

Villa Luisa Resort: la rivoluzione “giovane” sul Lago di Garda, tra comfort e alta cucina

scritto da Enzo Radunanza | 07/07/2021



A San Felice del Benaco, sulle colline Valtenesi, la struttura 4 stelle rilevata dal gruppo DV Hotels è stata completamente rinnovata nella gestione con l'arrivo del manager Massimiliano Landi. Nuova anche la proposta gourmet dello chef Alfonso Aquino nei due ristoranti interni, l'Acquadolce e il Bistrot La Terrazza

Il **Villa Luisa Resort**, a San Felice del Benaco (BS), sorge su uno scenografico promontorio morenico proteso sul **Lago di Garda**. Siamo a circa 35 km da Brescia, in uno dei contesti più belli e raffinati del Nord Italia, compreso tra i golfi di Padenghe e Salò.

All'arrivo in questo 4 stelle appena preso in gestione dal [Gruppo DV Hotels](#) di Senigallia

(proprietario di altre 6 strutture di lusso a Riccione, Senigallia, Alta Badia e Valle Aurina), il **colpo d'occhio sulla natura circostante è spettacolare**; si spazia dalle verdeggianti colline Valtenesi ai filari di vite e agli oliveti, intervallati da sentieri misteriosi e strade sterrate. Il blu del Lago lambisce una costa con la quale la natura è stata generosa ma la zona è stata arricchita anche dal passaggio di varie civiltà; **borghi, ville, castelli medievali e chiese**, oggi compongono un patrimonio ben preservato e apprezzato dai viaggiatori internazionali.

Il nuovo corso del Villa Luisa Resort, a San Felice del Benaco

Non sorprende che il Gruppo marchigiano abbia puntato sulle potenzialità del **Villa Luisa Resort**, costruito pochi anni fa con l'idea di creare un'**oasi di relax e benessere in simbiosi con la natura**. Le pareti in vetro delimitano grandi saloni, rendendoli parte integrante del verde circostante.

Tutto si presenta sobrio e accogliente e non manca nulla per una vacanza: **due piscine**, di cui una interna, un **centro wellness** con SPA privata panoramica, **54 camere di varia tipologia**, tutte terrazate e con vista lago, **2 bar e 2 ristoranti**, uno per i clienti dell'albergo (Ristorante Acquadolce) e il **Bistrot La Terrazza**, pronto a coccolare anche gli avventori esterni con una **cucina ricercata ma senza esasperazioni stilistiche**.

Massimiliano Landi: nuovo Resort Manager e F&B

Il progetto gardesano di DV Hotels arriva in un momento delicatissimo. Un anno e mezzo di pandemia ha modificato equilibri e tendenze e oggi, più che in passato, si ricercano serenità e sicurezza, spazi ampi e un trattamento che faccia sentire speciali ma senza percepire la freddezza di un'ospitalità artefatta.

Per creare, quindi, un hotel che coniugasse la migliore accoglienza italiana ai comfort di un 4 stelle, alla **guida di Villa Luisa Resort** è stato chiamato **Massimiliano Landi**, trentottenne salernitano reduce dal prestigioso incarico di General Manager al **Ristorante Don Alfonso di Toronto**, avventura canadese della [famiglia Iaccarino](#) messa in stand by dal Coronavirus.

Landi: una carriera tra le stelle

Un percorso costellato di esperienze ragguardevoli quella di **Massimiliano Landi** che l'ha portato a diventare uno dei più apprezzati manager internazionali della ristorazione e dell'hotellerie di lusso.

Dopo il diploma all'alberghiero e qualche esperienza in Costiera Amalfitana, a 21 anni vola a Londra dove inizia a studiare inglese e lavorare, con determinazione e umiltà, in celebri hotel e ristoranti celebri, una vera Università per chi ambisca a fare questo mestiere ad alti livelli.

Quelli londinesi sono anni di formazione intensa al **Savoy Hotel**, al **Ristorante Cipriani** e al **Trump Member Club**, passando per una parentesi un anno e mezzo alle Bermuda presso il **Four Ways Inn**, storico e pluripremiato boutique hotel con un ristorante di alta cucina e un'imponente carta di vini internazionali. Intanto affina la sua competenza enologica, frequentando corsi alla **Court of Masters Sommelier Americas**, alla **Bocconi** e alla **Rioja Wine Academy**.

Trasferitosi in Canada nel 2011, per sei anni è senior manager nei ristoranti del famoso [Chef Susur Lee](#) per poi essere assunto al **Don Alfonso 1890 come general manager**. Sotto la sua guida, il locale conquista le 3 forchette del Gambero Rosso come *Top Italian restaurant* e altre prestigiose attestazioni dalle guide mondiali del settore.

È proprio Landi a raccontarci di come sia maturata la decisione di accettare il nuovo incarico di **Resort Manager e F&B al Villa Luisa di San Felice del Benaco**, un complesso bello ma che non è ancora approdato a successi di un certo rilievo.

