



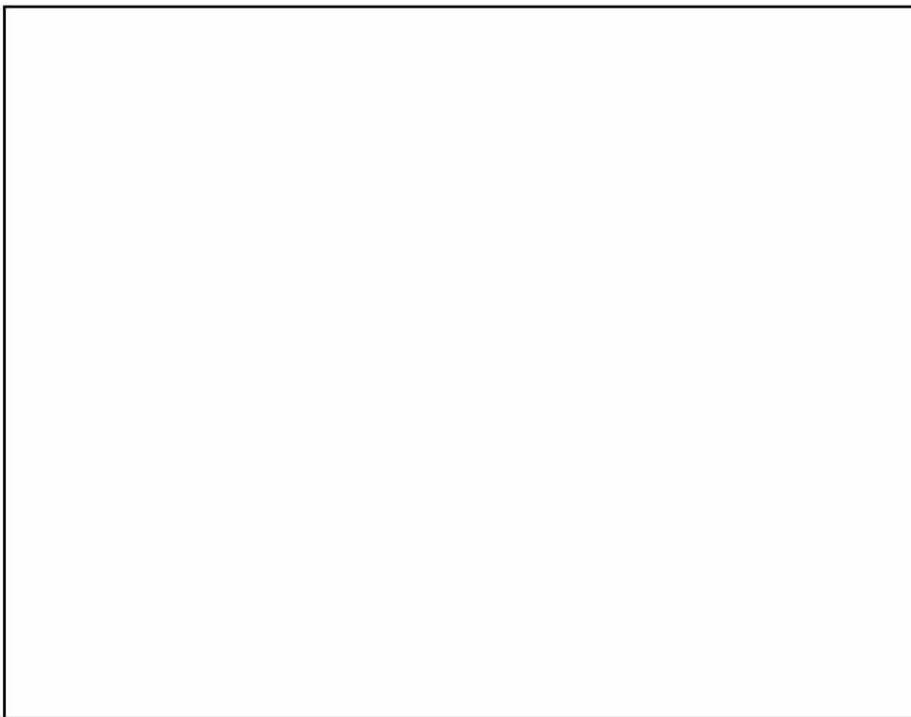
## Cartoline dal 653mo Meeting VG @ Ristorante Gardenia – Caluso (TO) – Chef Mariangela Susigan

ViaggiatoreGourmet

Frutteti, erbe spontanee, un orto itinerante e tanti, tantissimi fiori ... La villa Ottocentesca che ospita il Ristorante Gardenia di Caluso è circondata dallo spettacolo della natura , un rigoglioso e variopinto trionfo di profumi e aromi voluto dalla chef Mariangela Susigan , che dal 1977 non ha mai lasciato la cucina del ristorante.

È proprio la natura, unita alla tradizione gastronomica piemontese, la sua principale fonte di ispirazione .

Onnipresente nei suoi piatti, ciò che più ha colpito gli Amici Gourmet è la maestria di Mariangela, acquisita sin da piccola, al fianco della madre, cuoca anche lei, di accostare erbe , fiori ed ortaggi a ogni ingrediente .



Ne risulta un insieme armonico , delicato, che della natura conserva l' eleganza semplice e senza fronzoli, pur arricchendosi della sostanza propria dell' anima piemontese di Mariangela.

Come nel romanzo di Burnett, il Ristorante Gardenia è un autentico – e goloso – “ giardino segreto” nel cuore del canavese , dove ci piace tornare per immergerci in quest' atmosfera d'altri tempi e ritrovare la cucina autentica di Mariangela.

Archivio storico reportage:



-> Reportage dell'11 dicembre 2006

-> Reportage del 31 marzo 2012

-> Meeting del 10 novembre 2012

-> Meeting del 14 marzo 2015

Sala e mise en place

Il menu esposto all'esterno

Alcuni dettagli dell'esterno

Sala e mise en place



Il tavolo Amici Gourmet

Il nostro menu personalizzato

Abbinamento Vini

Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

La chef Mariangela Susigan ci dà il suo personale benvenuto

Pane

Aperitivo



## Franciacorta Brut Vintage Collection 2010 Magnum – Ca' del Bosco

Un bel brindisi e si comincia!

Il benvenuto della cucina

La chef introduce la prima portata

Piattooo!!!

Tenere erbe selvatiche, terra di mandorle, gelato all'olio EVO e abete rosso



Langhe Chardonnay Vigneto Morino 2011 – Beni di Batasiolo

Salmerino alpino fumé e le sue uova, patate Corne de Gatte, oxalis e crescione

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosé 2006 – Ca' del Bosco

Asparagi, tuorlo d'uovo marinato, lampone

Tutte le lingue del mondo, aglio orsino



Fuori Pista: orto con asparagi e radici, barbabietola, salsa di caprino e nocciole

Ruché di Monferrato Lacceto 2013 – Montalbera

Zuppa Francigena, erbe spontanee e cereali

Ravioli di carciofo, calamari, bagna cauda Pimpinella

Ghemme 2008 Magnum – Torraccia del Piantavigna

La prossima portata è servita in sala nella pentola d'oro Agnelli



VG e la chef presentano il piatto

Riso Carnaroli Ideariso alla silene, spugnole, toma di Beppe

Lumache in giardino

Gaiun Martinenga Barbaresco Docg 2001 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy

Servizio della prossima portata

Punta di vitello all'agro di miele, barbabuc, salvia selvatica



Fuori pista: carote al coriandolo, lenticchie, barbabuc, tomino di capra al tè Lapsang souchong

Fragole, nocciola e melissa

Amaro Importante Jefferson – Distribuito da Compagnia dei Caraibi

Pistacchio, piselli, menta selvatica

Le etichette degustate durante il pranzo



Caffè e coccole finali

Un grande GRAZIE a tutti!

Per la prossima tappa aspettiamo anche te!

Consulta il calendario eventi qui e iscriviti!

Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci!

Partner della 653esima edizione Meeting di Altissimo Ceto

Ristorante Gardenia

Corso Torino, 9

10014 Caluso (TO)

Tel.

0119832249

Chiuso martedì

E-mail: [info@gardeniacaluso.it](mailto:info@gardeniacaluso.it)

Sito internet: [www.gardeniacaluso.it](http://www.gardeniacaluso.it)

I prossimi meeting di Altissimo Ceto:

[www.altissimoceto.it/meeting-eventi/](http://www.altissimoceto.it/meeting-eventi/)



Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour) , tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle , dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin , oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 \*\*\*\*\* stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi.

Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi.

( Media Partner ) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.