

Al Regina Adelaide quiete per gourmet

Clementina Palese

L'hotel sul Lago di Garda ha un'offerta che si completa con una rinnovata spa, con la pasticceria I Dolci della Regina e, soprattutto, con la cucina di Andrea Costantini che al Regio Patio propone una rivisitazione contemporanea della tradizione del lago



Aperto nel 1965, il Regina Adelaide dispone di 59 stanze con spa e il rinnovato centro Beauty&Wellness che propone anche trattamenti basati sui principi della medicina tradizionale cinese. Qui sopra, Stefano Barbieri, direttore dell'hotel e del ristorante gourmet Regio Patio: annuncia per l'apertura estiva nuove aree relax

Sono la bellezza senza ostentazione e l'armonia a far sentire a proprio agio, istantaneamente, chi entra al Regina Adelaide, hotel quattro stelle affacciato sul Lago di Garda. Pezzi di design di periodi diversi accostati ad arredi d'antiquariato, composizioni di fiori freschi e ambienti in cui si susseguono eleganti salotti creano un'accoglienza raffinata e quieta come il lago un poco fuori stagione, quando un'atmosfera magica sospende il tempo e permette di assaporare ogni momento. Il cuore in una villa Liberty dei primi del '900 connessa ad altri edifici, il Regina Adelaide - aperto nel 1965 da Giuseppe Tedeschi - ha 59 stanze tutte diverse l'una dall'altra arredate con una cura estrema del dettaglio da Annalisa Tedeschi. Nella spa si può godere di sauna, bagno turco, zona relax, palestra, solarium e di un'ampia piscina riscaldata con idromassaggio. Il rinnovato Centro Beauty&Wellness propone, tra l'altro, trattamenti basati sui principi della medicina tradizionale cinese. Alla riapertura primaverile nei giardini intorno alla piscina scoperta ci saranno nuove e accoglienti aree relax disegnate tra le piante tipiche dal Garda.

A completare l'offerta dell'albergo non poteva

mancare un ristorante gourmet: dal 2009 il Regio Patio, aperto anche agli ospiti esterni, s'affaccia su un elegante loggiato fronte lago; nell'adiacente strada pedonale, invece, la pasticceria I Dolci della Regina delizia gli ospiti soprattutto a colazione nel ristorante Adelaide interno all'hotel. Nel piccolo laboratorio la bravissima Giovanna Tommasi produce prelibatezze con materie prime di alta qualità che rendono i Dolci della Regina una golosa tappa obbligatoria.

Al Regio Patio, sotto il segno dell'eccellenza - testimoniata dai tanti riconoscimenti delle diverse guide - lo chef Andrea Costantini esercita sapienza e fantasia per definire una nuova cucina contemporanea del Garda. "Un talento formidabile, molto preparato, di grande intelligenza, una persona, umanamente parlando, meravigliosa".





Andrea Costantini è lo chef del Regio Patio, il ristorante dell'hotel aperto anche agli ospiti esterni. Costantini, che ha lavorato a lungo con Bruno Barbieri, è friulano, ma quando è arrivato al Regina Adelaide ha iniziato una sua ricerca sui prodotti del Garda iniziando dal pesce di lago: gli piace combinare gli ingredienti in modo inusuale ma appagante

Così racconta di lui Bruno Barbieri nel libro *Via Emilia, via da casa* (Rizzoli). E, ancora: "Era uno su cui potevi sempre contare a patto che non ci fosse qualche concerto di Bruce Springsteen nel raggio di 1.200 chilometri: quei giorni potevi star certo che se li sarebbe presi liberi".

Eh già, ma la musica di Springsteen ha accompagnato la gavetta vera di Costantini, quella che si faceva una volta nei ristoranti dei Gga Hotels, e poi all'*Hotel Cervo* di Porto Cervo e al *Badrutt's Palace* di St. Moritz. Nel 1999 prende la seconda stella Michelin, alla *Locanda Solarola* di Castelgufelfo con Bruno Barbieri, e torna in Svizzera al *Palais & Châteaux Castello del Sole* di Ascona dove incontra un altro grande chef, Othmar Schlegel: "Schlegel mi ha cambiato la vita insegnandomi come trattare le persone -ricorda Costantini- Poi Bruno Barbieri mi ha richiamato al *Palais & Châteaux Villa del Quar* (Verona) e sono stato il suo braccio destro per tanti anni fino a raggiungere le due stelle Michelin: un'esperienza che mi ha dato moltissimo".

