

LA CUCINA
ITALIANA*in viaggio*

Sul lago, tra limoni e carpioni

ULIVI, VIGNE, PESCATORI. LA SPONDA BRESCIANA DEL GARDA
È UN ANTICIPO DOLCE E SEGRETO DI MEDITERRANEO.
CON LA PROMESSA DI UNA CACCIA
AL TESORO TRA PRODOTTI RARI E TESTIMONIANZE COLTE

TESTO LAURA FERRARI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Arieggiato e in totale relax, l'approccio via acqua alla sponda lombarda del Benaco è sempre ameno, con buona pace della Gardesana, la sinuosa statale 45 bis. Tra un beccheggio e una spallata dello scafo all'imbarcadere, il teatro che fino a poco prima si snodava tra ville sfarzose, lungolago gremiti e florida vegetazione, ci riceve sul suo palcoscenico. È un incontro che svela volti e sapori diversi a mano a mano che ci si addentra tra le sue "quinte" o si percorrono i sedici scali che separano Desenzano da Limone, tra tratti sotto costa e qualche zig zag tra un versante e l'altro.

1 Al genio e al piacere Sull'architrave che conduce alla stanza da letto del Vittoriale, la villa-museo dove Gabriele D'Annunzio trascorse gli ultimi diciassette anni della sua vita, il "vate" aveva fatto incidere le parole latine *Genio et voluptati* (al genio e al piacere). Una dedica a cui ispirarsi per dare il la a un fine settimana sul lago più grande d'Italia, dove il genio rappresenta il carattere del luogo e il piacere include a pieno titolo i prodotti della tavola locale. Prima di lasciare il Vittoriale, però, ricordatevi di aggiungere un timbro sul Passaporto in Lombardia, per mantenere traccia delle visite alle più importanti mete della regione (si può richiedere all'ufficio Teatro, accanto alla biglietteria).

2 Calici con vista A sud di Sirmione, oltre le acque termali della Boiola, le Grotte di Catullo, l'imponente villa romana erroneamente attribuita



SPECCHIO DELLA STORIA

Il campanile "a cipolla" della chiesa di San Benedetto svetta dai tetti di Limone, all'estremo nord della costa bresciana (a sinistra). Gli agrumi, qui coltivati nelle antiche limonaie, e i pesciolini di lago sono ingredienti irrinunciabili sulla tavola del Garda (in alto). La villa romana nota come le Grotte di Catullo, a Sirmione (a destra) e il Vittoriale di Gabriele D'Annunzio, a Gardone Riviera (sopra a sinistra); il 1° giugno l'ingresso al Parco del Vittoriale degli Italiani sarà gratuito fino alle 23.30, in occasione dell'evento "Un immenso desiderio di festa" e dell'inaugurazione della Mostra di arte contemporanea "Magnifiche Presenze", dedicata a D'Annunzio, Pascoli e Puccini.



Suggerimenti

65

LA CUCINA
ITALIANA *in viaggio*

→ a dimora del poeta latino, e la Rocca Scaligera, la vite ha il suo regno. Là, dove quella sottile striscia di terra che si protende tra il golfo di Desenzano e quello di Peschiera si perde sulla terraferma. I terreni morenici e le argille del lago trasformano la pregiata varietà autoctona di trebbiano chiamata turbiana in un vino bianco fresco, sapido e profumato. È il *Lugana*, che celebra quest'anno il cinquantenario dall'istituzione della Doc. Ma non solo bianco. Lungo le colline bresciane che si affacciano al lago è terra di Valtènesi. Rosso per vocazione, dalle uve di groppello, questo vino si sta affermando nella sua versione rosé, di cui è alfiere il *Chiaretto* Doc, elegante e oggetto di molte attenzioni da parte del Consorzio, che ha avviato un processo di crescita in collaborazione con il Centre du Rosé di Vidauban (un'inusuale stretta di mano con i vini d'Oltralpe). Da non perdere, dal 2 al 4 giugno al Castello di Moniga del Garda, *"Italia in rosa"*, la kermesse nazionale dedicata al rosé.

