



## Dining for Planet: l'eccellenza culinaria sposa la sostenibilità

**All'Aqualux Hotel SPA Suite&Terme di Bardolino, una cena con i piatti degli chef Giancarlo Morelli e Simone Gottardello per richiamare l'importanza della cura del Pianeta**



Il ristorante EVO Bardolino (Foto © Ufficio stampa).

Una serata da non perdere quella prevista stasera all'**Aqualux Hotel SPA Suite&Terme** di Bardolino. Nell'esclusiva cornice del ristorante **EVO Bardolino** lo chef **Giancarlo Morelli**, insieme all'Executive chef **Simone Gottardello**, daranno vita alla cena d'autore "**Dining for Planet**", il cui fil rouge sarà l'impegno condiviso per "sposare" l'eccellenza culinaria alla sostenibilità.

**Dining for Planet: appuntamento il 25 novembre**



Menu di Dining for Planet.

Un tema di estrema attualità che pone l'attenzione sulle risorse del Pianeta, che non sono infinite, e che proprio per questo vanno utilizzate con cura, parsimonia, senza sprechi, rispettando ecosistemi e biodiversità.

«La natura è così generosa che non ha bisogno di essere elaborata per restituire il suo gusto», sottolinea lo chef Morelli.

Assolutamente d'accordo Cottardello che utilizza le materie prime secondo i cicli stagionali e nel rispetto della tradizione. Entrambi gli chef sono infatti soci di [Euro-Toques Italia](#), unica associazione per la difesa della qualità degli alimenti riconosciuta dalla Commissione Europea.

Perfetta quindi la location di **Aqualux Hotel SPA Suite&Terme**, hotel dall'anima assolutamente green, realizzato con materiali eco-compatibili, che impiega energie rinnovabili e rinuncia a radiatori e condizionatori per utilizzare invece eco climatizzazione e veicolazione dell'energia naturale. Trionfo di Natura anche intorno alla struttura immersa nel verde di vigneti e uliveti lussureggianti.

#### Data di creazione

25/11/2021

#### Autore

sofia-catalano