«Dopo tanti anni in giro per il mondo, con mia moglie abbiamo deciso di cogliere l'opportunità di tornare in Italia anche perché amiamo il Lago di Garda, una zona bellissima e dalla vocazione internazionale. - spiega Massimiliano Landi - Avevo ricevuto altre offerte di stellati e hotel 5 stelle lusso ma Villa Luisa Resort per me è una sfida, è come se fosse un'attività che parte da zero e mi entusiasma contribuire a farle raggiungere risultati importanti. D'altra parte, si è creata una bella sintonia con la proprietà, gestita da un team giovane, e questo permette di lavorare meglio».

Mentre ci parla con garbo e con la proverbiale premura dei campani, attentissimi a mettere l'ospite a proprio agio, Massimiliano non perde mai la concentrazione su tutto quello che lo circonda. La coda dell'occhio è un laser che perlustra ogni dettaglio, dal personale ai clienti, dal servizio alla scelta del vino giusto. L'interazione con i collaboratori è autorevole ma serena e i risultati si vedono. All'accoglienza, al bar e ai ristoranti, il personale è attento, premuroso e professionale manifestando un reale interesse a garantire una permanenza piacevole e far crescere una realtà di cui sembrano sentirsi parte integrante.

«Anche se raggiungi grandi livelli non dimenticare mai da dove sei partito. - aggiunge il Direttore - L'umiltà è importante ed è apprezzata sia dal tuo team che dal cliente. Interagire con tante persone vuol dire trattarli tutti allo stesso modo nel servizio ma rispettando le esigenze specifiche. Questo è ancora più vero oggi perché è diventato più difficile gestire gli equilibri, anche a seguito del Covid».

Il nuovo Villa Luisa sul Lago di Garda: la professionalità che coccola il cliente

La **rivoluzione di Massimiliano Landi** nel resort di San Felice del Benaco è **stata radicale**. Tra le varie cose, ha formato il personale esistente e inserito altre unità per garantire un servizio più efficiente, è intervenuto nella determinazione dei prezzi, ha eliminato l'obsoleto frigobar nelle camere lasciando solo l'acqua minerale gratuita e mettendo a disposizione un bar sempre aperto tanto per un drink quanto per uno spuntino a tutte le ore.

Dal punto vista della ristorazione, aderente al [circuito dei Piatti del Buon Ricordo](#), il manager ha puntato su una **cucina ricercata e di qualità** reclutando lo [chef Alfonso Aquino](#), altro talento nato a **Vico Equense ventotto anni fa**, con un curriculum e una "mano" da tenere d'occhio.

Lo chef Alfonso Aquino e la sua cucina

Dagli inizi all'Osteria del Tarassaco di Rivisondoli (AQ) alla corte dello **Peppe Stanzione** quando era allo stellato "**Le Trabe**" di Capaccio (SA), passando per l'esperienza al Mercato Centrale di Roma con lo **Chef Oliver Glowing** (due stelle Michelin). Ne ha macinata di strada Alfonso Aquino, in pochi anni, prima di diventare nel 2018 executive chef del **Filodolio di Roma** e poi del **Castello di Pergine** a Pergine Valsugana (TR) dove ha conquistato "Il piatto Michelin" per una cucina di qualità.

Al **Villa Luisa Resort** porta la sua vitalità, un'esuberanza che nasce dal temperamento mediterraneo e dalla passione per la cucina che definisce *«La cura per stare bene con me stesso»*.

Aquino non è di quegli chef di poche parole che preferiscono centellinare le spiegazioni come se il racconto di se stessi violasse un'intimità fatta di segreti e personali interpretazioni culinarie; al contrario, colpisce la vivacità nel presentare nel dettaglio i risultati di quello che, a dispetto della sua giovinezza, è un **lessico gastronomico già molto personale**. I suoi piatti, supportati da tecnica e rigore, esprimono curiosità ma anche una passionalità quasi carnale.

Il menù di Villa Luisa: Ristorante Acquadolce e Bistrot La Terrazza

Per il **Ristorante Acquadolce** e il **Bistrot La Terrazza**, è stato ideato un menù in cui la tradizione è rivista con tecniche contemporanee e assecondando la predisposizione dello chef a far incontrare tanti ingredienti regionali. Alfonso Aquino, tuttavia, non perde di vista - giustamente - il riferimento alla **cucina gardesana** e ai suoi ingredienti, dal pesce lacustre all'olio del Garda, dagli agrumi ai salumi e ai capperi. Inevitabili le "incursioni" provenienti dalle origini campane con la mozzarella di bufala o il pomodoro che spesso fanno capolino.

Assistiti dal maître Nicola che dimostra competenza e attenzione al cliente, iniziamo il nostro pranzo nella luminosa e sobria sala dell'**Acquadolce**.

Gli antipasti

Cotture diverse, consistenze, equilibri tra sapidità, acidità e dolcezza ma anche un'audacia giovanile non ancora addomesticata da compromessi e timori di non piacere a tutti, non si fanno attendere a tavola. Gli antipasti ci portano immediatamente in riva al lago e ai suoi profumi trasportati dalla brezza, **realizzando l'essenza del "sapore"** come insieme di percezioni gustative, olfattive e tattili che arricchiscono il desco di sfumature e dettagli.