3 Mediterraneo ai piedi delle Alpi

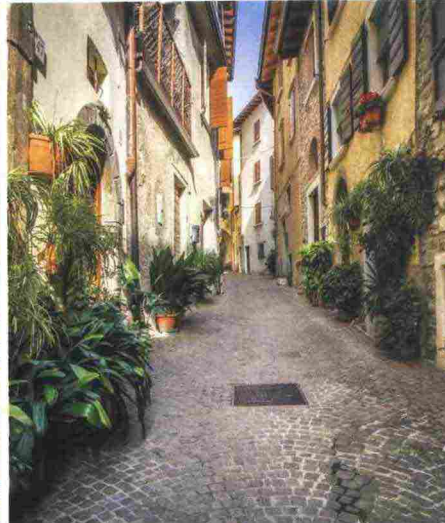
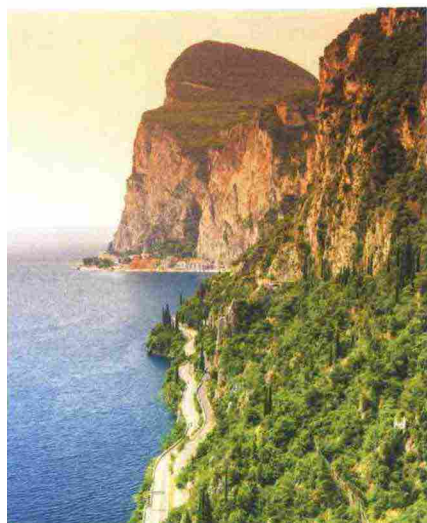
I vigneti, le antiche *limonaie* di Gargnano e di Limone (un toponimo che però non ha origine dagli agrumi), i capperi dalla Riviera di Salò, lo *zafferano* di Pozzolenigo e gli *ulivi*; insieme a cipressi, palme e oleandri a pochi chilometri (in linea d'aria) dai massicci dell'Adamello e del Brenta. Latitudini record per queste varietà arboree benedette da un microclima quasi mediterraneo, dovuto alla vasta

massa del lago che riduce l'escursione termica. Uno dei fiori all'occhiello del Garda schiude la sua piccola corolla proprio a giugno, quando si trattiene il fiato per l'impollinazione, perché da qui comincia il destino della nuova annata di extravergine. Lo chiamano lo *"Champagne dell'olio di oliva"* e nasce sulle colline dove ancora affiorano i terrazzamenti disegnati dalla mano

"O Benaco,
che gonfi le tue
onde e fremiti
come il mare"

Virgilio

Fotografie di Marco Santini, Thilo Weimar, Marka, Marco Bottigelli/ClickAlps, Stefano Terzanini/ClickAlps, Danilo Donadoni/Cubo Images



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



APPRODO PER GOURMET E SPORTIVI Dal porto vecchio di Desenzano (sopra) la Repubblica di Venezia operava i suoi commerci, soprattutto quelli dei grani. Alla frugalità dei cereali sono subentrate oggi ghiottonerie: tra le tante, il salame Morenico di Pozzolengo De.C.O. (sopra, a destra) e lo Silter Dop delle valli del Sebino bresciano (sotto); da acquistare nei mercati o da gustare nei ristoranti locali, come l'Osteria Antico Brolo (in alto, a destra) a Gardone, che offre anche belle camere in una residenza del '700. Acqua, sole e vento fanno dell'Alto Garda una meta ambita per gli sport acquatici: Campione è uno dei migliori spot per il kitesurf (pagina accanto, al centro), mentre da Gargnano (pagina accanto, a destra) parte la regata internazionale Centomiglia. Le miglia più emozionanti sulla terraferma sono invece quelle della Strada della Forra, la leggendaria SP38, che dal lago sale verso Tremosine (pagina accanto, a sinistra).



dell'uomo fin dal Cinquecento. Un rigoroso disciplinare, che ammette soltanto processi meccanici, regola da vent'anni questa Dop caratterizzata dal sapore delicato, fruttato, con un retrogusto lieve di mandorla.

4 Il lago in cucina "Ghe n'è da tor zo i ussi" (ce n'è da smontare le porte) dicevano i pescatori, dopo una grande retata di alborelle. Le aole, per dirla in dialetto, avrebbero riempito tutti i graticci disponibili, e si sarebbero dovute smontare le porte per stenderle a essiccare. Altri tempi. Ma ancora oggi, grazie anche alle tecniche di

ripopolamento, il pesce del lago rimane una grande risorsa, da gustare fresco o in preparazioni che nascono per essere conservate a lungo, come le aole a sisà o più semplicemente il sisàm, piatto tipico della zona del Garda trentino, che richiama le sardele in saor di origine veneziana. Più delicato il persico, più saporito il coregone, grassa al punto giusto la sarda: impanati e fritti, alla brace o in carpione, sono buoni sempre. Merita particolari riguardi il carpione, pregiata specie autoctona dalla polpa rosata e tenera, per la quale Slow Food ha un presidio dedicato alla sua tutela. Nei ristoranti, accanto ad accostamenti innovativi, come "Salmerino marinato ai frutti di bosco e affumicato" dell'Osteria Tirabusù di Salò, si trovano le ricette della tradizione come il luccio in salsa. È uno degli antipasti più richiesti della cucina del Garda, che ripropone l'abbinamento del pesce di lago con le acciughe, come faceva Bartolomeo Stefani, il cuoco dei Gonzaga quando suggeriva di preparare i lucci "nello spiedo lardati con angiove...".

