



Venerdì 12 agosto 2005

LOMBARDIA

LA PROSSIMA CENA

di tommaso farina

Tagliata di storione sul Garda

Non è troppo numerosa, la grande ristorazione italiana basata sulla cucina lacustre. Se di locali "grandi" totalmente basati sul pesce marittimo ne abbiamo parecchi anche qui da noi (vedi il milanese Sambuco), pare che ci sia una sorta di ritrosia a tentare le carte d'un'alta cucina sull'esclusivo uso di lavarelli ed alborelle.

Sul lago di Como, abbiamo il Ricciolo di Mandello Lario (Lecco), bomboniera stupenda dedicata alla soddisfazione dei buongustai: ed era l'unico che ci ricordassimo, prima di finire sulle sponde del Garda gremito di tedeschi e olandesi. A Moniga del Garda (Brescia), paesino ricierasco, seguite senza remore le indicazioni per il porto, e fermatevi appunto alla Trattoria Al Porto (via Porto 29, tel. 0365502069, chiuso mercoledì, accetta tutte le carte di credito). No, non

abbiate paura: non è il solito antro tutta-griglia volto ad ammansire la stirpe germanica. Il ristorante di Wanda Perotti e di Camillo Tomaselli ha le carte in regola per figurare tra i più grandi ristoranti italiani specializzati in cucina lacustre. Il pescato, oltretutto, viene in grandissima maggioranza proprio dal Garda.

Lo capirete fin dall'inizio, quando l'appetizer d'una terrina di coregone vi introdurrà a un pranzo veramente goloso, assistito da un servizio di alto livello. D'antipasto potrebbe capitare il tortino di storione e gamberi d'acqua dolce con aceto di mele, ma il cielo lo toccherete probabilmente con l'anguilla in carpione leggero, cipolle rosse di Tropea e cedro del Garda candito in casa: vi sembrerà di non aver mai mangiato il grasso pesce di Comacchio, che qui volteggia con levità

impensata e grande finezza. Grande. Tra i primi piatti, sono da citare per la fresca saporosità gli gnocchi di patate conditi con meravigliosi spinacini e col barbio, un povero pesce che i pescatori snobbano ma che qui ci sta assai bene. Citiamo pure i maltagliati con anguilla e salmerino.

Di secondo, non potete perdersi la delicatissima, carnosa tagliata di storione di Calvisano con tortino di patate e salsa alla saba: capirete perché era il pesce dei re. Per due persone, è disponibile anche la tinca ripiena. Dolce finale con la semisfera di cioccolato Javara e Caribe.

La cantina è discreta ma ci aspettavamo di più sui vini locali, oltretutto senza annate.

Prezzo imponente di 75 euro, peraltro meritati.

www.tommasofarina.com