

# Dalla Rivista MERIDIANI DEL GUSTO



**O** sei carne o sei pesce". E lei, nel 1990, decide essere pesce. Si può dire "un pesce di nome Wanda", dato il suo nome di battesimo e ricordando il titolo di un film di successo. Come d'altra parte è di successo il suo ristorante, anzi la Trattoria Porto di questa determinata signora che, senza trionfalismi, dichiara di aver rivoluzionato il modo di interpretare i pesci del suo lago, e aggiunge che i risultati la stanno ragione.

Che cosa ha fatto? Via le solite monotone griglia, via le spine, via le solite salse e avanti con le verdure, con leerbe aromatiche, con l'olio sempre extravergine, con la ricerca continua di abbinamenti che richiedono prove, sottoposti e la pazienza di un artigiano. Qualità che non le manca. È stata uno dei primi chef a usare le pinzette per tagliare le fische al peso crudo ed è così pigriola che, in cucina, questo lavoro si è riservata il diritto di farlo solo lei. Calma, ma rivoluzionaria. Brava, ma soddisfatta. E anche coraggiosa, quando dichiara che ama e che si diverte a valorizzare il pesce povero come la tinca, il cavedano e la sardina. E infatti nel menu, fra gli antiquari, il cavedano è proposto in versione insalatata con macchini e bacon, oppure smantocato con cipolle al parmigiano e pinzetta integrale, mentre un'altra voce indica sardina e pommarola, a un'altra, fra i secondi,

propone una ricca zuppa di branzino di vendano e, al ripartito, ci tiene a ricordarlo visto facciamo anche un arrosto di tinca che sembra arrosto di vitello». Naturalmente, se trattasi alla pari pare con i pesci di rango, ed ecco il fagottino di storione con vendano e gamberi, 7 baccin di pomino con fagolini e gristina di pomodoro la sarsura di trita e storione adunati con il pinzotto. Anche il menù è pensato con intenzione: cinque secondi, cinque primi, cinque secondi, alcuni deserti tra cui un sorprendente pasticcio di ricotta con caramello speso e meringa belga caramellata, più normali e preziosi i perfetti di pasticceria di limone e la crema bechamel all'alficocca. «A farmi conoscere sono stati i miei clienti con il passaparola, e a darmi coraggio i complimenti inaspettati di alcuni colleghi del lago: venuti a trovarmi». A tutto ciò si aggiunge la posizione del ristorante che è già di per sé un invito, e un passo com'è dalla stua una casa rurale del Seicento che nel periodo austero-sanguigno era un insello di stalo, quando le acque del lago lambivano l'antistante piazzale. Ora la Trattoria Porto ha le mura color zaffirano e i gerani alle finestre color ciclamino, mentre i galbani si allungano nella colonnade della veranda dove, d'estate, si presta con una vista spettacolare su Desenzano, Sirmione e Lenno. (C.F.O.)

**A sinistra, Wanda Perotti della Trattoria Porto che mostra un'operazione con pinzette: uno di copioni. Sotto da sinistra, alcuni suoi piatti: un pinzotto di baccin pomino con cipolle di stagione, un insalatino di cavedano con pinzotto meringato e "baccon", un manzo arrosto di cavedano con cipolle di parmigiano e pinzotto integrale.**

**Un pesce di nome Wanda**  
Wanda Perotti ha rivoluzionato il modo di cucinare tinca, cavedano, carpione e altri pesci "poveri" gardesani. Con un'estrema attenzione ai particolari

**Trattoria Porto**  
via Porto 29,  
37019 (Rn), tel. 0375/502062  
chiusura 0370467.  
Menu degustazione,  
brevetti escluso, 58 euro



Settembre 2002

## UN PESCE DI NOME WANDA

Wanda Perotti ha rivoluzionato il modo di cucinare tinca, cavedano e altri pesci poveri gardesani. Con un'estrema attenzione ai particolari.

" O sei carne o sei pesce". E lei nel 1990, decide di essere pesce. Si può dire " un pesce di nome Wanda", dato il suo nome di battesimo e ricordando il titolo di un film di successo.

Come d'altra parte è di successo il suo ristorante, anzi la Trattoria al Porto di questa determinata signora che, senza trionfalismi, dichiara di aver rivoluzionato il modo di interpretare i pesci

del suo lago, e aggiunge che i risultati le danno ragione.

Che cosa ho fatto? Via la solita onnipresente griglia, via le spine, via le solite salse e via con le verdure, con le erbe aromatiche, con l'olio sempre extravergine, con la ricerca continua di abbinamenti che richiedono prove, controprove e la pazienza di un certosino. Qualità che non le manca. E' stata uno dei primi chef a usare le pinzette per togliere le lisce al pesce crudo ed è così pignola che, in cucina, questo lavoro si è riservata il diritto di farlo solo lei. Calma, ma rivoluzionaria. Brava, ma autodidatta. E anche coraggiosa quando dichiara che si diverte a valorizzare il pesce povero come la tinca, il cavedano e la sardina. E infatti sul menu, fra gli antipasti, il cavedano è proposto in versione insalatina con zucchine e bacon, oppure mantecato con cialde al parmigiano e polentina integrale, mentre un'altra voce indica sardina e panzanella, e un'altra, fra i secondi, propone una tinca ripiena di brunoise di verdure: e, al riguardo, ci tiene a ricordarlo <<noi facciamo anche un arrosto di tinca che sembra arrosto di vitello>>.

Naturalmente, sa trattare alla pari pure con i pesci di rango, ed il fagottino di storione con verdure e gamberi, l'haché di persico con fagiolini e gelatina di pomodoro; le tartare di trota e storione affumicati con il pan brioche. Anche il menù è pensato con misura: cinque o sei antipasti, cinque primi, cinque secondi, alcuni dessert tra cui un sorprendente parfait di cicoria con caramello speziato e indivia belga caramellata, più normali e pressoché perfetti il cuoricino di limone e la crema bruciata all'albicocca. << A farmi conoscere sono stati i miei clienti con il passaparola, e a darmi coraggio i complimenti inaspettati di alcuni colleghi stellati venuti a trovarmi>>. A tutto ciò si aggiunge la posizione del ristorante che è già di per sé un invito, a un passo com'è dalla riva: una casa rurale del Seicento che nel periodo Austro-Ungarico era un casello daziale, quando le acque del lago lambivano l'antistante piazzale.

Ora la Trattoria al Porto ha le mura color zafferano e i gerani alle finestre color ciclamino, mentre i gelsomini attorcigliano sulle colonnine della veranda dove, d'estate, si pranza con una vista spettacolare su Desenzano, Sirmione e Lonato.