

Buongustai in riva al lago

di Davide Paolini

Non trova, ma scopre. Così è per José Saramago il viaggiatore, animale assai diverso dal turista, ma le scoperte molto spesso sono frutto di casualità o coincidenze. E in questo frangente forse sarebbe più opportuno ricorrere al concetto di "fortuna" del Principe. Perché questa premessa? Sono approdato, casualmente, in un delizioso borgo, Malcesine, che non avevo mai visitato e mi sono seduto in un locale, «Trattoria Vecchia Malcesine» (Via Pisort 6, Malcesine, Verona; tel. 045 7400469), che ovviamente non avevo mai conosciuto, né avevo mai avuto particolare segnalazione.

Ebbene, dopo quasi due giornate, trascorse in quel borgo del lago di Garda ho rivisto molti pregiudizi sui luoghi lacustri, presi d'assalto dai tedeschi e pure sulla ristorazione che cerca quei villeggianti, ricchi di marchi, ma considerati a torto poveri di gusto.

Metti una sera a cena con vista sul lago, contornato dai merli di un castello con scritti e schizzi di Goethe sul Belpaese, in terrazza panoramica con alle spalle quel Monte Baldo, fonte di leggende e di formaggi di razza. Su quelle alture, particolarmente ricche nei mesi di giugno-luglio di fiori assai rari (come testimonia anche una mostra fotografica nel castello), che diventano "pasto" prelibato per mucche in libertà, prendono forma formaggi, quali il Baldo, o come il Primo Fiore del casaro-imbottitore Orazio Schelfi, così devoto a Marco Pantani da dedicargli un suo enorme prodotto a forma di cuore.

Quei fiori sembrano possedere virtù

particolari al punto che la leggenda raccontata da Schelfi narra che alla fine del 1200 venne interrotto il calo drastico della natalità, di chi si nutriva con il formaggio del Monte Baldo, appunto ottenuto dalle mucche in alpeggio che brucavano quegli alpeggi fioriti. Insomma un "Viagra" ante litteram.

Così, mentre ricordavo la visita nell'alpeggio di Schelfi, godendomi la vista e la brezza lacustre, il patron chef della Vecchia Malcesine mi porgeva una lista davvero farcita di buona cucina. Tra l'altro non ho letto piatti scontati o fotocopiati, ma le

proposte mostrano una loro personalità. Ecco quindi l'insalatina di pancetta fatta in casa con mele allo zenzero, i gnocchetti tirolesi al nero di seppia con vongole e cozze, le pennette lisce al ragù di papero, il filetto di luccio-perca con sedano rapa al tartufo, il coccotto di gal-

letto baby al miele e balsamico... *Dulcis in fundo* ho voluto assaggiare audacemente il *parfait* ghiacciato al gorgonzola... non è da buttare anche se il pensarlo mi provocava qualche fastidio.

In vino veritas. Anche le proposte vinicole supportano, per così dire, l'indipendenza di Leandro e dei suoi collaboratori, che tra l'altro hanno aperto un minuscolo *wine bar* a fianco di un'interessante chiesa sconosciuta. Non ci sono le bottiglie scontate, grazie anche ai consigli di Alberto Quintarelli, a cominciare dall'Amarone casa dei Bepi e dal Recioto dell'azienda agricola Vrviani, davvero superbi, al Barbanico (u viaggio di cabernet, merlot, lagrein) e al Merlot del trentino Balter, dotati di etichette che si fanno notare, il Vernisage (Lagrein e Merlot) dell'alto atesino

Mayr, il cabernet sauvignon dell'azienda Le Fraghe.

L'olio d'oliva extravergine, non può che essere del posto. Infatti i dintorni di Malcesine sono ricchi di olivi secolari (la cultivar più diffusa è il pendolino), ma non solo. Nel centro del paese funziona tuttora un frantoio, aperto a chi vuole visitarlo. È strano che sia stato rispettato questo "museo" vivente gastronomico laddove c'è stato il boom del turismo. È già tanto che non sia diventato un ristorante, magari con in mostra la macina in pietra, con in cucina tutto surgelato, come spesso accade di trovare in quei locali con i nomi appunto tratti dalla produzione dell'olio, tanto per apparire "tipici" o "genuini".

Che dire dei turisti tedeschi di lago? Sempre più mi sono convinto che non regge l'alibi di molti ristoratori made in Italy che scaricano sui turisti le colpe del loro basso livello d'offerta. Proprio i tedeschi hanno ormai raggiunto livelli di conoscenza e di scelta davvero impensabili anni fa. Per rendersi conto di questa realtà forse è sufficiente visitare negozi di *gourmet* e ristoranti di città come Monaco o Amburgo. Sono certo che l'opinione su chi pensa ancora a Kartoffeln, crauti e marmellata o al moscato di San Marino prende un grosso granchio.

Chi non avesse voglia di salire ad Amburgo o a Monaco può fare un altro controllo più comodo: stia attento a qualche tavolo vicino, magari sperduto in Toscana o nelle Langhe o anche in Sicilia, occupato appunto da tedeschi (o da svizzeri); si sentiranno chiedere bottiglie con il nome e cognome dei produttori, l'annata e magari la temperatura di servizio, oppure si ascolti quante cose vogliono conoscere di quel formaggio o di quel salume. Il gusto viaggia, si raffina, migliora. È finita l'era delle bufale al turista per caso. Così è se mi piace!