→

Suggerimenti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA CUCINA
ITALIANA

in viaggio



La ricetta tipica

Solo sei ingredienti per un piatto meravigliosamente semplice, a cavallo **TRA LOMBARDIA E VENETO**, come le acque del Garda: saporiti pesciolini di lago e bigoli, i tipici spaghettoni veneti a sezione tonda, la cui pasta, fatta in casa, viene lavorata al torchio. Da queste parti sono talmente apprezzati che l'espressione "andare per bigoli", un tempo, significava "andare a un buon pranzo".

Bigoli con le sardelle

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g bigoli
400 g sardelle fresche
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
prezzemolo - sale

PORTATE a bollire una pentola di acqua salata. Tritate un ciuffo di prezzemolo e tenetelo da parte.

PULITE e diliscate accuratamente le sardelle, quindi sciacquatele e distribuitele su un canovaccio ad asciugare.

SCHIACCIATE uno spicchio di aglio con la buccia e fatelo rosolare in una padella con 4 cucchiaini di olio.

CUOCETE la pasta e, 2' prima di scolarla, unite le sardelle nella padella con aglio e olio e mescolatele bene con un cucchiaino di legno finché il pesce non si sfalda.

SCOLATE i bigoli al dente, tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Uniteli al condimento nella padella e saltateli per 1-2' con un piccolo mestolo di acqua di cottura. Spegnete e completate con prezzemolo tritato.

MESCOLATE e servite con un filo di olio.

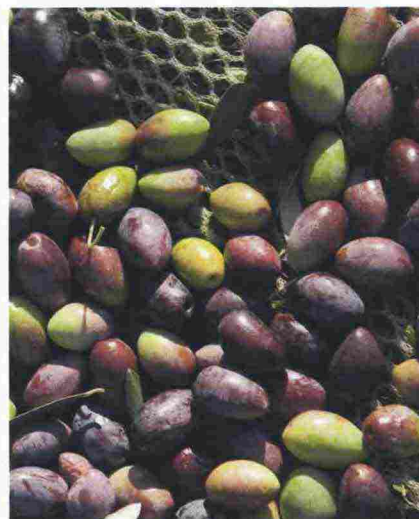
LA SIGNORA OLGA dice che nel mese di giugno le temperature cominciano ad alzarsi, facendo riscaldare lo strato superficiale dell'acqua del lago; è il momento in cui le sardelle si portano a galla ed è possibile pescarne in grande quantità.

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO TANYA SCOTTO D'ANIELLO
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI

❖ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **15 marzo**

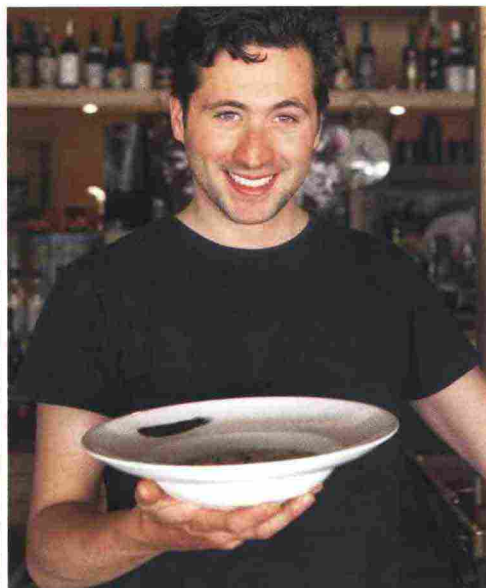
→

5 Le vie della terra L'anfiteatro morenico sale veloce dalla riviera ai paesaggi alpini del Parco Alto Garda Bresciano, che fino a 2000 metri custodisce una vegetazione ricchissima e usi rurali del passato. Le mucche brune alpine pascolano tra sentieri apprezzati dagli escursionisti, malghe e panorami mozzafiato. Dal loro latte nascono rarità come il **Bagoss**, prodotto negli alpeggi e nel fondo valle di Bagolino; particolare per l'aggiunta di zafferano, si prepara ancora in grandi pentoloni di rame, su fuoco di legna, e quando è stagionato si grattugia come un grana. Ci sono la **Formaggella della Val Sabbia** e quella di Tremosine, una prelibatezza nella versione a latte crudo. C'è il **Tombea**, prodotto nei comuni di Magasa e di Valvestino, un'altra storica eccellenza d'alpeggio, a latte crudo, che può raggiungere i dieci anni di stagionatura. Il menu di terra si distingue anche per i salumi e per le carni. "Povere" ma ricche di sapore, come la trippa e le cotiche dei **faioli con le cuisse**, stipate in gustosissimi spiedi (spiedi), assortiti con parti di maiale, coniglio, volatili, come vuole la tradizione bresciana. La "terra tra i due laghi", il Garda e l'Idro, chiude il pasto in fragranza e sobrietà con la **Torta delle rose**, un impasto lievitato ricco di burro e zucchero con la caratteristica forma di un cesto di rose, e con lo **Scalittù**, un dolce preparato con farina gialla, fichi e uvetta, tipico di Vestone. Ma la vera dolcezza è stare sulla riva del lago, quel Benaco, con accento sulla "a", che più di ogni altro ha incantato poeti e viaggiatori di tutto il mondo. E continua a sedurre, con genio e piacere.





IL LAGO CHE NON TI ASPETTI La Rocca Scaligera di Sirmione (sopra), tra le fortezze meglio conservate in Italia, testimonia la rilevanza di un territorio considerato strategico e ambito fin dall'antichità. Difesa e controllo perseguiti da un'architettura fortificata che oggi offre scorci inattesi sulle colline, dove la darsena ricoverava la flotta scaligera e poi le imbarcazioni della Serenissima, e dove bastava un ponte levatoio a isolare la rocca dalla penisola che divide i golfi di Peschiera e di Desenzano. Chi muove oggi alla conquista di questi luoghi sono le migliaia di visitatori che trovano nelle spiagge di Sirmione (sotto, al centro) atmosfere da riviera mediterranea. Un miracolo a pochi chilometri dal Brennero, accompagnato dalla buona tavola, allestita da cuochi come Michele Bontempi, che nel suo ristorante La Dispensa a San Felice del Benaco rivisita piatti classici con estro e attenzione (sotto, a destra).



Fotografie di SuperStock, Fotolia, Johanna Huber/Sime, Thilo Weimar

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **OSTERIA DI MEZZO** Selezionati prodotti del posto per i piatti della tradizione, come i mombolini o il luccio marinato. Accoglienza cordiale in un antico fondaco, a Salò. www.osteriadimezzo.it
- **LIDO 84** Stella (Michelin) in ascesa, Riccardo Camanini unisce innovazione e prodotti di alta qualità. Suggestiva la sala sul lago, a Gardone Riviera. www.ristorantelido84.com
- **LA TORTUGA** Dagli anni '60 la famiglia Filippini gestisce impeccabilmente il ristorante di Gargnano. Tripudio di pesce, anche di mare. www.ristorantelatortuga.it
- **GASTRONOMIA BIGNOTTI** Formaggi artigianali dal caseificio al negozio, da oltre 50 anni a Gargnano. Si trovano anche salumi e prodotti tipici. www.bignotti.altervista.org

DOVE SOGGIORNARE

- **LE CHIUSURE** Azienda vinicola biologica della Valtènesi con agriturismo in un antico casale a San Felice del Benaco. www.lechiusure.net
- **B&B VILLA GIOVANNA** Villa con piscina nel centro di Bogliaco. Tranquillità e charme a due passi dal lago. www.bbvillegiovanna.it
- **PALAZZO ARZAGA** Soggiorno di lusso in una vasta tenuta, con il centro benessere e due campi da golf. A Calvagese della Riviera. www.palazzoarzaga.it

GLI ALTRI INDIRIZZI

- Osteria Antico Brolo www.ristoranteanticobrolo.it
- Osteria Tirabusù www.osteriatirabusu.it
- Consorzio Lugana www.consorziolugana.it
- Consorzio Valtènesi www.consorziovaltenesi.it
- Consorzio Olio Extra Vergine Garda D.O.P. www.oliogardadop.it
- Il Vittoriale degli Italiani www.vittoriale.it

Per maggiori informazioni
www.gardalombardia.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.