

PAPAGENO



saperi e sapori tra Adige e Danubio • Genüsse zwischen Etsch und Donau



Zorzi, le campane di San Marco Zorzi, das Geläut von San Marco

La dolce Franciacorta
Die sanfte Franciacorta

Rovigno, la casa della Batana
Rovinj, das Haus der Batana

I Grotti del Ticino
Die Tessiner Grotti

L'orto di Annette
Annettes Garten



9 4771824 956002



Maurizio Bufi e Herbert Hintner

DER ZITRONENGARTEN DES GESCHMACKS

IM LEFAY RESORT IN GARDONE RIVIERA BEWEIST
ALCIDE LEALI WIE „LIGHT“ KULINARIK SEIN KANN

Eine Frage des Stils. Als Alcide Leali erfolgreicher Manager der Air Dolomiti war, ließ er das Essen auf edlem Porzellan servieren. Für die regionale Airline, die später durch Lufthansa übernommen wurde, engagierte Leali aber auch Herbert Hintner als kulinarischen Supervisor. Der Sternekoch wirkte damals in der „Zur Rose“ in Eppon, direkt an der Bozener Weinstrasse. Hintner hatte sich zuvor als Präsident der Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe einen Namen gemacht und war bekannt dafür, aus jeglichen Rohmaterialien ein Optimum an Geschmack zu zaubern. Genau die richtige Person für Leali, als es um die Positionierung der Restaurants „La Limonaia“ und des Bistro „La vigna“ ging. Der Hotelkomplex Lefay Spa & Resort entstand für bemerkenswerte 41 Millionen Euro im Örtchen Gargnano, wo die beiden Restaurants direkt am Gardasee über eine traumhafte Lage verfügen. Das Resort bietet verschiedene revolutionäre Aspekte und besticht vor allem im Spabereich – der erst kürzlich in Deutschland ausgezeichnet wurde – mit drei Relaxbereichen, die neue Maßstäbe im Italian Style & Living setzen. Verschiedene ISO Zertifizierungen und Nachhaltigkeitskonzepte durch Anwendung erneuerbarer Energien unterstreichen das strategische Konzept. Kaum verwunderlich, dass diese Ziele auch nicht vor der Küche halt machen. Die Küchenphilosophie muss ganz dem Light Gedanken entsprechen und so mit der Spa Mentalität perfekt harmonieren. Das wissenschaftliche Beraterteam rund um Professor Maurizio Corradin aus Padua hat neben den sportmedizinischen Grundlagen, auch viele Aspekte der TCM verwirklicht, denn im Resort geht es um das energetische Gleichgewicht und dieser Gedanke muss auch im Gastronomieangebot umgesetzt werden. Der Zitronengarten ist ganz nach den historischen Vorbildern in Garda gestaltet. Das Bistro „La vigna“ hingegen ist eher legèr gehalten. Beide Gastronomiebetriebe offerieren das Menü Vital Gourmet „Leichtigkeit des Seins“, das kalorienarm und entschlackend wirkt. Man muß nicht erwähnen, dass die ausgewählten Rohmaterialien den energetischen Ansprüchen entsprechen, wie auch die Gar-

LA LIMONAIA DEL GUSTO

NEL LEFAY RESORT DI GARDONE RIVIERA ALCIDE LEALI
PROPONE UNA CUCINA ISPIRATA ALLA LEGGEREZZA

RENATO MALAMAN
PHOTO CLAUDIO RIZZI

Questione di stile. Quando Alcide Leali gestiva con successo Air Dolomiti, la compagnia aerea interregionale poi ceduta a Lufthansa allora famosa perchè in volo presentava i cibi su piatti di porcellana, si affidava alla supervisione di Herbert Hintner, chef stellato del Zur Rose di Appiano sulla Strada del vino (Bolzano). E allo stesso cuoco, già presidente dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e famoso per la sua capacità di estrarre il massimo dei sapori da qualsiasi materia prima, Leali si è rivolto per l'impostazione del ristorante La Limonaia e del bistrot „La vigna“. Ovvero dei due spazi dedicati alla ristorazione all'interno del Lefay Spa e Resort del Lago di Garda, il complesso costruito di recente a Gargnano (costo 41 milioni di euro), in splendida posizione sul lago. Un resort rivoluzionario sotto diversi aspetti, soprattutto nelle tre aree in cui è articolata la Spa, premiato di recente in Germania, a conferma della dichiarata ambizione di diventare il nuovo brand di riferimento dell'Italian Style & Living. Ambizione già avvalorata da diverse certificazioni Iso, da innovativi contenuti di ecosostenibilità a partire dall'utilizzo di energie alternative rinnovabili. Anche la cucina è innovativa, si diceva, perchè si inserisce in una nuova filosofia del benessere, a cui si ispira anche l'impostazione data alla Spa dal comitato scientifico diretto dal professor Maurizio Corradin, padovano, specialista in Medicina dello Sport e in medicina cinese classica. L'obiettivo perseguito è quello del riequilibrio energetico. La cucina, come si può ben immaginare, è parte integrante di questo programma. Per questo nei due ristoranti del Lefay, la spettacolare Limonaia (che si rifà nello stile alle storiche limonaie del Garda) e il più informale bistrot La Vigna, è stato introdotto il menu Vital Gourmet „La leggerezza dell'essere“, detossicante e ipocalorico. Punta a coniugare i prodotti di stagione del territorio ad una certa creatività, in un'ottica di leggerezza ed equilibrato apporto nutrizionale. Fondamentale l'utilizzo di tecniche di cottura capaci di rendere ancora più digeribili i cibi. „Tutto questo senza rinunciare ai sapori – dice lo chef Maurizio Bufi, pugliese – l'approccio della mia cucina è molto mediterraneo.





