



servizio/story GIOVANNI DE LUCA

GARDA À LA CARTE

MAURIZIO BUFI, CHEF DEL LEFAY RESORT & SPA LAGO DI GARDA, APRE LE PORTE DELLA SUA CUCINA PER RACCONTARE LA FILOSOFIA "VITAL GOURMET". IL MODO MIGLIORE PER DARE AL BENESSERE UNA NUOVA DIMENSIONE

LAKE GARDA À LA CARTE. MAURIZIO BUFI, CHEF AT THE LEFAY RESORT & SPA LAGO DI GARDA, FLINGS WIDE THE DOORS OF HIS REALM TO EXPLAIN HIS "VITAL GOURMET" PHILOSOPHY. A DELICIOUS NEW DIMENSION TO STAYING IN SHAPE



**Esperienza internazionale
International experience**

Il primo chef Maurizio Bufi
Head chef Maurizio Bufi





Tempo d'estate Summertime

Sopra a sinistra: il gazpacho di pomodoro e burrata, nella sua semplice freschezza

A destra: gli spaghetti con totanetti, pomodoro verde e bottarga di muggine
Gazpacho and burrata in all its simple freshness

Spaghetti in baby squid, green tomato and mullet roe bottarga sauce



Il Lefay Resort & Spa Lago di Garda non è un semplice luogo di relax, ma può diventare un'esperienza di benessere totale, capace di tonificare anima e corpo. Le colline di Gargnano, nel cuore della riviera dei Limoni, uno degli angoli più incontaminati del Garda, sono l'anfiteatro naturale in cui sorge questo resort, che ha fatto dell'ecosostenibilità una vera e propria filosofia di vita, declinata in una infinita serie di dettagli. Una progettazione rispettosa dell'ambiente circostante, che si ispira alle limonaie, costruzioni tipiche dell'Alto Garda, caratterizzate da pilastri in

pietra e legno, l'utilizzo di pannelli solari, microturbine e di una centrale a biomassa per la produzione di energia termica ed elettrica. Senza dimenticare la scelta dei materiali: legno d'ulivo per il parquet, noce nazionale per gli arredi e marmo rosso di Verona per il pavimento d'ingresso e il bagno.

Un vero e proprio approccio olistico al tema del benessere che continua nella Spa, sia negli spazi coperti che nelle aree all'aperto, dove è possibile concedersi un massaggio rilassante o un bagno in piscina sospesi sul Lago di Garda. Il tutto condito da una ristorazione

Il benessere è servito / Wellness on a plate

Lefay Resort & Spa Lago di Garda - Via Angelo Feltrinelli, 118 - 25084 Gargnano. Tel. +39 0365 241 800, reservation@lefoyresorts.com, www.lefoyresorts.com / Lefay Resort & Spa Lago di Garda - Via Angelo Feltrinelli, 118 - 25084 Gargnano. Tel. +39 0365 241 800, reservation@lefoyresorts.com, www.lefoyresorts.com

A prova di gourmet Gourmet guaranteed

La Limonaia, uno dei ristoranti del Lefay Resort
La Limonaia, one of the Lefay Resort restaurants

The Lefay Resort & Spa Lago di Garda is much more than a simple place to relax, it's a total well-being experience, somewhere to completely re-tune mind and body. The Gargnano hills,

in the heart of the Riviera dei Limoni, is one of the most unspoiled areas of Lake Garda, a natural amphitheatre the resort nestles in and respects, with its eco-friendly ethos apparent in every detail. The building blends in harmoniously with its background, drawing inspiration from the local lemon groves on Lake Garda with their wood and stone trellising, while heating and electricity come from solar panels, micro turbines and a biomass generator. Natural materials have been used throughout the complex, with olive wood floors, furniture in Italian walnut and red

marble from Verona for the floors of the foyer and the bathrooms.

A holistic approach to well-being echoed in the resort Spa, both indoors and outdoors, where you can enjoy a relaxing massage or a swim in the pool apparently suspended midair over the lake.

All this and great food too, with a cuisine faithful to the traditions of the world's best hotels, based on natural ingredients, a light touch and inimitable style. This is the Vital Gourmet philosophy, that chef Maurizio Bufi interprets with an à la carte menu in harmony with the seasons and the requirements of



che non ha dimenticato le regole della alta hotellerie e che riesce a coniugare schiettezza degli ingredienti, ricerca della leggerezza e stile. È la filosofia Vital Gourmet, che lo chef Maurizio Bufi interpreta con un menù à la carte, in sintonia con le stagioni e con le esigenze di chi sceglie il Lefay Resort & Spa Lago di Garda per una vacanza o anche solo per una cena di classe in mezzo al verde.

