

Di **Rosario Pipolo**

Pubblicato lunedì 1 ottobre 2007

**Fine settimana da lago Sapori, folclore e nightlife sulla riviera veronese del Lago di Garda. Katia Ricciarelli a Milanodabere: "Adoro questa zona e vengo spesso a rilassarmi qui".**

2007. E' arrivato ottobre e per sfuggire alla tiepida malinconia autunnale c'è sempre l'atmosfera romantica e frizzante del Lago di Garda. Scegliendo la sponda veronese, ecco come programmare un tranquillo fine settimana.

**TORRI DEL BENACO** - Guardando la riviera degli olivi, si arriva a Torre del Benaco (VR), graziosa località turistica a 38 chilometri da Verona. Sul grazioso porticciolo romano, si sviluppa questo borgo medievale che solletica il viaggiatore con le sue viuzze. Qui, nella posizione panoramica di Albisano, sorge il **Resort Hotel Le Torri del Garda**. La struttura offre una cornice naturale suggestiva con un bel giardino ed è dotata di piscina all'aperto, area giochi per bambini, campo di calcetto, sauna e palestra. Le camere (63/53 euro in doppia) e le suite (73/61 euro) sono piene di confort e possono venire incontro ai bisogni anche di quelli più esigenti. Il pernottamento include nel prezzo anche la prima colazione a buffet.

**PRANZO** - Per entrare in contatto con la cucina legata al cambio di stagione, per il pranzo è di obbligo la sosta al **Ristorante La Loggia Rambaldi** di Bardolino, ubicato in una loggia cinquecentesca. Dal 1995 la famiglia Venosa gestisce questo ristorante, che affaccia sul piccolo porto della località veronese ed è caratterizzato da una sala elegante suddivisa in tre navate, dove domina un grande camino. La Loggia Rambaldi propone di solito un menu a base di pesce o carne (40/50 Euro) che traccia una mappa geografica dei sapori italiani e una varietà di accenti stagionali.

**APERITIVO** - E' tempo di Happy Hour e di inoltrarsi nel centro di Bardolino, in via Borgo Cavour 41, alla ricerca dell'**Osteria Bar Lo Strambino**. Il locale, gestito dal simpatico Marco, conosciuto da tutti col nomignolo di "Fucile", predilige un'atmosfera calda e familiare, con una musica in sottofondo che agevola le conversazioni serali a sorsi di bollicine. L'aperitivo si serve dalle 18.00 alle 2.00 (consumazione Euro 5,00) di ogni giorno e si apre con un ricco buffet con salumi e formaggi, a cui si può abbinare un bicchiere di vino o quello consigliato da Marco: un fresco Lambrusco di Sabbioneta, servito con una fettina d'arancio.

**CENA** - Per cenare si può scegliere una dimensione del tutto diversa: che ne dite di un antico casale? Il ristorante **Antico casale dei Tre Camini**, situato in una struttura del XVI secolo a Costermano (località Murlongo), propone una cucina genuina (40 euro menu a la carte) che riscopre i vecchi sapori con una particolare attenzione alla scelta dei vini. Tra i piatti tipici si consigliano il risotto ai funghi, le carni alla brace e i salumi di cacciagione, magari da abbinare ai vini *Madre Perla* e *Perla del Golfo* della Cantina Perla del Garda di Lonato. E se invece fosse una terrazza panoramica lacustre? A Bardolino c'è il **Ristorante Montefelice**, che nel menu delle pizze propone una vera e propria ghiottoneria: la camicia, farcita in vari modi e cotta a legno. Dal menu à la carte consigliamo invece le tagliatelle al tartufo.

**NIGHTLIFE** - Le notti si animano di sano divertimento alla **Discoteca Hollywood** di Bardolino, un vera istituzione di questa sponda dell'area del Garda. Nella splendida cornice nata dall'estro dell'architetto Gianni Gavioli, il locale chiude il 6 ottobre la stagione con un grande party. *"Siamo molto soddisfatti - ci racconta l'art director Gianpaolo Marconi - perché anche quest'anno abbiamo offerto alla nostra clientela una serie di eventi, con una grande novità: a seguito della collaborazione con Muller, serviamo ai tavoli lo yogurt prodotto da quest'azienda leader"*. L'Hollywood ha salutato settembre con l'Oscar dell'Hotellerie 2007, condotto da Valerio Merola, con l'ambito premio consegnato quest'anno all'albergatore "Senior" del Lago di Garda: *"La dimensione del nostro turismo è molto ampia. L'ospite ha la possibilità di soggiornare in strutture di ogni tipo ed è per questo che i dati di ricezione ci danno grande soddisfazione"*, conclude il presidente dell'Associazione Albergatori Bardolino Ivan De Beni.

**KATIA RICCIARELLI** - A Bardolino, in occasione della 78a edizione della Festa dell'Uva, incrociamo Katia Ricciarelli. *"Sarà perché sono veronese, ma io adoro questo lago ed in particolare questa sponda. Le persone sono accoglienti ed io vengo spesso a rilassarmi qui"*, ci racconta il grande soprano. Mentre passeggiamo, si finisce a parlare del rapporto tra i giovani e la lirica. *"Hai ragione nel dire che la scomparsa di Pavarotti abbia scosso i giovani, dimostrando come ci sia ancora un filo tra i giovanissimi e la lirica - continua Katia Ricciarelli - Il mondo della lirica non è più elitario per fortuna, è sceso dal piedistallo e solo così che può venire incontro di più alle scelte giovanili. E poi anche Internet, strumento tecnologico delle nuove generazioni, può contribuire alla riscoperta di questo mondo artistico"*.