche e la freschezza del gazpacho di pomodoro esaltano la perfetta cottura del Baccalà, ingrediente che non ha mai trovato un trono così elegante. Che meraviglia! Eccellente! Naturale l’abbinamento con lo Champagne, Laurent-Perrier, Ultra Brut, un vino privo di zucchero aggiunto, frutti bianchi, agrumi e note iodate per una lunga freschezza.

Bella serata, ospiti che conversano piacevolmente, coppie che vivono moments de romance, giovani che gradiscono una serata gourmet. Ogni tavolo è arredato di raffinata eleganza, lume di candela, e con bottiglia di Champagne, Laurent-Perrier, Cuvée Rosé con fiocco e fiore fresco di rosa.

“Risotto al crescione di fiume, crudité di scampi e caviale” si procede in un continuum di meraviglia per il palato, la perfetta cottura del riso, la delicatezza degli scampi e il caviale trovano una felice armonia esaltata dal tocco delle perline di limone. Eccellente! Nel calice Champagne, Laurent-Perrier, brut Millésimé, 2007, una selezione di uve che avviene solo nelle più grandi annate, una scelta della Maison. Freschezza e salinità di bella complessità, ha finezza.

Non possiamo non sottolineare un piacevole dettaglio, il personale, in sala si muove con garbo e professionalità, cambia le posate ad ogni piatto, e spiega agli ospiti la portata, ma, soprattutto, trasmettono quel valore aggiunto che è la passione, tanto più poi, se questa è espressa da uno staff giovane. Complimenti.

“Orata, melanzana perlina e burrata affumicata”, perfetta la cottura dell’Orata, appena scottata, ne esalta tutta la sua qualità, adagiata su crema di burrata, cubetto di melanzana croccante, benissimo la cipolla rossa in sorbetto che dona ulteriore freschezza. In abbinamento Champagne, Laurent-Perrier, “Grand Siècle”, Gran Cuvée, un gran millesimato, otto anni d’invecchiamento, per un perlage elegante, fine, intenso e complesso, minerale, lascia una bella bocca.



Una cena gourmet che sin dall'inizio del fingerfood più volte ci ha fatto esclamare uno spontaneo Wow, ogni portata ne sottolinea l'eccellenza. Una linea quella dello Chef David Cattoi, di rispetto della materia prima che la esalta e la pone a centro di ogni piatto. Una cucina, la sua, fatta di ricerca, di studio, di confronto che genera una creatività di eleganza e leggerezza, donando primavere di sapori per il palato. Ci piace segnalare lo Chef David Cattoi, un giovane di straordinario talento, è una ricchezza per il mondo gastronomico.

Nel calice Champagne, Laurent-Perrier, Harmony, Demi-Sec, note di frutta secca tostata, corposo e morbido, in abbinamento al "Semifreddo alla nocciola, fragola e crumble di

cacao”, ottimo semifreddo alla nocciola, sopra un disco di cioccolata e con un disco più piccolo di gelatina di fragola, su varie consistente di cioccolato, benissimo la fragola, anche in gocce, e il tocco delle nocciole croccanti.

I vini presentati dalla Maison Laurent-Perrier, Champagne, si sono contraddistinti per una linearità di freschezza e finezza, per una elegante bevibilità.

La serata va piacevolmente a concludersi, sullo sfondo lo scorcio incantevole del lago. Sui volti degli ospiti l’immagine più bella, la soddisfazione. Noi, non possiamo che rilasciare un plauso allo staff intero dell Hotel Lido Palace, del Ristorante Il Re della Busa, e allo chef David Cattoi con la sua brigata, per una cena che ha saputo emozionare e reso piatti che si faranno ricordare.

(<https://lido-palace.it/it/> - <https://maisons-champagne.com/fr/maison/laurent-perrier>)

Lido Palace Hotel

Viale Giosuè Carducci, 10 - 38066 Riva del Garda Trento

Tel. 0464 021899 - <https://lido-palace.it/it/>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(09/06/2019)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: @ViaCialdini - Sito internet: www.viacialdini.it