



ECOCUCINA

DI LISA CASALI

3 LUGLIO 2015

Ecoristoranti: Lefay Resort - 100% Green

Avete presente quando su Booking o Tripadvisor vedete foto fantasmagoriche di un hotel o un ristorante e dite "Sì, va bè... Chissà cosa troverò veramente"... A me di brutte sorprese ne sono capitate diverse tanto che ora sono molto diffidente.



Ecco al Lefay il rischio è l'esatto opposto perché il problema è che invece **le foto non rendono abbastanza giustizia** a questo luogo meraviglioso, che unisce **benessere, cibo di grande qualità, attività sportive, paesaggi mozzafiato**. Ma alla famiglia Leali questo non bastava, perché hanno voluto progettare ogni singolo dettaglio per avere il **minore impatto ambientale possibile**, per armonizzarsi con il paesaggio, per essere sempre più autosufficienti energeticamente usando fonti rinnovabili, per usare ingredienti e materiali più possibile sostenibili. Il Resort sorge infatti nel cuore di una **collina di 11 ettari** che domina il Lago di Garda in cui sono presenti un bosco con alberi secolari, terrazze ricoperte di uliveti e un giardino di piante tipiche della **vegetazione mediterranea**. Alle spalle del Resort è stata costruita una **centrale a biomasse** per la produzione di energia elettrica, calore e raffreddamento, il cui combustibile sono **gli sfalci e scarti di lavorazione del legno**. La produzione di energia da biomassa è integrata con quella dell'impianto fotovoltaico presente sul tetto. Anche il risparmio idrico qui è un tema importante: l'acqua piovana così come quella di scarto delle piscine **viene recuperata per l'irrigazione** e attraverso un sistema di gestione avanzato si riesce a risparmiare **fino al 50%** rispetto ad impianto normale. Se poi a tutto questo aggiungete massimo comfort, servizio impeccabile e una grande cucina...

Indirizzo: Lefay Resort & SPA Lago di Garda, Via Angelo Feltrinelli, 136, 25084 Gargnano BS, Italia.



In Cucina: @MaenzaMatth84 **Matteo Maenza**, classe 1984, ma già un bagaglio di esperienze notevole. Tra i suoi maestri Fabio Baldassarre, i fratelli Roca, Ducasse prima di approdare a gennaio 2013 nelle cucine del Lefay. Matteo è interprete di una cucina che rispetta **5 regole cardine**: dieta mediterranea, stagionalità dei prodotti, territorialità, etica (non utilizzano specie sovrasfruttate o in pericolo d'estinzione e prodotti ottenuti attraverso metodi violenti come il Foie Gras). Infine i fornitori sono locali e preferibilmente biologici.

Matteo si occuperà di voi dalla colazione alla cena con particolare attenzione a deliziarvi nel modo più salutare possibile, privilegiando farine e zuccheri non raffinati, tecniche di cottura rapide e leggere e limitando l'uso del sale.



Menu: il menu offre ampia scelta e mette sicuramente d'accordo i goderecci come quelli più **attenti a salute e sostenibilità**. Provate ad esempio "La melanzana alla parmigiana" (Melanzana fondente all'Aceto Balsamico, pomodoro burrata e chips di Parmigiano Reggiano), "Sarde in pastella, verdure all'agro, condimento al limone e capperi di Gargnano", gli "Gnocchi di patate ed erbe ripieni di Straccone di malga, briciole di pane di segale" e il "Riso Grumolo delle Abbadesse mantecato alla Robiola tre latti e verdure croccanti".

A me sono piaciuti tantissimo anche "I fagottelli", una pasta fresca ripiena dell'olio extra vergine d'oliva Lefay in guazzetto di frutti di mare.

Tra i piatti più Green: "Il giardino" (Composizione di verdura biologica dall'"Orto di Domenico" con olio extra vergine d'oliva), "Tagliolini con asparagi, spugnole e tartufo nero del Monte Baldo", i "Cannelloni di sedano rapa, miglio, bulgur e crema di asparagi" e come secondo la "Valdostana di seitan con Garda stagionato" (preparato con caglio vegetale a base di cardo).



Ve lo segnalo perché: Ho fatto un vero e proprio **interrogatorio** a tutti, mi sono pure studiata il loro **Bilancio di Sostenibilità**, ma non sono proprio riuscita a trovare nulla che non mi convincesse, anzi devo ammettere che sono tornata a Milano parecchio triste di lasciare un posto così bello.



Non andateci se: l'idea di aprire la finestra della vostra camera e vedere il verde dei boschi e il blu del lago vi **deprime...**



Sono alla ricerca continua di ristoranti per onnivori che offrano anche piatti con un'anima green, un bel secondo di legumi ad esempio, ma anche una ricetta che valorizza alcune parti che solitamente vengono scartate. Ne conoscete qualcuno? Scrivetemi a info@ecocucina.org e andrò a trovarlo.

Lisca

3 luglio 2015 #ecoristoranti

#ecocucina, chef matteo maenza, ecoristoranti, lefay lago di garda, lefay resort, lisa casali, lisa casali the cooking show, matteo maenza, recensione lefay, recensione ristorante lefay