



Cambio di brigata al Villa Luisa di San Felice del Benaco: arriva lo chef Alessandro Conte

Il Resort del gruppo DV Hotels vive la sua seconda stagione guidata dal manager Massimiliano Landi. Tra le ultime novità, c'è la cucina firmata dallo chef salentino che ha rivoluzionato la carta rendendola più internazionale, ma senza esagerare



Un panorama sulla piscina esterna del Villa Luisa Resort (Foto © Enzo Radunanza).

A San Felice del Benaco, sulla sponda bresciana del Lago di Garda, l'incontro tra terra e acqua è incorniciato dalle **dolci colline della Valtenesi**, testimoni di una storia secolare e vivace.

Qui, tra i golfi di Padenghe e Salò, il raffinato **Villa Luisa Resort** è un luogo ideale per concedersi il piacere della natura e del relax, dei trattamenti benessere e della buona cucina servita nei due ristoranti, **L'Acquadolce** e il **Bistrot La Terrazza**, quest'ultimo accessibile anche ai clienti esterni.

Il 4 stelle appartiene al [Gruppo DV Hotels](#), fortunata "creatura" imprenditoriale degli amici **Luca Meggiorin** e **Cristiano Rosi** che, da un locale a Brescia sono arrivati a controllare 7 alberghi e il ristorante **Maremoto a Senigallia**. Il segreto? Le capacità manageriali, unite a coraggio e intuito, ma anche al talento di scegliere sempre i giusti collaboratori, giovani e preparati.



Uno dei due ristoranti del Villa Luisa Resort (Foto © Enzo Radunanza).

Il Resort Manager del 4 stelle gardesano del Gruppo DV Hotels

Tra questi c'è **Massimiliano Landi**, il Resort Manager e F&B del Villa Luisa Resort, che avevamo [già conosciuto lo scorso anno](#) e che ha avuto il delicato compito di traghettare la struttura nel contesto del primo post-pandemia.

Non ancora quarantenne, il professionista di origini salernitane ne ha trascorsi oltre la metà nel mondo della ristorazione e dell'hotellerie. Trasferitosi a Londra a 21 anni, ha lavorato in importanti realtà, dal **Savoy Hotel** al **Cipriani**, passando per una parentesi al **Four Ways Inn delle Bermuda**. Trasferitosi in Canada per sei anni, è stato senior manager nei ristoranti dello **chef Susur Lee** e poi general manager del **Don Alfonso 1890** della [famiglia Iaccarino](#).

Un anno fa è arrivato al **Villa Luisa** e, in accordo con la proprietà, Landi ha applicato tutti gli insegnamenti appresi a livello internazionale, riorganizzando il resort con principi di efficienza e rigore, senza trascurare di **valorizzare la vocazione italiana all'accoglienza**. Ha istruito con sapienza uno **staff di 28 persone**, tutte giovani e competenti, delle quali si percepisce la condivisione dei valori aziendali e la partecipazione serena, attenta e consapevole al raggiungimento degli obiettivi.

Un lavoro considerevole, tenuto conto dell'ottimo funzionamento di questo elegante gioiello DV Hotels, composto da **54 camere di varia tipologia** e tutte con vista lago, **due piscine**, un **centro wellness con SPA**

, 2 bar e i 2 ristoranti sopra citati.



Dasn, Massimiliano Landi, lo chef Alessandro Conte e altri componenti dello staff (Foto © Enzo Radunanz)

Nuova cucina al Villa Luisa Resort: arriva lo chef Alessandro Conte

La **stagione 2022 del Villa Luisa Resort** è ufficialmente iniziata il 19 marzo con prenotazioni che hanno occupato la struttura per il 70%, sia durante i ponti che nel corso delle varie settimane. Una clientela molto esigente e non solo italiana, ci spiega **Massimiliano Landi**. Sul Lago di Garda, infatti, arrivano da Italia, Germania, Svizzera, Austria, Olanda, Belgio, Danimarca e Nord America.

La principale **novità della stagione riguarda la ristorazione**, con l'arrivo dello **chef salentino Alessandro Conte** il quale ha assunto le redini dei ristoranti e ne rivoluzionato il menù con la sua impronta personale ed esuberante, legata alle origini pugliesi ma fortemente influenzata anche dalle esperienze all'estero.

In realtà per Conte si tratta di un ritorno, dal momento che era già stato chef del Villa Luisa nel 2015, per poi interrompere la collaborazione per altre sfide professionali. Ci è tornato carico di entusiasmo e di quel patrimonio di ingredienti, profumi, sapori, contaminazioni internazionali acquisite in una carriera che l'ha condotto dall'Italia alla Grecia, dalla Germania alla Colombia, dove si è trattenuto per sei anni. Qui, a Cali, si è appassionato alla cultura gastronomica locale, ricca di frutta esotica, verdure, pesce, carne, riso, caffè e spezie.

Una traccia indelebile nella sua cucina, quindi, che oggi si caratterizza per la grande gioiosità, per l'attenzione alla purezza della materia prima, per l'audacia nell'aggregare culture apparentemente lontane e per la voglia di sorprendere con i colori e le consistenze.

«Quando sono rientrato da Cali nel 2015, ho prima lavorato al Villa Luisa Resort e poi, nel 2019, ho aperto un mio ristorante, la Trattoria del Conte Rico. È stata la realizzazione di un sogno perchè ho potuto trasmettere sensazioni e fusioni differenti da quelli della tipica trattoria locale, rendendo accessibile a tutti la cucina gourmet basata sulla sperimentazione di nuovi sapori. Il mio ritorno qui al Villa Luisa, prosegue su questa strada con una carta che si rivolge sia ad una clientela internazionale che a buongustai dal palato esigente».

