

Dalla nuovissima Rivista

BUFFET - n° 1 ottobre 2005

di Edoardo Raspelli

dalla *pagella* alla *brace*

Porto

MONIGA DEL GARDA (BS)
Via Porto, 29
Tel. 0365.502069
Sito Internet: www.trattoriaporto.com

Fortunatamente ci sono anche le eccezioni. Lasciando per ora perdere le perle di Como e Maggiore, provate a fare un salto sul Garda, il più "marino" dei laghi italiani, regno di ulivi frammisti a spiaggette-rifugio per bambini olandesi e signore tedesche. Veniteci, perché sul Benaco s'affaccia uno dei più buoni ristoranti di lago italiani. Fate dunque una capatina al Porto, perché merita veramente. Certo, inutile nascondere, in alta stagione quest'afoso angolo di spiagge scarseggia di posti auto: al limite, si può sempre usare lo spiazzo a pagamento del bagno di fronte. Come che sia, entrate e accomodatevi nella fresca veranda aperta sulle acque, oppure nelle avvolgenti salette interne. Camillo Tomaselli e Wanda Perotti si prenderanno cura di voi in modo discreto e professionale, e l'esperienza gustativa

→ **NOTE DI SERVIZIO**
Riposo settimanale: mercoledì
Ferie: da metà novembre a metà gennaio
Carte di Credito: tutte

Uno... storione davvero d'altri tempi

Il ghiottone avveduto sarà senz'altro ben informato sulla ristorazione lacustre all'italiana, e specialmente sui grandi laghi del nord. Su Garda, Lario e Verbano s'affacciano certamente molte tavole di gran qualità: tra loro, com'è che chi fa grande cucina ritiene di non poter esercitare l'arte con i soli pesci di lago? E com'è che invece il "tutto lago" è affidato quasi in toto a sedicenti trattorie, la cui massima prestazione è qualche grigliata bruciata, magari di materia venuta da chissà dove? Perché poi in certi antipasti lacustri fa capolino il salmone? Cosa c'entra?

col pesto aromatico, ma troverete buonissimi anche gli gnocchi di patate con spinacini freschissimi e barbo, un pesce poco stimato dai pescatori ma perfetto in questo contesto. Di secondo, dopo un "ingresso" talmente sontuoso, avanti a tutta gola con la tagliata di storione di Calvisano in salsa alla saba e tortino di patata, veramente delicata e golosa. C'è anche il coregone in cotoletta (tipo milanese) e per due persone viene pure fatta la tinca ripiena al forno. Un unico appunto: la cantina è buona, però meno maestosa di quel che ci si attendeva, specie sui vini locali. Pranzo medio completo: quattro piatti alla carta con una buona bottiglia da dividere in due, 100 euro.

Tommaso Farina

→ VOTO
★