

Un assaggio della sponda orientale del Garda

LINK: <https://www.foodandwineitalia.com/un-assaggio-della-sponda-orientale-del-garda/>



Un assaggio della sponda orientale del Garda 30 Ottobre 2024 Emanuele Gobbi Dalle specialità ittiche di lago ai tanti prodotti vegetali, degustando vini che raccontano la poesia di questo specchio d'acqua dolce. Nel suo Viaggio in Italia, Goethe definì il lago di Garda "uno stupendo effetto della natura" e al contempo "uno spettacolo meraviglioso". E come dare torto al poeta tedesco di fronte a tale bellezza, la stessa che continua a incantare turisti e abitanti, suscitando estraniamento e stupore, con la mutevolezza dei suoi modi di rivelarsi e la varietà continua delle luci e delle tinte. In questo luogo, fonte di ispirazione per diversi umanisti in passato e motivo di richiamo e ammirazione ancora oggi, l'offerta culinaria, a prevalenza ittica, non può prescindere dalle erbe, dalle piante baldensi (crescono spontanee sulla catena del Monte Baldo) e dal vicino riso. Un mosaico dentro al quale si combinano

e l e m e n t i a n c h e apparentemente lontani fra loro: una cucina certamente di acqua dolce che, però, risente molto dell'influsso culturale delle adiacenti montagne e che elargisce dunque notevole respiro ai prodotti caseari, alla cacciagione, agli insaccati, alle castagne, al miele, ai funghi e persino ai tartufi; una gastronomia che si distingue per il rispetto dei sapori naturali, per la leggerezza del gusto, dovuto all'uso parsimonioso dei condimenti e per l'eleganza della presentazione dei piatti. Le sue ricette risultano, infatti, equilibrate nel gusto e frutto di meditata elaborazione, nonché di cura nei dosaggi dei vari ingredienti e di attenzione meticolosa alle materie prime. Le svariate specie ittiche, le erbe, l'olio e altri prodotti Le acque del Garda sono sempre state navigate, una traversata favorita effettivamente dai venti che hanno consentito lo svilupparsi di sport velici e dalla presenza di darsene

e di porti. Il lavarello (spesso conosciuto come coregone) viene utilizzato nella celebre Carbonara di lago di Leandro Luppi, in carta al suo Ristorante Vecchia Malcesine. Sulla costa trentina, il cavedano è invece protagonista a Torbole nei piatti del caratteristico ristoro La Terrazza. Il carpione (un salmoide molto prelibato che si ciba di plancton e che predilige l'alto lago, forse il più caratteristico tra le varietà), il luccio e il salmerino, ma anche tante erbe locali come il dragoncello, la genziana, il tarassaco o l'ortica esaltano ancora le pietanze dello chef Andrea Costantini al Regio Patio del Regina Adelaide Hotel, in quel di Garda. Altro vanto è l'olio extra vergine di oliva, rinomato soprattutto per la sua finezza e la sua leggerezza: nel veronese troviamo quello ottimo di **Albino Armani**, mentre nella zona trentina quello altrettanto squisito di OlioCru e del Agraria Riva del Garda. Presenta un

basso grado di acidità, un profumo delicato e un sapore lievemente dolce. Il suo spettro aromatico va dall'oliva fresca alla mela, giungendo fino alla mandorla. In più, il microclima lacustre protegge la pianta dalle aggressioni di parassiti, tipici invece delle olive dei territori caldi. E poi ancora, si collocano e al contempo si mescolano, altre specialità coltivate o trasformate da mani piuttosto sapienti. Doveroso spazio va quindi attribuito all'asparago di Rivoli Veronese dell'azienda agricola Lotto Gabriele, mentre nella zona trentina troviamo l'originale pan de molche (OlioCru) e il broccolo di Torbole, nonché l'oro verde della zona, coltivato sapientemente, in questo caso, dall'azienda agricola Matteo Briosi. Cantina Roeno, ovvero vini che parlano del lago di Garda Da oltre 50 anni, incastonato tra il Monte Baldo e l'altopiano della Lessinia, l'azienda vitivinicola ideata e creata da Rolando Fugatti e dalla moglie Giuliana dal Fior, racconta proprio la ricchezza di questa terra in bilico tra la provincia di Verona e la provincia autonoma di Trento. Passione per la viticoltura e un terroir fiorente e variegato danno origine a vigneti superbi, che nella

"Terradeiforti" trovano massima espressione. Il racconto inizia da un semplice acronimo che unisce la particella "ro", ispirata al nome del fondatore Rolando, alla parola greca "enos" che rimanda al vino e all'enologia in generale: una storia che continua grazie all'impegno dei figli Roberta, Cristina e Giuseppe, capaci di abbinare l'enoturismo alla coltivazione della vite e alla vinificazione. Roeno, infatti, racchiude in sé una cantina, un agriturismo e una locanda, luoghi accoglienti dove gli avventori possono degustare soprattutto i piatti di tale tradizione trentino-veronese, in abbinamento a una pregiata carta dei vini. Tre grandi interpretazioni della cantina Riesling Renano Collezione di Famiglia Un vino capace di unire le caratteristiche "nordiche" di sapidità, freschezza e acidità con il calore, il volume e la struttura di un terroir superlativo come quello della Valdadige. Enantio Riserva 1865 Pre-fillossera Longevità, robustezza e resistenza da sempre lo contraddistinguono. Sorprendenti, infatti, i suoi vigneti prefillosserici che si reggono su un sesto di allevamento del XVII secolo. Si tratta di una varietà antichissima a piede franco, piantata sulle rive

dell'Adige su un terreno sabbioso ricco di silicio, che vanta un patrimonio genetico unico, da poco Presidio Slow Food. Solaris Repanda L'ultima novità dell'azienda: un vino PIWI a bacca bianca, ovvero rispettoso dell'ambiente e resistente alle malattie fungine, che non richiede l'utilizzo di pesticidi e sostanze chimiche. Nato dall'incrocio di diverse varietà di uve, allevato sulle pendici del Monte Baldo, Repanda colpisce per l'intensità dei profumi fruttati e floreali e con un'interessante corposità al palato, il tutto esaltato da uno splendido colore giallo dorato. Maggiori informazioni Condividi