

GUSTOSAMENTE » Mangia e bevi

a cura di Angelo Carrillo

gustosamente.altoadige.blogautore.repubblica.it

Al Pelèr di Riva il naufragar ti è dolce

Nel ristorante sul Garda piatti curati, leggeri e di alta qualità, coccolati dalla brezza del lago

di Angelo Carrillo

C'è una brezza dolce e leggera che spira sul lago di Garda da nord a sud in direzione opposta e contraria alla celebre Ora che soffia nel pomeriggio. Si chiama Pelèr e gli appassionati di vela la conoscono bene. **Christian Miorelli** che di regate se ne intende, ha voluto dedicarle il nuovo angolo gourmet dell'hotel di famiglia a Riva dove, insieme a **Vanessa Negri**, novella sposa, ha preso in mano, da circa un anno, il timone dello storico resort Astoria.

Anche qui, infatti, oltre alla brezza rinfrescante, si sente quel piacevole venticello di novità che sta caratterizzando la ristorazione rivana per opera di una nuova leva di albergatori e ristoratori. In particolare in cucina.

Quella dell'Astoria è stata affidata alle abili mani dello chef veronese **Emanuele Selvi** che ha cominciato a macinare piatti di sorprese fattura virando su una proposta centrata sulle prelibatezze ittiche del lago e del luogo. Certo, siamo in fase di rodaggio, ma promettente. Il goloso rollè di salmerino alpino su gazpacho di fra-



Christian Miorelli ha preso in mano la gestione del ristorante Pelèr Astoria assieme alla moglie Vanessa Negri (foto ac)

gole e melone e sorbetto al sedano e il risotto all'acqua di porcini e trota marinata sono un paio delle sue proposte. Poi il petto d'anatra con miele di sottobosco e millefoglie di patate allo zenzero. Un gran piatto. A Selvi è stata affidata an-

che la nuova cucina della nuova linea Ayurvedica che partirà in autunno ma che si può già provare al bistrot a bordo piscina o pregustare nella golosa colazione d'hotel, finalmente degna di questo nome. Una bella novità, fresca e corrobora-

LA RICETTA

POLPETTINE AYURVEDICHE DI PATATE E CUMINO

Ingredienti

Per 36 polpettine da 3 cm. di diametro

600 gr. di patate

60 gr. di ghee (burro chiarificato indiano)

25 gr. di scalogno tritato

1 cucchiaino di semi di cumino

10 gr. di sale

n. 20 foglioline di carapincha fresche tritate finemente
uovo e pane grattugiato per panare le polpettine

Preparazione

Lessare le patate. In una casseruola larga mettere il ghee ed aggiungere i semi di cumino, lo scalogno e le foglie di carapincha tritate e far appassire leggermente. Schiacciare bene le patate con una forchetta ed aggiungerle al resto degli ingredienti. Formare delle polpettine, panarle e cuocerle in una padella facendole dorare uniformemente in olio di girasole. Servire calde accompagnate con del mango chutney.

rante come la brezza del Garda. Conto sui 45 euro.

Astoria Park Hotel,
Viale Trento, 9
Riva del Garda
Tel. +39 0464 576657
www.astoriaparkhotel.it

L'AGENDA

SABATO

Strada del vino Cantine aperte

■ Visitare le cantine vinicole lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige. Sabato 11 giugno dalle 17 alle 24, un'occasione unica per conoscere le diverse tipologie di cantine, gustare vini, nonché parlare con i migliori viticoltori ed enologi. Un comodo servizio navetta conduce da cantina a cantina (info 3358721847). In questo modo è garantito il massimo divertimento in tutta sicurezza.

VINO/2

A tutto Müller in Trentino

■ Giugno in trentino è il mese del Müller Thurgau. Davvero tanti gli eventi e le iniziative: degustazioni alla cieca, trekking nei vigneti, visite in cantina, cene itineranti e aperitivi sul lago Dal Lago di Garda alla Val di Cembra. www.tastetrentino.it