

Tutte le gioie del Garda

Alta cucina e cucina di lago sulla sponda bresciana

una parte fondamentale della proposta culinaria. Ma lasciamo una via di fuga a chi (sbagliando) non sopporta trote, trote e le sempre più rare nobilitate all'oscuro da friggere o da usare come rivestimento. In prima fila ci sono La Tortuga a Gargnano, telefono 0363.71251, dove sono da molti gli spaghetti di pasta fresca al ragù di lago. L'Antica Trattoria delle Rose a Salò, 0365.43220, che farà felici anche i amanti di fanghi, il Cavallino a

D e s e o e i t o - 030.9312251, con i piatti di classe firmati da Gianfranco Badal. Ma meritano una visita anche il rinomato Fungo a Mantova, telefono 0365.560803, la Campagnola a Salò, tel. 0365.52153, la Vecchia Laguna a Lugana di Sirmione, tel. 030.949012, l'Aurora a Solzano, telefono 0365.67410, il Saggioli a Sirmione, 030.918017, e due posti fuori dal comune, il primo è la Primavera a Portofino, 0365.62120, dieci tavoli all'aperto e una griglia da competizione, anche per le muraie. Il secondo è l'Osteria dell'Orologio, 0365.290158, in pieno centro a Salò; per noi il miglior bistrot del lago con salame, formaggi, piatti di carne (capreo e spiedo bresciana).



Camillo Tomaselli e Wanda Perotti

sa su tatti e pesce di buon livello. Certissima di bottiglie, una ventata di vini alla mosca, ambiente caldo e tante belle ragazze. Da segnalare anche, sempre a Salò, la Cantina Santa Giustina, 0365.520320, e l'Osteria da Nanni a Desenzano, 030.91121502, selezione di prodotti locali e tutti i vini del Garda.

Se invece amate il pesce di lago o soprattutto volete convincere i pesci di quanto sia buono, la scelta è quasi obbligata: Trattoria Porto a Moniga, 0365.502069. Vista la terrazza a due passi (reali) dal lago e una vista su tutto il basso lago, veniteci con gli amici a pranzo e l'amore a cena. Salvo formaggi e dolci, buonissimi tra l'altro, il menù è tutto lacustre. «Dal '84 ai primi anni '90 ho fatto praticamente il missionario - racconta il patron Camillo

Tomaselli -, tantissimi leggevano la carta e se ne andavano perché non c'erano gli spaghetti allo scoglio. Poi, pian piano, la gente ha capito e ora siamo davvero felici». Il segreto? La materia prima super e la capacità di Wanda Perotti, bravissima autodidatta, di giocare il tortino. Qualche esempio: trancetti di coregone con verze e salsa all'aglio; ha-

ché di persico con broccoletti e gelatina di pomodoro; bigoli al torchio con ragù di lago, pappardelle con coregone, trota e verdure invernali; tortino di storione e patate; luccio all'olio gardesano e maggiorana; tinca al forno ripiena con l'arnoise di verdure; filetti di persico dorati con erbe aromatiche.

I puristi storceranno il naso, ma la cucina gardesana sarebbe fatta dal luccio in salsa, dal risotto con la tinca, dal lavarello alla griglia, dal sempre più raro carpione? «Non lo discuto - si difende Wanda -, il pesce alla griglia con un filo di olio buono è sempre valido; la tinca, a patto che sia sgrassata bene, è gradevole con il riso e il carpione bollito resta straordinario. Ma per conquistare il pubblico, sempre molto prevenuto sul pesce di lago, non potevo far altro che esaltarli all'interno di una cucina leggera, originale e abbinata alle verdure di stagione. Il risultato è notevole, grazie anche a un

Laguna Corte Ansa, 030.919033, di gusto leggero, si scoprono qualità inaspettate per il persico, le sardine di lago o il coregone, che «brufolito» offre una carne buonissima: «Il pesce di lago ha due limiti evidenti rispetto a quello di mare: la delicatezza e la presenza di tante spine - continua la Perotti -. Quindi richiede capacità dello

chef, tanta pazienza e la necessità di prepararlo praticamente al momento. Ma ne vale la pena». Se vi sentite pronti, tornate a casa potete fermarvi a Desenzano, in via Stretta Castello, da Bruno Cavallaro, storico peschiera, 030.9142495, che fornisce i locali top e dove si vende solo secondo stagione tutto il pesce di lago (e di fiume).

