

VIACIALDINI

Piacevole serata al Lido Palace con Sestito e Ricasoli

Piacevole serata con l'Executive Chef Giuseppe Sestito che ci regala un eccellente accordo culinario al Ristorante Il Re Della Busa dell'Hotel Lido Palace di Riva del Garda, per la serata: "A Tavola con Barone Ricasoli.

di Michele Luogo



Piacevole serata al Lido Palace con Sestito e Ricasoli. Scorci incantevoli, clima mite, la cornice, il Lago di Garda, la location il Lido Palace, il vino Chianti Barone Ricasoli, lo chef Giuseppe Sestito stella Michelin, un quadro perfetto per una straordinaria dinner gourmet, quella che si è tenuta lo scorso giovedì sera al Ristorante Il Re Della Busa dell'Hotel Lido Palace di Riva del Garda.

Gli ospiti internazionali sono stati accolti nella Sala delle Colonne con calici di Champagne Blanc de Blancs Bessert de Bellefont Magnum, e piacevoli stuzzichini, semplicemente superlativo quello della tartara con frutti di bosco e burrata, momento che ha favorito lo spirito della convivialità.

Accompagnati nella sala ristorante qui la sobria eleganza dell'arredo dei tavoli e la vista notturna del Lago di Garda danno un là al piacere della serata. L'impeccabile Gabriele Galieni, direttore dell'Hotel Lido Palace, ha presentato il tema della serata "A Tavola con Barone Ricasoli", un menù con i vini della storica cantina del Chianti, Barone Ricasoli, un dovuto richiamo a Bettino Ricasoli, che nel 1872 creò la formula per la produzione del Chianti. Ed è il Brand Ambassador Andrea Alberto Maiolatesi, a spiegare le caratteristiche dei vini in abbinamento.

"Scottata di ricciola su crema di pistacchi e agretto di lamponi", bella presentazione del piatto, leggerezza, freschezza e morbidezza, per una piacevole armonia nel contrasto dei sapori. In abbinamento il bianco Torricella 2015, Toscana IGT, Barone Ricasoli, complesso, avvolgente, di lunga persistenza.

"Cannolo di grano duro con farfalle ruspante alla genovese e fonduta al tartufo nero del Monte Baldo", un piatto invitante per la vista e per il profumo, seducente espressione del tono d'autunno. Perfetta cottura della pasta, prelibato ripieno della crema di farfalle e il velo di tartufo. Un eccellente equilibrio, vera padronanza dell'arte culinaria dello chef Giuseppe Sestito. Nel calice un rosso rubino vivo e intenso Brolio-Bettino, Chianti Classico, 2013, Barone Ricasoli, sentori di frutta rossa ed erbe aromatiche, vino che si lascia bere. Questa importante etichetta è dedicata a Bettino Ricasoli, il vino è affinato come da tradizione in grandi botti.

La serata scorre piacevole, il servizio è professionale, con garbo è attento a ogni

dettaglio, eccellente sinergia con la signorilità della linea guida del Direttore dell'Hotel Lido Palace, Gabriele Galieni, e la cucina dell'Executive Chef Giuseppe Sestito che pone l'assoluta attenzione sulla qualità e la freschezza della materia prima.

“Controfiletto di manzo allo spiedo, pere caramellate al Chianti e purea di sedano rapa della Val di Gresta” , un incontro di territorio, di tradizione per una sublime interpretazione dello chef Sestito, la tenerezza della carne sul tappeto di purea del sedano rapa, come una carezza la pera al Chianti, l'esaltazione della materia prima in una gustosa armonia che soddisfa ogni palato. Nel calice Castello di Brolio 2013, Chianti Classico DPCG, Gran Selezione, Barone Ricasoli, intenso aroma di frutta rossa matura, note di liquirizia, vaniglia, elegante, morbido, persistente, ventuno mesi in barrique che ci regalano amabili sorsi.

E dalla Toscana non può mancare il “Vin Santo”, Chianti Classico DOC, Castello di Brolio 2009, Barone Ricasoli, piacevole nettare, dolce, morbido, avvolgente con finale di bella acidità, che incontra l'estro dello Chef Sestito con il “Semifreddo al Vin Santo con mandorle e mele” prelibato dessert, cremoso su base, quasi a sorpresa, di crumble di cantucci con lamponi.

Il piacere culinario è la meraviglia degli accordi quando questi raggiungono la massima espressione, non possiamo che affermare che la serata al Ristorante Re Della Busa dell'Hotel Lido Palace è stata gradevolmente eccellente! Una lode all'Executive Chef Giuseppe Sestito e al suo staff, per averci regalato un susseguirsi di emozioni culinarie, davvero sublime, congiunte con i vini del Barone Ricasoli.

Lido Palace Hotel

Viale Giosuè Carducci, 10 - 38066 Riva del Garda Trento

Tel. 0464 021899 - <http://www.lido-palace.it> - Barone Ricasoli - www.ricasoli.it

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(26/10/2016)

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