La nostra esperienza

Siamo stati a San Felice del Benaco per provare la nuova cucina di Alessandro Conte trovando un menù ben costruito e con poche portate al fine di garantire la disponibilità di ingredienti di qualità e la loro stagionalità.

Gli ingredienti, di carne e pesce, sono eterogenei per provenienza e caratteristiche organolettiche. Ci sono i prodotti della sua Puglia, quelli del Garda e del Nord Italia – dove sono iniziate le prime esperienze professionali importanti – ma anche prodotti esotici come il caffè, il cacao, il cocco, il [platano](#), la [manioca](#) insieme alle note piccanti e agrodolci della cucina fusion.

Un'esperienza sicuramente intrigante in cui la tradizione gastronomica mediterranea viene ribaltata su una passerella internazionale e contaminata con accenti esotici. È il caso della “*Carne salada con caprino, pomodori secchi, burrata affumicata, capperi e mostarda di fichi*”, un piatto sostanzioso e “ruffiano” nel senso positivo del termine, in cui gli ingredienti di casa nostra sono resi più briosi da un tenore agrodolce e dalla spinta sapida conferita dai capperi.



Carne salada con caprino (Foto © Enzo Radunanza).

Si vola in Perù con “*Causa limeña di polpo*”, un cilindro a base di polpo arrostito con lime e crema di patate viola, e non solo. Si aggiungono, infatti, cipolla agrodolce, salsa al curry con ananas alla creola e un ciuffo di chips di platano. Una proposta meno “comoda” della portata precedente ma che può essere apprezzata sicuramente dagli stranieri e da curiosi italiani aperti alle novità.



Causa limeña di polpo dello chef Alessandro Conte (Foto © Enzo Radunanza).

Si torna nei ranghi della tradizione con l'ottimo "*Raviolo al salmone su vellutata di zucca, con quenelle al salmone crudo*". Una sfoglia tirata alla perfezione, sottilissima ed elastica, avvolge un ripieno saporito e ben aromatizzato in felice accostamento con la dolcezza della cucurbitacea.

Se gradite gli gnocchi, invece, provate quelli di *patata viola con fonduta di Tremosine*, una bella armonia tra il sapore fragrante di un formaggio d'alpeggio, la buona consistenza degli gnocchi e una stuzzicante aromaticità data da pepe e timo. E se vi piace il nero di seppia, il menù propone buoni "*Paccheri al nero di seppia, coulis di pomodorini e gamberi al lime*".



Raviolo al salmone su vellutata di zucca e Gnocchi di patate viola con fonduta di Tremosine (Foto © Enzo)

Su secondi spicca il condimento a crudo dell'eccellente olio extravergine gardesano, inconfondibile per la piacevolezza data dalla sensualità dei sapori fruttati. Abbiamo mangiato un eccellente e scenografico *"Gamberone in tempura su salsa al curry"*, da prendere con le mani per apprezzarne il morso perfettamente croccante e aromatico; buoni anche il locale e tenerissimo *salmerino*, appena saltato in padella, affiancato a broccoli e coulis di pomodori e la *"Tagliata di manzo con uvetta e rosmarino"* con cui si torna a sapori più mediterranei, con qualche concessione agrodolce.



Gamberone in tempura su salsa al curry e Salmerino con broccoli e coulis di pomodori (Foto © Enzo Radu)



Tagliata di manzo con uvetta e rosmarino (Foto © Enzo Radunanza).

Non delude l'offerta dei dolci. Rassicurante, tradizionale, ben confezionata con un tiramisù scomposto, una meringa con crema chantilly e frutti di bosco e cantucci, il tutto accompagnato da gocce di frutto della passione a dare freschezza e acidità.



I dolci dello chef Conte (Foto © Enzo Radunanza).

La serata si avvia al termine e la nostra cena, accompagnata da bollicine Franciacorta e da Lugana insieme a un Garda Melot Doc per la carne, provenienti dalla fornita cantina del Villa Luisa Resort, è terminata.

Come spesso capita per chi ama mangiare al ristorante o fa il nostro lavoro, è il momento del consuntivo. Si raccolgono le idee, si metabolizza l'intera esperienza che, durante il pasto, scorre troppo velocemente tra l'attesa di un nuovo piatto e il piacere della scoperta.

Ci guardiamo intorno e siamo incantati dal panorama che arriva dalle grandi vetrati affacciate sul verde e sul silenzio delle colline e del lago; il **Bistrot La Terrazza** sta per congedare anche gli ultimi clienti che intanto si sono trasferiti al bar per un ultimo bicchiere e qualche chiacchiera con l'amabile barlady.

In un momento tutto si ricompone in uno schema perfetto. È stata una bella serata, abbiamo mangiato e bevuto bene, siamo stati accolti e assistiti con premura e professionalità. Ora a letto, perché domani ci attende un percorso benessere tra massaggi, piscina riscaldata con acqua salinizzata e un passaggio nella duna di sale. Ma questa è un'altra storia...

Villa Luisa Resort – DV Hotels
Via Palazzo, 1 – San Felice Del Benaco (BS)
[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

19/05/2022

Autore

enzo-radunanza