

M A G G I O 2 0 0 7

bargiornale

BAR, RESTAURANT AND MORE

BANCO BAR
organizzare bene
la stazione di lavoro

GUSTI
fenomeno yogurt
un successo al bar

BANCHETTI
pranzo di nozze
tutto a buffet

a Rimini
questo mese
la nostra
fiera evento

barfestival



foto: Stockfood

Alla trattoria Al Porto lucci, storioni e persici si trasformano in piatti delicati con gli agrumi e le erbe aromatiche del Garda.

Il pesce di **LAGO** va sulla sponda creativa



tempo di lettura 4'
BRESCIA. Di trattorie "Al Porto" sono disseminate non solo i litorali italiani ma anche le rive dei laghi alpini. Quella di Moniga, sponda bresciana del Garda, è un caso a parte: non per la qualità della cucina, ormai nota non solo ai gourmet locali e del nord in genere, ma per la sua dedizione al pesce d'acqua dolce (www.trattoria-porto.com). Materia prima sempre più rara da trovare e molto complicata da prepara-

re. E qui entra in scena una talentuosa mantovana, dal sorriso contagioso: si chiama Wanda Perotti, mantovana di origine e bravissima autodidatta, che ha perfezionato la "mano" da Mauro Uliassi e trovato, se vogliamo, il bandolo della matassa. Andando oltre i luoghi comuni, sono ben noti i limiti del pesce di lago: la delicatezza della carne e la presenza di

tante spine; quindi richiede allo chef tanta pazienza, esperienza specifica e la necessità di prepararlo praticamente al momento. Doti che Wanda possiede in abbondanza, tanto da averla trasformata in un autentico punto di riferimento per chi ama i piatti "lascustri" (o vuole scoprirli), celebrato da tutte le maggiori guide. «È stata un'impresa: dall'84 al '90, io e il mio socio Camillo Toma-

selli abbiamo fatto praticamente i missionari in un territorio ostile - racconta la Perotti - tantissimi clienti, italiani e stranieri, si accomodavano ma appena leggevano la carta si alzavano. Non trovavano gli spaghetti allo scoglio o la classica trota alla griglia...». **ESORDI.** Un decennio di lenta, inesorabile crescita; i primi passaparola e nel nuovo millennio il successo di critica e pubblico. Favorito dalla magica location: un antico casello daziario, ben ristrutturato all'interno in sale e salette, con un pergolato che si affaccia sull'intero basso Garda e a due passi, reali, dal lago. La scelta di Wanda è stata integralista da un lato e rivoluzionaria dall'altro. Salvo la selezione dei formaggi e i dolci (entrambi di buon livello, peraltro), in carta ci sono unicamente piatti a base di pesce

**UNA CUCINA LEGGERA
 CON ABBINAMENTI
 A BASE DI VERDURE**

del lago o al massimo di fiume (il 90% è pesce selvaggio fornito da pescatori locali). Ma le proposte tipiche del territorio o, peggio ancora, quelle turistiche sono bandite.
 I puristi gardesani saranno perplessi: la storia dice che qui regnano, dai tempi di Alboino, il luccio in salsa, il risotto con la tinca, il lavarello alla griglia e il sempre più prezioso carpione. «Non li discuto, ci mancherebbe - spiega la cuoca - il pesce alla griglia con un filo di ottimo extravergine è sempre valido; la tinca a patto che sia sgrassata bene, è gradevole con il riso come il carpione bollito è straordinario. Ma per conquistare il pubblico, molto prevenuto verso il pesce di lago, non potevo fare altro che esaltarli all'interno di una cucina leggera, originale e abbinata alle verdure di stagione». I risultati sono magistrali. Piatti complessi, molto tecnici ma allo stesso tempo emozionanti: i trancetti del coregone finiscono in zuppa con l'aglio dolce e le verze oppure con le cipolle gratinate, mentre lo storione anima una tagliata superba con finocchi saltati e salsa saba. E l'umile (a torto) sarda viene profumata con agrumi e servita con

ALLEVAMENTI

dove fare la spesa

AGROTTICA LOMBARDA

Azienda specializzata nell'allevamento dello storione e del branzino striato. Info: www.agroittica.it

AZIENDA TROTTICOLTURA

ARMANINI Tra le varietà allevate, la trota salmonata, la trota iridea e il salmerino, salmonide particolarmente apprezzato per la sua carne gustosa. Info: www.armanini.it

AZIENDA AGROTTICA SAN

FIORINO Tra le specie allevate, la trota marmorata, il tremolo e il gambero di fiume. Info: www.sanfiarina.it

tegiolini. Fermo restando che ci sono piatti più tranquilli e ugualmente appetitosi (tartare di trota, persico alle erbe, gnocchi di patate con barbio), Wanda Perotti si esalta maggiormente quando crea abbinamenti "caldi" come quello dei "suoi" strozzapreti all'amatriciana (!) dove il persico, si trova a convivere con cipolla rossa, peperoncino e ricotta di Vulcano.

SPERIMENTAZIONI. Infine c'è il piacere di giocare ogni tanto, alla Uliassi se vogliamo: il lecca-lecca di persico e l'hamburger di pesce di lago con la senape ne sono la miglior espressione. E nei 70 euro del conto è compresa l'atmosfera magica che si vive Al Porto, nei mesi caldi. In particolare quando la luna si specchia nel Garda. ■

PESCI DI LAGO, COTTURE E ABBINAMENTI

PESCI DI LAGO	COTTURE	ABBINAMENTI
agone	sfilettato e marinato, in succo d'agrumi quindi cotto in forno per 10' a 180°	broccoletti verdi e senape antica
luccio	debitamente spinato e a tranci, prima marcato sulla piastra e poi cotto in forno per 7-8' a 180°	spicchi di carciofo scottati, fettine di lardo, cipolle rosse
lavarello	a filetti cotto a vapore con marinatura di verdure	chips di polenta e pan di segale
persico	sfilettato e con uovo e trito di rosmarino fritto in olio fumante insieme a verdure e aglio	salsa all'aceto di mele e verdure varie