

RISTORANTI A TEMA/TUTTO PESCE D'ACQUA DOLCE A MONIGA

Solo ed esclusivamente pesce del lago di Garda. Nessuna possibilità di alternativa. Questa la scelta "coraggiosa" di Wanda Perotti, patron e cuoca della Trattoria al Porto di Moniga del Garda. Una scommessa folle ma alla fine vincente

**Una rotonda
sul lago**

testo SAVERIO PAFFUMI
foto SANDRO MICHAELLES

Settembre 2001

Un modo sbagliato di vivere il lago è considerarlo il *vorrei ma non posso* del mare. Il modo sbagliato di vivere la cucina di lago è considerarla il *vorrei ma non posso* della cucina di mare. Due verità che s' imparano in

fretta se si fa una capatina a Moniga del Garda. Già varrebbe il viaggio il piccolo castello medioevale là sull'altura, che racchiude un borgo di case e stradine meravigliosamente ristrutturato dove vive un manipolo di fortunati. Ma chi è capace di viaggiare sulle panoramiche del gusto, oltre che su quelle dello sguardo, concluderà la giornata delle ampie vedute sul Benàco - l'altro nome del lago - facendo visita a un gioiellino incastonato di fronte al porticciolo, dove la cena può assumere il tono dell'iniziazione.

Guardiamo davanti a noi i 370 chilometri quadrati del più grande bacino italiano di acqua dolce. Dalla veranda della Trattoria al Porto illuminata con un suggestivo sistema filiforme di fibre ottiche, cade l'occhio sull'istmo di Sirmione, a ore 12. E il pensiero va a quei Romani che vi costruirono in sommità la più imponente villa del settentrione giunta fino a noi, impropriamente detta le Grotte di Catullo, 240 metri per più di cento solo di muri e colonnati. Dovevano avere un loro modo per indovinare - senza una gran cartografia, senza ricognizioni aeree - quale fosse il punto più bello. Quanto al saper vivere delle classi patrizie il confronto è ancor oggi senza pari, non c'è miliardario americano che tenga... ma quel che Wanda Perotti comincia a mandare dai fornelli non è da meno. Siamo assai vicini al massimo grado che il palato possa apprezzare, con la sconcertante sorpresa che nei piatti smistati in sala da Camillo Tomaselli non vi sono delicatissime quanto eteree pennellate, ma piuttosto sapori forti e decisi in grado di competere con ben più promettenti - sulla carta - preparazioni marine. E sorpresa nella sorpresa ci viene annunciato che un robusto secondo - se ne avremo il coraggio - ci verrà servito con un vino rosso di notevole corpo. Ma quasi dimenticavo di dire, perché in effetti ce ne stavamo dimenticando anche mentre eravamo seduti al tavolo, che in questo elegante ristorante ricavato in una casa del XVII secolo si servono solo ed esclusivamente piatti a base di pesce del Garda "garantito" da pescatori locali. Il che a tanta gente fa storcere il naso. Chi non lo conosce pensa soprattutto a un lungo e certosino lavoro in punta di posate per purificare una carne disseminata di lisce. Nulla di più lontano dalla verità. E ce ne accorgiamo subito, dal primo dei tre antipasti che assaggiamo: insalatina con cavedano, zucchine e bacon all'olio extravergine d'oliva e aceto balsamico. Il rosso bacon croccante contrasta nettamente col candido e tenero pesce raccolto a riposare sul tortino di insalata. Come si può facilmente immaginare non è soltanto una contrapposizione cromatica. Ugualmente perfetti nella presentazione, sapidi e piacevolmente sorprendenti l'haché di persico (con fagiolini tagliati a pezzettini e assemblati in strato, sormontati dal pesce e da una gelatina di pomodoro) e il tortino di salmerino e gamberi di fiume con salsa all'aceto di mele, dove la salsa è una sorta di bernese arricchita dallo scalogno e dall'alloro. L'ouverture, accompagnata da un Cervaro della Sala degno della fama, è rossiniana a tal punto da far temere scuffia al giro di boa. Invece i primi sono una splendida conferma: i bigoli di pasta all'uovo cotti bene al dente con ragù di sardina lacustre e la più delicata lasagnetta di lago con (deliziosa) salsa di piselli giustificano l'avvertenza che aveva azzardato

Tomaselli: << sembrerà perfino strano >>. Sembra strano anche perchè Wanda si schermisca, tenta di farsi passare per un' autodidatta: <<Facevo la parrucchiera>>, racconta, <<poi nel 1984 ho deciso di dar retta a Camillo, che da tanti anni mi diceva che avremmo dovuto aprire un locale qui sul lago... non ho fatto scuole ... >>. Non ci possiamo credere, cerchiamo di scuotere una modestia perfino eccessiva che d' ora in poi - crediamo - non le serve più. E allora viene fuori un corso dell' Ipca a Milano, nell' anno di svolta 1997, con la partecipazione ex cathedra di chef stellati. Viene fuori soprattutto un grande feeling con uno di questi insegnanti, Walter Bianconi del Tivoli di Cortina d' Ampezzo (tre forchette nella guida del 2001). <<Ha accolto la mia richiesta di fare un breve stage da lui, solo 20giorni perchè avevo già questo locale>>. Da allora ogni anno, d' inverno Wanda sale per 20 giorni a Cortina, e torna a valle con idee da tradurre nel suo pesce di lago. Un compito che svolge egregiamente, con un talento senza il quale il confronto con Bianconi sarebbe vano. E ormai le lezioni può darle lei, nella materia ostica che ha scelto quando decise di salire sul suo challenger e lasciarsi alle spalle la costellazione di pizzerie e trattorie, di spaghetti al pomodoro, bistecche alla brace e patatine fritte che piacciono tanto ai turisti tedeschi e non solo. Poca gloria, ma coperti assicurati, a palate:<< Non faceva per noi>>, spiega Tomaselli << lavoriamo con passione, non ci piace la catena di montaggio >>.

E' così che nasce un piatto come questa tinca al forno ripiena con brunoise di verdure e un fondo bruno che non ha nulla da invidiare a quello di un arrosto di carne. O come l' hamburger di salmerino, pesce persico e barbo tagliati a mano col coltello. Quasi per divertimento è servito con salsa tonnata, ketchup e senape. Per ricambiare l' impegno della cucina troviamo il coraggio di versare nei bicchieri il vino rosso consigliato da Tomaselli: il San Leonardo della Tenuta San Leonardo. E alla fine sembrerebbe quasi di non dover parlare dei dolci, avendo essi nulla a che fare con il patrimonio ittico del lago. Ma non capita tutti i giorni un parfait di cicoria con indivia belga e caramello speziato, all'altezza della sua originalità. Felicamente rassicurante, invece, il tortino caldo al cioccolato Guanaja con gelato al cioccolato bianco. La complessità e la fantasia delle lavorazioni può spiegare il conto, che complessivamente non può stare sotto le 100 mila vini esclusi.