

Dalla rivista Internazionale di alta cucina e bien vivre

" Grand Gourmet"

Il pesce d'acqua dolce è una materia prima ostica e difficile, piace poco ai nostri chef che raramente si cimentano con impegno nella sua elaborazione, ancor meno piacevole alle guide gastronomiche che citano appena nobili eccezioni come questa.

Ancora mani femminili all' opera e anche qui un' autodidatta anche se Wanda Perotti è stata comunque guidata. Tra i suoi amici e maestri c' è Walter Bianconi del Tivoli di Cortina, chef di grande tecnica e capacità. La Trattoria al Porto è un ristorante elegante e curato, con una carta di vini importante e il pane (squisito) fatto in casa.

Non troverete nè carne nè pesce di mare, eppure non ci si annoia di fronte al tortino di salmerino e gamberi di fiume in foglia di spinaci con salsa gialla all' aceto di mele in bel contrasto cromatico, al cavedano mantecato su tortino di polenta integrale.

Tra i primi, le pappaedelle con coregone e broccoletti, il tortino di riso con persico ed erba cipollina (nulla a che vedere con i tanti risotti al persico visti in giro!) e tra i secondi il trancio di luccio perca su rotatouille di verdure, l' ottimo filetto di salmerino su tortino di uova e asparagi.

Molti anche i dolci con una mousse leggerissima di ricotta e torrone ai mandarini cinesi, con un parfait di cicoria e caramello speziato, per finire con lo spettacolare "saturno", una lama di cioccolato fondente che divide una sfera di cioccolato jawara lacté.