Visto che si parla di sequisti, non si può non citare l'olio lacustre. Questa è una delizia del Garda Digo, extravergine condizionate con le sponde venetose e trentine, perfette per i piatti di pesce. La Demarcazione riguarda diverse varietà di olio, insalubre e imprecise: il prodotto finale vanta una base acida e una alibitica persistenza aromatica. Qualche produzione: Frastuolo Valtravesi a Pulverazzo, 0365.654023, Montecroce a Desenzano, 030.9011304, Massaroti a Solzano, 0365.502231, Comincioli a Pruggino, 0365.651141. Così a parte, la Fattoria Paradiso di Raffa di Pruggino, 0365.65132, il suo fondatore, Alex Nember, ha impiegato ben cinque anni per realizzare il suo gioiello ma il risultato è stato superlativo. Se nella fattoria fanno degustazioni a base di olio, il prodotto è acquistabile a caro prezzo, s'intende, presso l'Enoteca Boreale di Cuneo di Salò, 0365.520217. Altri indirizzi da segnarsi per gli acquisti: Macelleria Papa a Salò, telefono 0365.43228, per la carne equina, Buffoni a Desenzano, 030.9141906, per i formaggi dell'Alto Garda e quelli del territorio vicino come il celeberrimo Ragos, Vassalli a Salò, 0365.20752, per tutto quanto è cioccolato. Che non sarà tipico del lago ma addornerà il ritorno a casa.

Alla Trattoria Porto di Moniga il pesce di lago non fa rimpiangere quello di mare

Domenica 26 maggio 2002

TUTTE LA GIOIE DEL GARDA

ALTA CUCINA E CUCINA DI LAGO SULLA SPONDA BRESCIANA

[...]Se volete convincere i pesci di quanto sia buono il pesce di lago, la scelta è quasi obbligatoria: Trattoria al Porto a Moniga (0365502069). Vista la terrazza a due passi dal lago (reali) e una vista su tutto il basso lago, veniteci con gli amici a pranzo e l'amore a cena. Salvo formaggi e dolci, buoni tra l'altro, il menù è tutto lacustre. << Dall'84 ai primi anni '90 ho fatto praticamente il missionario - racconta il patron Camillo Tomaselli -, tantissimi leggevano la carta e se ne andavano perché non c'erano gli spaghetti allo scoglio. Poi, pian piano, la gente ha capito e ora siamo davvero felici>>. Il segreto? La materia prima super e la capacità di Wanda Perotti, bravissima autodidatta, di girarci intorno. Qualche esempio: trancetti di coregone con verze e salsa all'aglio; haché di persico con broccoletti e gelatina di pomodoro; bigoli al torchio con ragù di lago, pappardelle con coregone, trota e verdure invernali; tortino di storione e patate; luccio all'olio gardesano e maggiorana; tinca al forno ripiena con brunoise di verdure; filetti di persico dorati con erbe aromatiche.

I puristi storceranno il naso, ma la cucina gardesana sarebbe fatta dal luccio in salsa, dal risotto con la tinca, dal lavarello alla griglia, dal sempre più raro carpione?

<<No, non lo discuto - si difende Wanda-, il pesce alla griglia con un filo di olio buono è sempre valido; la tinca, a patto che sia sgrassata bene, è gradevole con il carpione bollito è resta sempre straordinario. Ma per conquistare il pubblico, sempre molto prevenuto sul pesce di lago,

non potevo far altro che esaltarlo all'interno di una cucina leggera, originale e abbinata alle verdure di stagione>>.

Il risultato è notevole, grazie anche a un Lugana Corte Anna, di gusto leggero, si scoprono qualità insospettabili persino per il persico, le sardine di lago o il coregone, che "bonificato" offre una carne buonissima: << Il pesce di lago ha due limiti evidenti rispetto a quello di mare: la delicatezza e la presenza di tante spine - continua la Perotti-. Quindi richiede capacità dello chef, tanta pazienza e la necessità di prepararlo praticamente al momento. Ma ne vale la pena>>.[...]