



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

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: Sala e mise en place Il menu esposto all'esterno Alcuni dettagli dell'esterno Sala e mise en place Il tavolo 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 Fuori Pista: orto con asparagi e radici, barbabietola, salsa di caprino e nocciole Ruché di Monferrato Laccetto 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, spugnone, toma di Beppe 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, tommino di capra al tè Lapsang souchong 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 Sito internet: www.gardeniacaluso.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: 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.