

# “Al Tramonto” sul Garda: ristorante gourmet dello chef Francesco Pavan con vista mozzafiato sul lago

scritto da Giovanni Caldara | 04/07/2024



## Una sosta nello spettacolare

### **Cape of Senses, relais meraviglioso circondato dagli ulivi e premiato dalla Guida Michelin**

Alla vigilia del suo primo anno di vita, lo spettacolare **Spa Hideaway Cape of Senses** di Torri del Benaco (VR), sul lago di Garda, ha già conquistato una delle 107 **“prime chiavi”** italiane della nuova (e assai discussa) Guida Michelin che di recente ha presentato la propria selezione dei migliori hotel.



Un'immagine del Cape of Senses di Torri del Benaco (Foto © Proprietà).

Il riconoscimento è indubbio (sul Garda, per dire, di strutture premiate ve ne sono solamente sei). L'hotel, che è composto da **55 suite**, è di proprietà altoatesina (la stessa di un'altra eccellenza come l'**Alpiana di Lana** vicino a Merano) che ha edificato con gran gusto questo relais immerso tra gli ulivi e dotato di un affaccio mozzafiato che abbraccia quasi per intero il **lago di Garda da una postazione privilegiata**.



Il panorama sul lago di Garda che si ammira dal ristorante (Foto © Proprietà).

Ed è proprio qui che ritroviamo un giovane chef di talento, **Francesco Pavan**, dopo la parentesi al ristorante **Momentum di Champoluc** (AO), e oggi alla guida tanto del ristorante gastronomico **Al Tramonto** (aperto anche agli ospiti esterni) che di quello più tradizionale, **La Pergola**.

«Nel comporre il mio menu ho scelto dei piatti che rispecchino la mia identità e la mia visione. Solo cinque antipasti, cinque primi e cinque secondi così da concentrare al meglio le energie creative. Accanto, una piccola selezione di classici e piatti del giorno» - spiega Francesco che si è formato in alcune delle più importanti cucine stellate: a fianco del trisellato **Heinz Beck alla Pergola di Roma**, ma anche di **Davide Bisetto** ai tempi dell'Oro all'interno del leggendario hotel Cipriani di Venezia.



Lo chef Francesco Pavan (Foto © Giovanni Caldara).

L'attenzione spiccata dello chef per il vegetale, riappare sin dagli inizi di questo percorso gardesano con uno dei piatti più riusciti, un antipasto a base di *Carota arrostita, crème fraîche aromatizzata al rafano e con il dragoncello*.

«La carota - spiega chef Francesco - viene cotta proprio come fosse un arrosto, poi viene affumicata e quindi glassata con un fondo della stessa carota, ma anche con del succo di mela e dei semi di senape. All'interno il gusto verrà enfatizzato ulteriormente da una crema alla carota».



Lo chef Pavan con la sua brigata di cucina (Foto © Giovanni Caldara).

«Desidero che la mia sia una cucina fruibile giorno dopo giorno. Credo che il mio compito sia trasformare gli ingredienti lavorandoli al meglio. E non nascondo che alla domanda - “ritorneresti domani?” - vorrei che il mio ospite mi dicesse di sì. Questo non deve essere un ristorante da esperienza, magari da compiere una volta nella vita. Per essere economicamente sostenibile il cliente deve poter tornare. Mi piace dare alle persone i gusti che conoscono - ci congeda Francesco Pavan -, quelli a loro più riconoscibili, dietro i quali poi, però e certamente, c'è tutta la mia creatività e il mio duro lavoro».

Tra gli altri piatti che meritano l'assaggio, i *Ravioli di cervo con crema di scorzanera in salsa dolceforte* (con cioccolato, canditi e spezie, ma anche con un cucchiaino di aceto di vino rosso); il *Tagliolino alla chitarra con ricci di mare e anguilla glassata*, ma anche un buon filetto *Salmerino con crema di finocchio, agrumi e salsa di olive*.



Tagliolini alla chitarra con ricci di mare e anguilla glassata (Foto © Giovanni Caldara).



Salmerino con crema di finocchio, agrumi e salsa di olive (Foto © Giovanni Caldara).

Una cucina matura, quella di Francesco Pavan, che al palato si manifesta con un **gusto pieno e avvolgente ma equilibrato**, sempre ben bilanciato da una tonificante nota acida.



Il dessert che ha concluso la nostra esperienza (Foto © Giovanni Caldara).

**Ristorante Al Tramonto, c/o Spa Hideaway Cape of Senses**

Località Sorte di Torri del Benaco (VR)

Tel. +39 045 430 1430 | [www.capeofsenses.com](http://www.capeofsenses.com)