

CORRIERE DELLA SERA

lunedì 15 agosto 2005

GRANDI CUOCHI
Nel ristorante di Moniga, sulle rive del Garda

«Stuzzico i potenti col pesce di lago»

Wanda Perotti: «Così trasformo carpioni e anguille, lucci e trote»

SCHEDA

- **Il ristorante**
Al Porto, via Porto 29, Moniga del Garda (Bs); tel. 0365.50.20.69 (chiuso merc.), circa 60 euro vini esclusi
- **Per arrivare**
Dalla stazione lungo la sponda occidentale del Garda si esce a Moniga e si scende fino al



AUTODIDATTA Wanda Perotti con il socio Camillo Tomaselli; a sinistra la cucina del ristorante «Al porto» (foto Hubby Schirer)

Wanda Perotti ha il nome allegro di una canzone di Paolo Conte e la faccia dolce e serena della più rassicurante delle cuoche, e guarda caso anche lei è originaria di Canneto sull'Oglio, paese di Nadia Santini, la più famosa cuoca stellata di Lombardia. Da più di vent'anni è la cuoca proprietaria (insieme al socio Camillo Tomaselli, che sta in sala) del ristorante "AL PORTO" di Moniga, che come suggerisce il nome si affaccia proprio sul porticciolo del paesino sulla riva del Garda bresciano. A 21 anni, nel 1984, aveva seguito il marito che è originario di Moniga, quando per un caso si è presentata l'occasione di rilevare l'antica trattoria del porto: un vecchio edificio del '600, con le volte a mattoni, che nell'800 era stato adibito a dogana dagli austroungarici. - "L'abbiamo preso anche per un altro motivo. Qui durante un Cantagiuro Mogol e Lucio Battisti hanno composto la canzone - *Fiori rosa, fiori di pesco* -" racconta Wanda Perotti.

te carne, nemmeno il prosciutto. Non ci sono nemmeno piatti di pesce crudo. E anche per il bere siamo intransigenti: niente birra, niente bibite. All'inizio è stato difficile, ai turisti abituati a trovare di tutto la nostra pareva una cucina esotica. Ma alla fine abbiamo convinto anche i più restii... Qui ogni anno tornano contentissimi dei siciliani che pensavano che il pesce di lago fosse immangiabile. Abbiamo conquistato la moglie di Mitterand, la Marcegaglia, Anna La Rosa, Ennio Doris e Fritz Wepper, quello della serie di Derrick, e molti altri personaggi che tornano puntuali tutti gli anni".

"Allora era un posto di battaglia - prosegue -, veniva tanta gente per mangiare pesciolini fritti, la trota ai ferri, o la cotoletta alla milanese. Mi ha sempre fatto piacere cucinare sin da piccolissima, quando aiutavo la mamma nella cascina in campagna dove sono nata, ma il vecchio stile di quella cucina non faceva per me e Camillo. Allora abbiamo puntato esclusivamente sulla qualità a scapito del numero di coperti e sulla cucina di pesce di lago. Niente pesce di mare, niente carne, nemmeno il prosciutto. Non ci sono nemmeno piatti di pesce crudo. E anche per il bere siamo intransigenti: niente birra, niente bibite. All'inizio è stato difficile, ai turisti abituati a trovare di tutto la nostra pareva una cucina esotica. Ma alla fine abbiamo convinto anche i più restii... Qui ogni anno tornano contentissimi dei siciliani che pensavano che il pesce di lago fosse immangiabile. Abbiamo conquistato la moglie di Mitterand, la Marcegaglia, Anna La Rosa, Ennio Doris e Fritz Wepper, quello della serie di Derrick, e molti altri personaggi che tornano puntuali tutti gli anni".

"Il pesce di lago è anche una sorta di sfida personale: Cucinare l'astice, il foie gras, il filetto è molto più facile, e il risultato è più facilmente comprensibile

al consumatore - dice ancora la cuoca -. Il pesce di lago è tutta un'altra cosa, già di per sé è difficile trovare la materia prima, i pescatori professionisti sono sempre meno, e anche i pesci del Benaco vanno diminuendo. Io fortunatamente posso contare su Giacomo detto Nadir, che non ci delude mai, ma in caso di difficoltà vado a fare la spesa sulla riva veronese".

Tra i pesci più saporiti, ecco il persico, il carpione (tipico del Garda), l'anguilla, la trota, lo storione, il coregone, il luccio, i gamberi d'acqua dolce. "A me dà più soddisfazione cucinare il pesce più povero come le sarde che abbino a un profumo di agrumi e fagiolini, ma anche la tinca, che preparo con una *brunoise* di verdure, in modo da renderla più delicata e meno grassa. Mi piace abbinare il pesce ai profumi e ai sapori del territorio attorno, una sorta di tavolozza sensoriale dove entrano il sapido olio extravergine, i limoni, i cedri, le erbe e le verdure del Garda. Ma a volte mi piace un po' giocare e tornare bambina. Da questo contesto è nata la "cotolecca", una sorta di cotoletta di pesce, panata e cotta in padella, montata su un bastoncino, condita con un tocco di confettura al limone, che si mangia impugnandola con le mani come fosse un lecca-lecca."

In gran parte autodidatta, Wanda Perotti racconta di dovere molto a due maestri, Walter Bianconi che era al Tivoli di Cortina d'Ampezzo ("mi ha spiegato tecnicamente alcuni processi di cottura che io facevo, aiutandomi a farli in maniera più razionale") e Mauro Uliassi di Senigallia. "Ogni anno ci vado a lavorare, perché mi aggiorna sempre in fatto di tecnica e di materiali, ma soprattutto mi trasmette la grande passione, la passione è l'unico motore che ti consente di fare un lavoro così duro, senza passione non puoi lavorare dalle nove del mattino fino all'una di notte".

Come nascono le sue ricette? "Cucino quello che mi piace e che mangio, non sarei capace di servire a tavola una cosa che non mangio. Nel giorno libero vado a mangiare dai colleghi, soprattutto per rilassarmi, ma anche per trarre qualche spunto e sapere le cose da evitare".

Se non fosse sul lago, dove vorrebbe avere il ristorante? "In Spagna, in California, ma più probabilmente in Nuova Zelanda".

Una cosa che non farebbe mai? "Non essere in cucina quando il ristorante è aperto. Il ristorante è un palcoscenico, il cuoco è il primo attore, ha il dovere di essere presente per appagare il suo pubblico".

Francesco Arrigoni