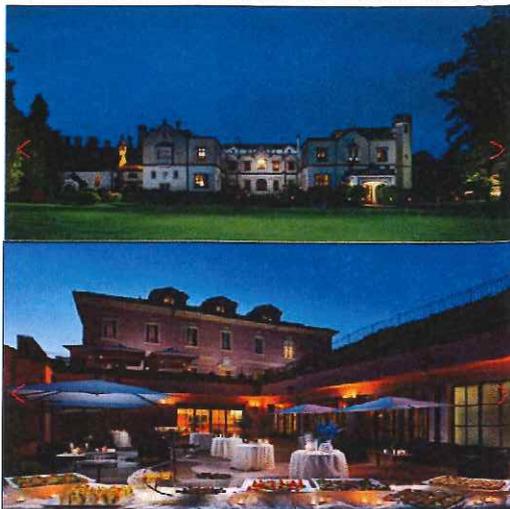




Il profumo è servito: le cene olfattive di Acqua di Stresa

Dall'incontro tra lo Chef Executive di Castello Dal Pozzo e l'ideatore di Acqua di Stresa, è nata un'iniziativa affascinante: un rendez-vous tra l'arte della cucina e quella del profumo. Sullo sfondo, il Lago Maggiore.



Cene Olfattive Acqua di Stresa - Castello Dal Pozzo - ©Goutte press Africa

"Se per caso si hanno un cuore e una camicia, bisogna vendere la camicia ed andare a vedere i dintorni del Lago Maggiore". **Stendhal** sceglie con cura (e amore) le parole per celebrare un paesaggio a lui caro. Parla di uno, ma in generale tutti i laghi italiani vivono oggi una stagione di crescente successo.

La bellezza pervade ogni angolo, ravviva i colori delle mille fioriture e dei riflessi del cielo nelle acque del lago. Voliamo ora con la mente al punto più iconico del Golfo Borromeo, di fronte all'immutato splendore delle Isole Borromee: **Stresa**.

Qui, nei celebrati giardini dell'Isola Bella si celebra lo spettacolo più popolare del mondo: l'incantesimo dell'Italia e degli splendidi frutti del connubio tra genio e passione. A questo mondo di rarefatta bellezza ed alle sue atmosfere sognanti si ispira **Acqua di Stresa**, un'ode di accordi floreali al quotidiano rinnovarsi di tanta bellezza.

Acqua di Stresa e le sue essenze nascono dal desiderio dei suoi creatori di condividere **profumi** ed emozioni dal giardino del loro anato "buen retiro", il Castello di Ripa, magione ottocentesca in riva al lago, di fronte alle Isole Borromeo.

Ma è solo l'inizio. Con Rosa Nobilis infatti, Acqua di Stresa non crea un profumo ma dà inizio a un progetto. Dall'incontro tra lo Chef Executive di Castello Dal Pozzo Francesco Luoni e Giovanni Castelli ideatore di Acqua di Stresa, è nata un'iniziativa dai toni affascinanti, un rendez-vous tra l'arte della **cucina** e del profumo in cui la scintilla è scoccata dal principio.

La Magia della Flora del Lago Maggiore unita alla capacità creativa dello Chef Luoni ha dato vita a una serie di appuntamenti (il prossimo e ultimo sarà venerdì 10 ottobre), per vivere un'esperienza multisensoriale e assaporare attraverso l'**olfatto** e il gusto tutta l'emozione e il fascino del lago. Lo Chef propone una sorta di prova al contrario in cui il profumo diventa il punto di partenza e non di arrivo nella definizione dei piatti.

Combinando elementi, ingredienti ed essenze, vengono creati menu che diventano veri e propri percorsi olfattivi: inebriati dall'aroma, assaporare prelibati piatti avrà tutto un altro sapore. Il luogo è il **Ristorante Le Fief** presso il Palazzo della Proprietà e nei Saloni del Castello.