La cucina di Costantini non si limita a valorizzare e interpretare i prodotti dell'area, peraltro senza i condizionamenti della tradizione, perché Andrea è friulano, ma "alleva il territorio" fornendosi da piccoli produttori di animali di razze autoctone, pescatori e artigiani della caseificazione: "Quando sono arrivato al *Regina Adelaide* ho cominciato la ricerca sui prodotti del Garda dal pesce di lago, e l'ho fatto partendo da me stesso, da ciò che mi piace per combinare gli ingredienti in modo che il risultato sia piacevole e appagante".

Sono nati così il Salmerino in declinazione Sashimi, arricchito da una crema fatta con il suo fegato, limone salato e hibiscus, ispirato da un viaggio in Giappone. Poi è arrivato il Coregone gratinato, suo piatto simbolo, in cui la grassezza che manca al pesce è conferita dalle cervella di ▶



QUARTIERIALTI



La pasticceria I Dolci della Regina è il regno di Giovanna Tommasi che provvede alle prime colazioni degli ospiti dell'hotel proponendo dolci preparati con materie prime di alta qualità. Inoltre, soddisfa i numerosi turisti, molti dei quali stranieri, che d'estate affollano la sponda veronese del Lago di Garda



vitello gratinate. Un abbinamento ardito che al palato risulta naturale. E, ancora, il Ramen di lago che coniuga nel brodo coregona, anatra, uovo, bietola e cipollotto. "Mi piace mettere le mani su tutto, ma ultimamente mi dedico molto alle verdure perché abbiamo creato un bell'orto e la mia dieta sta virando sui vegetali".

Un altro "ingrediente" dei suoi piatti è la mistificazione, intesa come gioco. Nasce così l'Ostrica di lago, una magnifica "contraffazione", per aspetto e consistenza, in cui battuto di coregona, uova di salmerino, mascherati con alga Nori sbriciolata, capperi tritati e particelle d'argento, con limone e crema di olio, vengono posti su gusci "autentici". Un divertissement che democratizza l'ostrica e in un boccone sprigiona i sapori del Garda. Sono un gioco anche gli Spaghettoni cacio e pepe, con latte di mandorle e fave che, dell'originale ricetta, condividono solo forma, colore e presenza del pepe.

Epoi ci sono i Quasi Dolci, che Costantini inserisce tra fine pasto e dolce. "Non mi piace il dolce -ammette sorridendo lo chef- e questo è un compromesso felice, una sorta di limbo tra salato e dolce che ha preso spunto dall'abitudine di mia moglie, che è sarda, di condire l'insalata con il miele". Da qui nascono il classico Lattuga, miele, cioccolato bianco ed extravergine del Garda e le altre declinazioni quasi dolci con il radicchio, gianduia e crema di lampone e con l'indivia -per cui Costantini ammette un amore incondizionato- arancia e caramello (o pompelmo e camomilla).

Il menu del *Regio Patio* varia otto volte all'anno con quattro percorsi degustazione. "Autoscatto è una sorta di selfie della mia cucina con quattro o sette piatti a sorpresa tra classici e creazioni di

ricerca. Gli altri percorsi sono più specifici. Nel Garda 100%, dedicato alle materie prime del territorio di piccoli produttori locali, sono sempre presenti pesce di lago, olio extravergine e limoni del Garda, Gallina Grisa, formaggi della Lessinia e Pecora Brogna. Il vegetariano Orto riassume tutti i piatti di verdura in carta. E recentemente abbiamo introdotto il Pranzo all'Italiana, che ricalca il menu della domenica. Un viaggio nei sapori classici, ricercati anche dagli stranieri, con antipasto, paste fresche tirate al matterello, Grisa al forno e, per chiudere, formaggi, millefoglie, frutta e pasticcini".

Con circa 350 referenze nazionali ed estere, oltre a una selezione di birre artigianali, liquori e distillati, "la carta dei vini è in costante evoluzione -racconta Stefano Barbieri, direttore dell'hotel e del ristorante gourmet- Ritengo molto qualificante avere una bella verticalità, ossia diverse annate dello stesso vino per valutarne la longevità e soddisfare i clienti più esperti. Abbiamo etichette che non possono mancare e vini di nicchia, meno conosciuti, che continuo a ricercare".

Per far conoscere i nuovi sapori del Garda il *Regio Patio* organizza Dialoghi di Gusto, momenti conviviali in cui Andrea Costantini accosta i suoi piatti ai vini dei produttori selezionati in carta che sono presenti per raccontare le proprie etichette. 



Hotel Regina Adelaide

via S. Francesco d'Assisi 23
37016 Garda (Vr)
tel. +39 045.7255977
www.regina-adelaide.it