



ANDREA COSTANTINI INTERPRETA CA' RAINENE AL REGIO PATIO DI GARDA

"Passeggiata tra gli oli" al Regio Patio, il ristorante gourmet dello splendido hotel Regina Adelaide di Garda. La serata con alcuni oli extravergine d'oliva selezionati dell'azienda Ca' Rainene di Torri del Benaco è la prima- "Quando l'extravergine si fa arte"- della serie dedicata alle "Eccellenze del territorio". A interpretare le eccellenze è stato l'eccellente cuoco del Regio Patio: Andrea Costantini. Eccellente non solo per l'alta cucina che affonda le radici nel territorio e nella stagionalità per esaltare le materie prima di primissima scelta e la fantasia rispettosa dei limiti imposti dal buon gusto, ma anche per la modestia dell'uomo.

La passeggiata tra gli oli ha avuto come guide Paolo Bonomelli, patron di Ca' Rainene, e Riccardo Farabegoli, sales manager dell'azienda. Tre gli oli in degustazione: Ca' Rainene Classico, il Garda Orientale Dop e il Drizzar Garda Dop. I primi due sono blend, cioè miscele di oli diversi. Medio fruttato il Classico, rilascia al naso sentori di erba appena tagliata, vaghe note speziate. La mandorla s'avverte soprattutto in bocca. Più intenso il Garda Dop, olio di buona struttura, che rilascia un fruttato e una mandorla più decisi. Tre i cultivar che lo compongono: Casaliva, l'olivo principe del lago di Garda (60 per cento), il leccino (35) e il Pendolino (5). In bocca s'alza di tono il piccante che resta sempre equilibrato e piacevole. Di grande personalità il Drizzar Dop, cento per cento Casaliva (che sul lago chiamano Drizzar). Lo sfalcio d'erba sale potente al naso mescolato con il vago profumo dei fiori di campo, la più decisa mandorla, Fuji e cardo. Pulito in bocca, coinvolge le papille con un piccante non invasivo, piacevole e armonico.

Paolo Bonomelli ha sottolineato che la sua è un'azienda monoprodotta, di corta filiera (dalla pianta alla bottiglia in poche ore per ottenere il miglior olio che natura e tecnica permettono). L'azienda ha 4000 piante di olivo con la bellezza di 22 cultivar. Ma solo su otto di queste si appuntano gli investimenti e i progetti di Ca' Rainene.

Come ha interpretato i tre Ca' Rainene Andrea Costantini? Ecco il menu. L'inizio è stato sorprendentemente coraggioso: Battuta di cervo, ostricalampone e Ca' Rainene Drizzar. Un piatto equilibrato con la carne di cacciagione e quella del raffinato mollusco assai ben amalgamati e insaporiti dal Casaliva cento per cento. Un piatto afrodisiaco. Sugeriamo di proporlo ed esaltarlo per San Valentino o per coppie in cerca di emozioni. Coraggioso anche il Carciofo alla brace, menta, bottarga e Ca' Rainene Garda Dop. Troppo audace. La menta nascondeva completamente la bottarga (di muggine o di tonno?) e il carciofo (difficile del resto trovare un vino che lo regga) liquefava l'abboccato del pur robusto Chardonnay di [Donnafugata](#). Fantastici i Tortelli di cicoria di campo, pomodoro informato, pecorino e Ca' Rainene Classico: un piatto tutto da godere, per gusto, equilibrio, freschezza.

Il Drizzar, olio versatile come un artista che dipinge miniature ma anche grandi affreschi, ha regalato frutto e piccantezza al Controfiletto di black angus arrostito e accompagnato da spuma di fagioli del purgatorio, pizzaiola. Straordinaria la focaccia croccante allo stracchino, sale, rosmarino e Ca' Rainene Garda Dop: talmente buono che è finito in un amen senza riuscire a fare il bis (altri ci avevano preceduto). Sorprendente il dolce finale. Su una foglia di lattuga è stato servito un gelato di cioccolato bianco con miele e celle d'api di cioccolato bianco con granellini di polline: un mix di freschezza e dolcezza che ha ben ripulito il palato lasciandolo felice e soddisfatto. Applausi ad Andrea Costantini.

Le prossime serate emozionali: il 2 maggio Fish & Chef con il cuoco stellato Alberto Tonizzo del Ferarut di Udine che interpreterà il pesce del Garda. Il 19 maggio verticale di Amaroni storici di Masi cui seguirà una cena gourmet. Per informazioni e prenotazioni: 045.7255977; info@regiopatio.it; www.regiopatio.it.

Morello Pecchioli

Andrea costantini interpreta ca' rainene al regio patio di garda

[Tutti gli articoli >](#)

[Presentazione](#)

[Commenti \(0\)](#)

[Contatta](#)