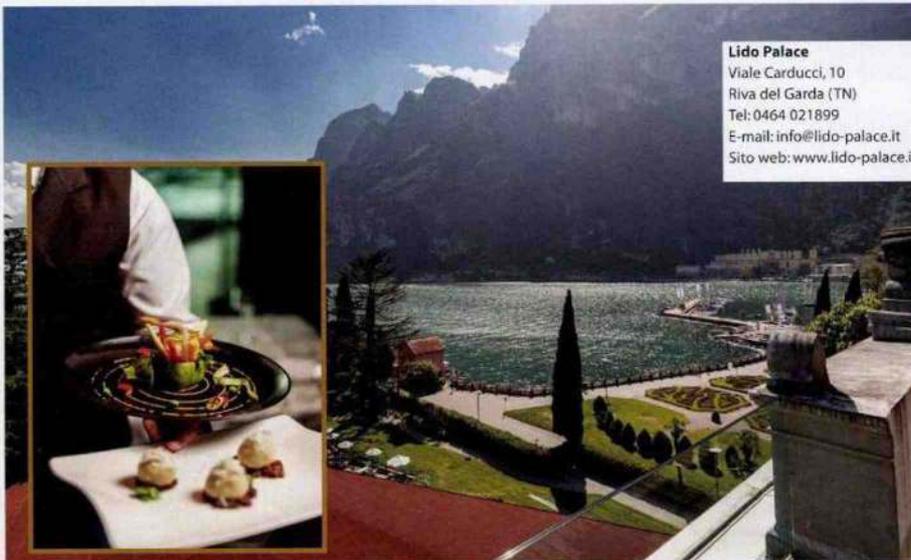


Consiglio finale

80



Lido Palace

Viale Carducci, 10
Riva del Garda (TN)
Tel: 0464 021899
E-mail: info@lido-palace.it
Sito web: www.lido-palace.it

Olio DOP in formato luxury

Un'esclusiva esperienza multisensoriale intorno all'extravergine proposta dal Lido Palace

ARMONIA, ELEGANZA, ECCELLENZA. Così i sommelier raccontano l'Olio del Garda DOP, dolce quanto le acque in cui gli ulivi trentini si specchiano. Una raffinatezza prodotta in piccole quantità che il Lido Palace di Riva del Garda (TN) celebra sontuosamente per tutto il mese di novembre, periodo della raccolta, offrendo esclusive esperienze multisensoriali ai propri ospiti.

L'OLIOCOTTURA GOURMET

Ed è chiaramente DOP del Garda l'olio prescelto dall'Executive Chef del Ristorante gourmet Re della Busa, David Cattol, che dalla ricerca sui prodotti più autentici del territorio ha composto una carta indimenticabile: in menù, tra gli altri, non manca un omaggio sofisticato come il Salmerino Alpino in oliocottura con sarde di lago e carciofi, un piatto di sperimentazioni che fa da centro a una cena indimenticabile sulla terrazza vista lago del 5 stelle lusso.

LE DEGUSTAZIONI

Come un'opera d'arte da conoscere e interpretare, l'olio arriva al buffet della colazione, dove un esperto di degustazione propone assaggi guidati, insegna a riconoscerne gusto, colore, purezza e

suggerisce abbinamenti utili a sprigionare il bouquet aromatico dell'extravergine. Per chi invece volesse conoscere il terroir di provenienza ancor più da vicino, il Lido Palace organizza un tour enogastronomico con visita guidata e degustazioni avendo selezionato con cura quattro frantoi e produttori della zona tra Riva e Arco: sono Olio Cru, Frantoio di Riva, Maso Bôtes e Madonna delle Vittorie, ognuno con il proprio prodotto esclusivo da far conoscere agli ospiti.

IL MASSAGGIO ANTIOSSIDANTE

Per chi abbia desiderio di dedicarsi a un esclusivo rituale benessere, la magnifica CXI SPA propone il massaggio corpo antiossidante all'Olio d'oliva del Garda e vapore, un lungo momento rigenerante che sfrutta le indiscusse virtù dell'olio lasciando una pelle vellutata, elastica, rinnovata (80 minuti, 180 euro).

GLI OMAGGI

Infine, per chi soggiorna al Lido durante il mese di novembre un prezioso omaggio che fa portare anche a casa il sapore dell'autunno sul Lago: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Per chi invece cena al ristorante gourmet il Re della Busa in omaggio una bottiglietta da 0,10 cl.

