



Sandro e Maurizio Serva. I due chef stellati cucineranno mercoledì 8 luglio a Villa Lario di Mandello.

MANDELLO - Carpa, tinca, coregone e trota. Sono questi i protagonisti del menù stellato ideato dagli Chef Sandro e Maurizio Serva per celebrare il pesce di lago nella splendida cornice di Villa Lario Euro-Toques.

Il resort di Mandello, infatti, mercoledì 8 luglio ospiterà nella cucina dello chef Enrico Derflinger i titolari de "La trota", l'unico ristorante con due Stelle Michelin in Europa dedicato a questo alimento.

Una cena unica nel suo genere, che punta a sottolineare come i preziosi ingredienti del territorio possano essere utilizzati per realizzare piatti sofisticati e abbinamenti enogastronomici d'eccellenza.

I due chef, infatti, che da oltre 20 anni deliziano i palati attraverso le creazioni del ristorante "La trota" di Rivodutri di Rieti, sono stati in grado di trasformare una semplice trattoria in un ristorante stellato.



Lo chef varennese Enrico Derflingher.

Il segreto, secondo i due chef, è racchiuso in tre elementi: “Ricerca dei migliori prodotti, tradizione in chiave moderna e territorio sono le basi della nostra cucina, che rielabora e concentra sapori sedimentati nella nostra memoria, giocando sulle consistenze e le temperature, con un occhio attento alla leggerezza delle preparazioni”.

“Un sapiente utilizzo delle erbe - **concludono gli chef** - conferisce ai piatti i profumi dei nostri luoghi”.

Piatti senza tempo, dunque, che da Rieti arriveranno sulle sponde del nostro lago per una serata dedicata alle raffinatezze.

La quota di partecipazione è di 160 euro (vini inclusi). Per prenotazioni: info@villalarioresort.com. Telefonicamente si può invece fare riferimento al numero **340-24.08.199**.