Aqualux Hotel Spa& Suite, benessere e raffinata cucina deliziano gli ospiti

Le aspettative erano alte, viste le premesse: una cena d’autore a quattro mani con due giovani di talento e la raffinata cornice dell’Aqualux Hotel Spa&Suite di Bardolino (VR).

Ristorante EVO Bardolino all’interno dell’Aqualux Hotel.

Lo scorso 22 marzo, gli chef **Simone Gottardello** del **Ristorante Evo Bardolino** di **Hotel Aqualux** e **Sara Preceruti** al timone del **Ristorante l’Acquada** di Porlezza in riva al lago di Lugano, hanno proposto un menù il cui denominatore comune era il pesce di lago, interpretato con fantasia e semplicità, dando vita a singolari accostamenti. Tra questi, il risotto “**Riserva San Massimo**” affumicato, cotto con acqua di salvia, persico, spigola, polvere di pomodoro, cavoli di Bruxelles e sfere alla pera, creato da Sara. Simone Gottardello, invece, si è distinto per il **salmerino alpino**, mandorla, rape, asparagi, agretti e zenzero, un piatto veramente delizioso. In un crescendo di colori e sapori, alle pietanze sono stati abbinati i vini eleganti e sapidi dell’ **azienda vinicola Ottella**.

Aqualux Hotel a Bardolino: benessere anche nella raffinata cucina

L’**Aqualux Hotel Spa&Suite** di Bardolino (VR), teatro dell’evento, è situato sul lago di Garda dove vengono organizzate serate a tema in cui il cibo è abbinato ad altre eccellenze locali.

Gusto, tradizione e creatività, si fondono in un “viaggio sensoriale” condotto dalle sapienti mani di **Simone Gottardello**, molto attento alla qualità delle materie prime e alla loro stagionalità. La sua è una cucina semplice che utilizza pochi ingredienti fondamentali, esaltati dal tocco delle chicche del territorio, come il **riso vialone nano**, superbo con lavarello affumicato, maionese di uova di

pesce di lago e raperonzoli, il **tartufo nero del Monte Baldo**, le lumache, il radicchio rosso, l'asparago bianco e il sedano.

Lo chef Simone Gottardello, alcuni suoi piatti e componenti dello staff.

Due ristoranti in un contesto di armonia

Due sono i ristoranti all'interno dell'Aqualux Hotel: **Italian Taste** – riservato agli ospiti della struttura – e **EVO Bardolino** – pensato anche per chi non soggiorna in hotel. Entrambi puntano sulla qualità e originalità delle ricette, con una proposta che punta su cotture brevi e accostamenti innovativi.

L'Hotel è rinomato per la sua bellezza e il benessere, concetto che va di pari passo con l'armonia generale e la sostenibilità. **Aqualux Hotel Spa&Suite**, infatti, accoglie e coccola i suoi ospiti in una raffinata atmosfera dove rilassarsi e recuperare energia.

Tutto concorre a rendere l'esperienza "unica", poiché il benessere è declinato a 360 gradi, grazie all'offerta eccellente della SPA e all'ambiente costruito con materiali bio-compatibili, dove spiccano cascate di piante e giardini pensili a ricoprire il tetto. Aqualux è la prima struttura non situata in Alto Adige ad aver ottenuto la **certificazione Clima Hotel**, importante riconoscimento in tema di sostenibilità ambientale, e anche le sue 125 camere, dipinte nei colori caldi e avvolgenti delle terre naturali, utilizzano la veicolazione dell'energia naturale.

Imperdibile, poi, è la sosta nell'area di **AquaExperience**, che offre otto piscine – interne ed esterne – una zona dedicata al nuoto, gettate d'acqua, stazioni idro e aeromassaggio. Immergersi nelle piscine termali, sostare nei lettini o abbandonarsi al piacere di un "candel massage" è molto emozionante.

AquaExperience

La qualità dei trattamenti, ma anche la varietà delle proposte, caratterizzano **AquaSpa & Wellness** con cabine dedicate ai trattamenti, idroterapia e fangoterapia, una **Private SPA**, saune, bagni a vapore, una fontana di ghiaccio, un calidarium e un solarium. Un vero paradiso dove adulti e bambini trascorrono buona parte della giornata, nel più totale relax.

Aqualux Hotel Spa&Suite
Via Europa Unita – 37011 Bardolino, Verona
www.aqualuxhotel.com

Data di creazione
12/04/2018
Autore
cinzia-dalbrolo