

Mensile • Anno XVII • N°142 Giugno-Luglio 2022

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI



**MILANO**

**Guido Paternollo  
è il nuovo chef  
del Park Hyatt**

**SPECIALE**

**Vini rosati, moda  
o fenomeno  
passeggero?**

**READY TO SERVE**  
**Chandon Garden Spritz**  
**avventura e innovazione**

**LODGE&SPA**

**EMILIA ROMAGNA**

**Lo chef Davide Rialti a Palazzo di Varignana**



**D**avide Rialti è il nuovo executive chef di *Palazzo di Varignana*, esclusivo resort e azienda agricola immersa nei colli bolognesi, a Castel San Pietro. Lo chef, classe 1986, fiorentino, prende le redini dell'offerta gastronomica del resort: dall'*Aureo Restaurant*, dove si sperimenta una cucina contemporanea olicentrica, alla trattoria *Le Marzoline*, dove va in scena la tradizione emilliana; dal banqueting per gli eventi, fino a supervisionare la riapertura del ristorante fine dining *Il Palazzo*. Ad arricchire la proposta dell'*Aureo Restaurant* è il menu *Healthy Balance*, nato dalla collaborazione di Davide Rialti con la dottoressa Annamaria Acquaviva, *Health*

*Coach* di *Palazzo di Varignana*. Il risultato è un menu dal basso impatto glicemico, studiato per essere digeribile, supportare il sistema immunitario, favorire il riposo. Lo chef, dopo una vasta esperienza in ambito alberghiero in importanti catene luxury, è approdato al resort: l'incontro con *Palazzo di Varignana* nasce dal comune amore per la valorizzazione del territorio, da sempre al centro della filosofia del resort. I prodotti a km 0 dell'azienda agricola, tra cui il pluripremiato olio extravergine di oliva, sono i protagonisti delle nuove carte. Nei piatti i prodotti della terra vengono utilizzati interamente, per una cucina antispreco.

**SARDEGNA**

**Ad Aquadulci l'isola si gusta anche a tavola**



**I**l mare cristallino, le dune di sabbia, il profumo della macchia mediterranea e i fenicotteri rosa nello stagno a pochi passi dalla spiaggia. È lo scenario di località Spartivento di Chia (Ca) che fa da contorno ad *Aquadulci*, l'hotel a 4 stelle integrato con le sue basse architetture in pietra locale. L'albergo offre agli ospiti un grande

giardino, bagni in piscina, massaggi nel gazebo in bambù con le essenze bio delle piante autoctone, e camere di minimale eleganza dai toni tenui con giardino privato, patio o terrazzo, fino alla zona lounge all'aperto. La Sardegna si scopre (e gusta) anche a tavola, nel ristorante à la carte *Aquadulci* che propone le eccellenze isolate: dall'aragosta di Sant'Antioco al prosciutto di Villagrande, dalla bottarga di Cabras ai pomodori Camona di Pula. L'hotel organizza escursioni in mountain bike, passeggiate a cavallo, corsi di kitesurf e windsurf.

**MERANO**

**Marcello Corrado chef al Tasting Room**

**A**l *Tasting Room at Edens Park*, il ristorante gourmet dell'hotel 5 stelle lusso di Merano (Bz), approda lo chef Marcello Corrado. Promotore di una cucina stagionale, gustosa e attenta alla valorizzazione del territorio, Marcello Corrado, già chef dell'*Osteria Perillà* a Rocca d'Orcla (SI), e a cui ha portato la stella Michelin, è oggi chef di *Villa Eden*, di cui sposa la mission gastronomica: offrire agli ospiti pietanze invitanti e saporite nonché salutari. Il menu degustazione, fiore all'occhiello della *Tasting Room* di *Villa Eden*, è stato pensato per tutti coloro che ricercano una cucina dall'anima artigianale, delicata e aromatica; in grado di esprimere gusti autentici attraverso accostamenti entusiasmanti come quello del Risotto alla clorofilla di piselli, del Petto di fagiano in crepinette con radici e tuberi al cartoccio o del Branzino arrostito. Il menu comprende sei portate, con aggiunta di amuse bouche e pre dessert; dell'abbinamento con i vini si occupa la sommelier Elisa Gufler, nella foto con lo chef.



**AMALFI**

**Le nuove lussuose Ville del Santa Caterina**

**L**o storico *Hotel Santa Caterina*, 5 stelle lusso di Amalfi, propone ai suoi ospiti anche *Le Ville della Marchesa*, dimore storiche che come l'albergo sono incastonate in giardini pensili a picco sul mare, con piscina e solarium privati, e che offrono gli stessi servizi dell'hotel. Recentemente acquisite dalla famiglia Gambardella, proprietaria dell'albergo di Amalfi, le Ville sono un complesso di suite con l'edificio principale che ha un ampio soggiorno, una grande cucina attrezzata anche con ampia cantina, e tre camere da letto, tra cui una Superior con letto matrimoniale, bagno, balcone con vista mare. Dell'albergo fa parte anche l'offerta gastronomica firmata dallo chef Giuseppe Stanzone che si occupa del *Bistrot* e del ristorante *Gilone*, una stella Michelin. Il ristorante *Al Mare*, aperto a pranzo e a cena, presenta piatti più semplici e tradizionali e prevalentemente marinari. I due ristoranti panoramici dell'hotel sono aperti solo alla sera.