“Il menù estivo richiama la semplicità ed esalta i sapori – spiega lo chef – unendo ai prodotti locali, il meglio delle tradizioni italiane, in sintonia con il percorso Vital Gourmet. Cerchiamo sempre di offrire piatti che abbiano personalità e portino in tavola i colori della stagione, in una logica di leggerezza a prova di gourmet”. Nasce così il

pinzimonio di pesci e verdure, per gli amanti delle crudité di terra e di mare o il gazpacho di pomodoro e burrata, filologicamente corretto con i suoi colori bianco, rosso e verde ed un profumo di basilico che, da solo, mette di buon umore.

Per non parlare degli spaghetti con totanetti, pomodoro verde e bottarga di muggine, del petto di faraona con pesche e salsa di Torcolato o del tiramisù stile Lefay, capace di catturare il palato dei più golosi, senza deroghe alla leggerezza. Una carta studiata per una clientela nazionale ed internazionale, che ama l'Italia, il lago di Garda, i suoi profumi, le sue delikatesen. Lasciatevi coccolare da Maurizio Bufi e dallo staff del Lefay Resort e ve ne renderete conto. ■

guests, whether they have opted for the Lefay Resort & Spa Lago di Garda for a holiday, or simply for a sophisticated dining experience in a country setting.

“Our summer menu is deceptively simple yet bursting with flavour, combining local produce and traditional Italian ingredients in tune with our Vital Gourmet theme. We aim for dishes that have their own distinctive personality and reflect the colours of the season: light, but luscious”

explains Maurizio. Which is the thinking behind the seafood and vegetable crudité dip starter or the gazpacho and burrata, with its patriotic red, white and green colours and an inebriating aroma of fresh basil, which alone is enough to put anyone in a good mood. Not to mention the exquisite spaghetti in a baby squid, green tomato and mullet roe bottarga sauce, the breast of guinea fowl cooked with peaches and a Torcolato wine sauce or

the Lefay speciality tiramisù, a sinful concoction guaranteed to satisfy the most demanding of palates, but still managing to keep the calories within decent bounds. This is a menu crafted for an Italian and international clientele, guests who love Italy and the Garda Lake with its perfumes and its gourmet specialities. Try surrendering to unashamed pampering by Maurizio Bufi and the Lefay Resort staff to see for yourself. ■



ANATOMIA DI UNO CHEF

Maurizio Bufi nasce a Bari nel 1977, dove frequenta con successo l'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione. Dopo aver concluso i suoi studi Bufi muove i suoi primi passi in cucina, esordendo come apprendista cuoco presso l'Hotel Maretime di Igea Marina (RM.) Dopo una serie di esperienze in alberghi 4 e 5 stelle e nei ristoranti di prestigiose navi da crociera, si ferma per alcuni anni presso il ristorante Chesa Veglia del Badrutt's Palace di St Moritz come chef entremetier e presso il ristorante Rialto di Gstaad come primo chef. Infine dall'8 agosto 2008 inizia la sua esperienza presso Lefay Resort & SPA Lago di Garda come primo chef; qui entra in contatto con la cucina creativa e vitale dello Chef stellato Michelin Herbert Hintner, proponendo a tutti gli ospiti ricette tradizionali della cultura culinaria italiana, rivisitate in chiave moderna.

ANATOMIA DI UNO CHEF

Anatomy of a chef Maurizio Bufi was born in Bari in 1977, where he successfully attended the local hotel and catering college. Bufi started his professional career as an apprentice chef at the Hotel Maretime in Igea Marina (RM.) After gaining experience in a number of 4 and 5 star hotels and restaurants and on prestigious cruise ships, he spent some years at the Chesa Veglia restaurant at Badrutt's Palace in St Moritz as chef entremetier and at the Rialto restaurant in Gstaad as head chef. On 8 August 2008 he moved to the Lefay Resort & SPA Lago di Garda as head chef, where he came in contact with the lively creative cuisine of Michelin-starred Chef Michelin Herbert Hintner, proposing traditional Italian recipes with a modern twist to guests.

