

“La passione per l'ospitalità ereditata dalla famiglia”

Una bellezza accessibile, in grado di offrire un'accoglienza di qualità nella zona del Garda. Nasce così il progetto **Ristoclassique**, con un forte legame con il territorio e in particolare **Peschiera** e il **Lago del Frassino**. Ne parliamo con il fondatore del gruppo **Claudio Orlandini** che ha portato avanti il progetto con la volontà di mantenere e valorizzare l'identità italiana e locale.

Com'è nata l'idea?

“Ristoclassique nasce dalla passione per l'ospitalità ereditata dalla nostra famiglia. Tutto ha avuto inizio con un piccolo bar a Lazise. Da lì abbiamo costruito un percorso fatto di impegno, cura e visione. L'idea del gruppo prende forma da un principio semplice ma potente: insieme siamo più forti. Le differenze diventano ricchezza e ogni realtà, pur con la propria unicità, contribuisce a una visione condivisa”.

Il recupero e la valorizzazione portano davvero buoni frutti?

“Uno dei progetti più significativi è il recupero dell'area del laghetto del Frassino in cui si trova il resort *Le Ali del Frassino*. Dove altri vedevano degrado e abbandono,

noi abbiamo immaginato una struttura di lusso immersa nella natura, dove l'equilibrio tra uomo e ambiente potesse tornare a essere protagonista. La recente certificazione ESG è la prova concreta del nostro impegno verso un turismo rigenerativo, consapevole e rispettoso. Altrettanto importante è il recupero del *Padiglione degli Ufficiali* a Peschiera del Garda, che racconta questa stessa visione. Grazie alla collaborazione con Cressoni Costruzioni, l'architetto Alfredo Paschetto di Studio Loa e Lithos, abbiamo fatto effettuare un'attenta ricerca storica, e il Padiglione è tornato a risplendere. Entrambe le strutture sono oggi parte del patrimonio UNESCO di Peschiera del Garda. Un privilegio e una responsabilità che portiamo avanti con rispetto, per consegnare alle future generazioni la bellezza che abbiamo avuto il dono di riscoprire”.

Le vacanze esperienziali danno davvero valore al territorio?

“Per noi valorizzare il territorio significa tutelarlo, raccontarlo e viverlo. Collaboriamo con realtà come Fondazione La Tosina, attiva nella salvaguardia dei reperti archeologici locali, e ci prendiamo cura ogni giorno della nostra Oasi

Il progetto Ristoclassique

Ben 13 ristoranti e 6 resort situati nelle località più rinomate del Lago di Garda: Peschiera del Garda, Lazise, Desenzano e Borghetto. Unico filo conduttore: eleganza, charme, qualità, cortesia e accoglienza. Selezionati in base ad autenticità, qualità dell'esperienza e forte legame con il territorio. Elemento distintivo la vicinanza con l'acqua: che sia Lago di Garda, un fiume, un biolago o un'oasi naturale, come il Lago del Frassino.



In alto il laghetto del Frassino, in basso il Padiglione degli Ufficiali a Peschiera del Garda, a sinistra il ristorante Ardea Purpurea

naturale, riconosciuta come Sito di Interesse Comunitario (Sic) e zona di protezione speciale (Zps). È da questi legami che nasce il vero valore aggiunto per chi sceglie Ristoclassique”.
“Vista e gusto”: è questa la vostra filosofia?
 “È la sintesi perfetta della nostra filosofia. La bellezza dei paesaggi e dell'architettura si fonde con l'autenticità dei sapori, in un equilibrio che amplifica il piacere della scoperta. La vista esalta il gusto e il gusto nutre

l'animo. A questo si unisce una visione **green**: prediligiamo scelte naturali, a basso impatto ambientale, che rispettano e proteggono il territorio. Nasce da questi valori anche il nostro vino, *L'Ontano*, prodotto da vigneti certificati biodiversity friendly con uve resistenti (Johanniter, Bronner e Sauvignon Kretos – PiWi) che non richiedono pesticidi. Non è solo un vino: è la nostra visione servita in tavola, nei nostri ristoranti”. **S.F.**

