

MONIGA DEL GARDA

*Dalla terrazza si vede
il lago e si sente
lo sciabordio dell'onda,
dai fornelli arrivano
pesci cucinati in modo
eccellente. E si può bere
rosato senza vergogna*

TRATTORIA AL PORTO

Via Porto, 29
Moniga del Garda (Brescia)
tel. 0365.502069

Si definisce trattoria ma è uno dei ristoranti più raffinati e più romantici d'Italia. Le guide non lo mettono ai vertici perché sono scritte da talpe, golose ma pur sempre talpe, a cui il dio dei cunicoli ha concesso solo due sensi, tre in meno di quelli a disposizione di chi talpa non è. Poverette, le bestiole: dalla terrazza non vedono lo spettacolo del Garda con al centro Sirmione, "fiore delle penisole", non sentono lo sciabordio dell'onda, non toccano tovaglie e bicchieri ben scelti. Alla talpe deve dare fastidio anche la vocazione netta (cucina creativa di solo pesce di lago), a loro piacciono i ristoranti con liste lunghe chilometri (come i congelatori di là in cucina) e doppia linea mare-terra, vanto e milanteria di ogni ristorante-pizzeria che si rispetti. Wanda Perotti in cucina e Camillo Tomaselli in sala non sono soltanto due talenti originali, sono anche due valorosi professionisti e lo dimostra l'eccellenza di tutto quanto arriva in tavola: cavedano mantecato, tartare di trota, bigoli al ragù di lago, strigoli col luccio, tinca al forno... Mai un errore, e sì che sono pesci difficili da trattare (provate voi a casa vostra a rendere commestibile un cavedano e poi capirete cosa comporti renderlo sublime come fanno qui). Uno dei motivi per cui si viene volentieri sul Garda è la possibilità di bere vino rosato senza essere guardati con disprezzo da camerieri e clienti. Qui, anzi, quando scegli il Chiaretto di Comincioli ti fanno i complimenti. Un altro motivo è Camilla Baresani, personcina leggiadra, autrice del romanzo dell'esta-

te, "Sbadatamente ho fatto l'amore". Uno dei pochi intellettuali rispettabili della nostra epoca, Platinette, ha detto: "Leggo libri di qualsiasi genere purché non romanzi: li odio". Giusto, ma per Camilla bisogna fare uno strappo alla regola: per l'assoluta bellezza del titolo e per il contenuto alcolico delle sue pagine. Inoltre: da come l'autrice fa onore al Chiaretto si capisce che non tutto, nel romanzo, è romanzo. In due ore è già la seconda bottiglia in due: la prima era stata bevuta sulla terrazza del villaggio turistico dei Baresani Varini, altro piccolo paradiso gardesano fra gli olivi e i cipressi della punta del Vò. Il dolce non si mangia ma si beve, sotto forma di Banyuls sorprendentemente trovato in carta, alla salute di Michel Houellebecq perché una notte a Milano lui disse che amava i vini del Midi (non solo quelli, per la verità). Si potrebbe finire con una lunga citazione del maccheronico Folengo, che parla di Moniga nel Baldus, ma sarebbe la solita esibizione pedante.

Giovedì 27 giugno 2002

MONIGA DEL GARDA

Dalla terrazza si vede
del lago e si sente
lo sciabordio dell' onda,
dai fornelli arrivano
pesci cucinati in modo
eccellente. E si può bere
rosato senza vergogna



Si definisce trattoria ma è uno dei ristoranti più raffinati e più romantici d' Italia. Le guide non lo mettono ai vertici perchè sono scritte da talpe, gelose ma pur sempre talpe, a cui il dio dei cunicoli ha concesso solo due sensi, tre in meno di quelli a disposizione di chi talpa non è.

Poverette, le bestiole: dalla terrazza non vedono lo spettacolo del Garda con al centro Sirmione, "fior delle penisole", non sentono lo sciabordio dell'onda, non toccano tovagli e bicchieri ben scelti.

Alle talpe deve dar fastidio anche la vocazione netta (cucina creativa di solo pesce di lago), a loro piacciono i ristoranti con liste lunghe chilometri (come i congelatori di là in cucina) e doppia linea mare terra, vanto e millanteria di ogni ristorante - pizzeria che si rispetti. Wanda Perotti in cucina e Camillo Tomaselli in sala non sono soltanto due talenti originali, sono anche due valorosi professionisti e lo dimostra l'eccellenza di tutto quanto arriva in tavola: cavedano mantecato, tartare di trota, bigoli al ragù di lago, strigoli col luccio, tinca al forno...

Mai un errore, e si che sono pesci difficili da trattare (provate voi a casa vostra a rendere commestibile un cavedano e poi capirete cosa comporti renderlo sublime come fanno qui). Uno dei motivi per cui si viene volentieri sul Garda è la possibilità di bere vino rosato senza essere guardati con disprezzo da camerieri e clienti. Qui, anzi, quando scegli il Chiaretto di Comincioli ti fanno i Complimenti. Un altro motivo è Camilla Baresani, personcina leggiadra, autrice del romanzo dell' estate, "Sbadatamente ho fatto l'amore".

Uno dei pochi intellettuali rispettabili della nostra epoca, Platinette, ha detto: " Leggo libri di qualsiasi genere, purchè non romanzi: li odio".

Giusto, ma per Camilla bisogna fare

uno strappo alla regola: per l'assoluta bellezza del titolo e per il contenuto alcolico delle sue pagine. Inoltre, da come l'autrice fa onore al Chiaretto si capisce che non tutto, nel romanzo, è romanzo. In due ore è già la seconda bottiglia in due:

la prima era stata bevuta sulla terrazza del villaggio turistico dei Baresani Varini, altro piccolo paradiso gardesano fra gli olivi e i cipressi della punta del Vò. Il dolce non si mangia ma si beve, sotto forma di Banyuls sorprendentemente trovato in carta, alla salute di Michael Houellebecq perchè una notte a Milano lui disse che amava i vini del Midi (non solo quelli, per la verità). Si potrebbe definire con una lunga citazione del maccheronico Folengo, che parla di Moniga nel Balus, ma sarebbe la solita esibizione pedante.