und Kochmethoden bewußt gewählt werden. Fazit: Gerichte werden zum Gesundheitsgenuss. „Und trotzdem, der Gemack darf nicht leiden! – erklärt Küchenchef Maurizio Bufi aus Apulien – mein Küchenstil ist eindeutig mediterran, was unserer Philosophie entgegenkommt. Ich bin überzeugt, dass hervorragende Rohmaterialien fast nur verlieren können. Aus diesem Grund gilt es, sie zu respektieren“. In beiden Restaurants des Resort – geöffnet nur für Hausgäste – werden auch die biologischen Öle von Alcide Leali verwendet, diese werden in zwei Gütern in der Toskana und am Gardasee produziert. „Eine gesunde Küche – sinniert Herbert Hintner – bedeutet die Jahreszeiten zu respektieren. Größte Bedeutung hat die lokale Produktion der Rohmaterialien, und dennoch einen offenen Blick haben, für das Angebot im mediterranen Raum. So lautet das Geheimnis! Die Gesundheitsküche unterliegt einem modernen, klaren Konzept, das Frische, Tradition und Kreativität in Einklang bringt“. „Ernährung kann man nicht nur auf Kalorien, Fette, Mineralsalze oder Vitamine reduzieren – erklärt Maurizio Corradin – In den verschiedenen Speisen und Kräutern identifiziert man eine reiche Vielfalt an Wirkstoffen, die ihrerseits Einfluss auf den Organismus haben und etlichen Krankheiten vorbeugen können“. Eines ist klar, sollte die wunderbare Gesundheits- und Relaxatmosphäre des Resorts nicht genügen, um den Geist in Einklang zu bringen, so schafft es der atemberaubende Blick auf den Gardasee. Wohlfühlpaket 3 Nächte ab Euro 417. Restaurant La Limonaia (Lefay Resort) - via Feltrinelli 118, Gargnano (BS) Tel. +39 0365 241800 - info@lefoyresorts.com - www.lefoyresorts.com

Io sono convinto che una buona materia prima si può solo rovinare, quindi io la rispetto integralmente“. Nei due ristoranti del resort viene utilizzato anche l'olio biologico che Alcide Leali produce nelle due aziende di sua proprietà, sul Lago di Garda e in Toscana. “Creare una cucina vitale – aggiunge Herbert Hintner – significa rispettare le stagioni nel loro susseguirsi. Ricercare la qualità delle materie prime, possibilmente allevate o coltivate nel territorio, avendo sempre la mente aperta ad altri prodotti provenienti da diverse aree del Mediterraneo. La cucina vitale esprime il concetto moderno della cultura culinaria senza dimenticare le tradizioni e si traduce in gusti freschissimi, uniti ad una creatività che rispetta i singoli sapori propri degli ingredienti utilizzati“. “Alimentarsi è qualcosa di più del semplice apporto di glucidi, grassi, sali minerali e vitamine – dice Maurizio Corradin – Non bisogna dimenticare che nei diversi cibi, così come nelle piante medicinali, sono state identificate innumerevoli sostanze ad azione farmacologica che possono esercitare un chiaro effetto preventivo verso molte malattie“. C'è tutta una ritualità che accompagna i momenti della tavola al Lefay, indotta soprattutto dall'atmosfera creata dai vari momenti del giorno. La luce del primo mattino che si riverbera fra i vetri della limonaia, i riflessi del sole calante sul far della sera che fanno da sfondo all'aperitivo che precede la cena. Tutto con davanti agli occhi l'incomparabile vista sul lago che si gode dal resort. Ai due ristoranti del Lefay possono accedere solo gli ospiti del resort. Pacchetti 3 notti da 417 euro. Ristorante La Limonaia (Lefay Resort) - via Feltrinelli 118, Gargnano (BS) Tel. +39 0365 241800 - info@lefoyresorts.com - www.lefoyresorts.com

