

# IL PRINCIPE DEL GARDA

A Bardolino, in quel ristorantino-bomboniera che è il Giardino delle Esperidi, Mari Vedovelli sta preparando i passatelli al limone con zucchine e lavarello e il lavarello al forno con la lavanda (il pesce, coperto di pangrattato tostato con le sarde di lago salate, è accompagnato da un fumetto, appunto, alla lavanda). Se andate al Caval di Torri del Benaco, Isidoro Consolini fa (trattenete il fiato per leggere: il titolo è lungo) il filetto di lavarello con tartufo, cotto in extravergine, polvere di gamberi, verdure e salsa di latte bruciato, oppure la schiena di lavarello arrostita, fagiolini, patate, pesto leggero e piccola tartara di ventresca di lavarello. A Malcesine, il Vecchia Malcesine di Leandro Luppi, unico locale stellato dalla guida Michelin sulla riva veneta del lago, ha in carta gli involtini di lavarello poché in crosta di mandorle e limone con biette, finocchi e crema di latte all'erba cipollina. E poi... E poi basta, ché sennò vi tocca mettervi in macchina per fiondarvi sul lago.

**Angelo Peretti**