Si chiama proprio "**Passeggiata sul lago**" la tagliatella di seppia fredda con bottarga di tonno e salsa gardesana che precede un più sfrontato "**Lollipop di trota**". Quest'ultimo solletica il palato con la croccantezza e la sapidità della sua crosta, impanata con pane nero di segale e custode di un **cuore dolce di trota lavorata a crudo**.

Più strutturata la "**Cheesecake salata**" che condensa il "viaggio gastronomico italiano" di cui abbiamo già anticipato: qui la ricotta di pecora lavorata con **confettura di cipolla di Tropea** è compresa tra una **base di frolla con pecorino e parmigiano** e una fetta di luganega accompagnata con cipolla in agrodolce: un piatto ben eseguito e non particolarmente difficile da apprezzare che viene affiancato da una goccia di riduzione di birra per aggiungere una nota amara che smorza acidità e dolcezza.

Primi piatti

Gemellaggio tra Lago di Garda ed Emilia Romagna per la delicata "**Lasagnetta fredda**": tre strati di sfoglia, di cui una bruciata, farciti da una crema di carote, sedano e luccio. Un piatto elegante, poco sapido che regala un'**aristocratica carezza al palato**. A conferire una bella spinta, anche cromatica, c'è un **salume di mare a base di filetti di trota, cavolo rosso e olio all'alloro** che si ritrova in diverse proposte dello chef Aquino, amante di piatti che sorprendano prima con la luminosità dei colori e l'aromaticità.

Ottime le "**Pappardelle al luccio alla gardesana**" adagiate su un salume di mare. A nostro parere, è la portata più succulenta tra quelle ordinate, pur nella sua leggerezza. La pasta tirata a mano ha spessore e consistenza perfetti e la sua avida rugosità trattiene una saporita salsa di luccio con olive, capperi e acciughe.

Secondi piatti

Ritorna la tradizione ma vista con gli occhi di un trentenne...e per fortuna! È cotta come un classico brasato la **“Guancia di vitello”** su crema di peperone giallo con mousse a base di polpa bruciata di zucchine e lavorata con menta. A fare da contorno, sfiziose chips di zucchine fritte più un porro lessato e glassato con la jus della guancia.

Dolci e carta dei vini

Abbastanza variegata anche la **carta dei dolci** per i quali Alfonso Aquino ha puntato su uno stile raffinato ma rassicurante nello stesso tempo. Bello da vedere, fresco e ottimo il suo **“Sottovelo”**: una sinuosa e brillante **sfoglia di mandarino** copre un semifreddo allo zafferano con inserto al caramello e crumble di pan di spagna e mandorle.

Non manca la **piccola pasticceria italiana**, dalla sfogliatella napoletana con crema pasticcera alla vaniglia al macaron al cioccolato fino al **tiramisù scomposto** che abbiamo accompagnato con un ottimo **“Accordo”**, il Passito bianco dell’azienda [Le Morette](#). Il resto del pranzo è stato abbinato a un ottimo [Lugana D.O.C. di Scolari](#) e al [Rosso Superiore “Posone” Riviera del Garda Classico D.O.C.](#) della stessa cantina ma la **carta dei vini del Villa Luisa Resort** è un’altra bella sorpresa del nuovo corso di questa struttura bresciana.

L’intervento di Massimiliano Landi è stato importante anche in questo ambito, frutto di una selezione delle migliori etichette italiane ed internazionali con l’intento dichiarato di concentrarsi - gradualmente - sempre più verso i vini del territorio.

Quanto costa mangiare al Villa Luisa Resort

Sul lato dei prezzi non abbiamo avuto brutte sorprese e un pranzo con piatti di alta cucina, accompagnati da etichette di pregio, è sicuramente accessibile a chi conosca il valore di ingredienti di qualità e voglia godersi una bella esperienza. A titolo rappresentativo, si consideri che il **“Menù del Buon ricordo”** con quattro portate ha un costo di 50 euro, vini esclusi.

Il **Ristorante Acquadolce** e il **Bistrot La Terrazza**, all’interno del Villa Luisa, sono l’esempio della moderna hotellerie in cui **ospitalità e ristorazione si spalleggiano reciprocamente**, viaggiando sullo stesso livello qualitativo. L’offerta coinvolge sia viaggiatori esigenti che soggiornino nel resort qualche giorno che clienti esterni che cercano relax in piscina o nell’area benessere oppure che vogliono degustare un’alta cucina che tenga in alto il nome del Lago di Garda.

Noi facciamo gli auguri a questo progetto che ci ha conquistato per la grande energia che si respira e per la qualità della proposta sotto tutti gli ambiti, delineata e condotta da uno staff giovane.

Villa Luisa Resort - DV Hotels

Via Palazzo, 1 - San Felice Del Benaco (BS)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram