



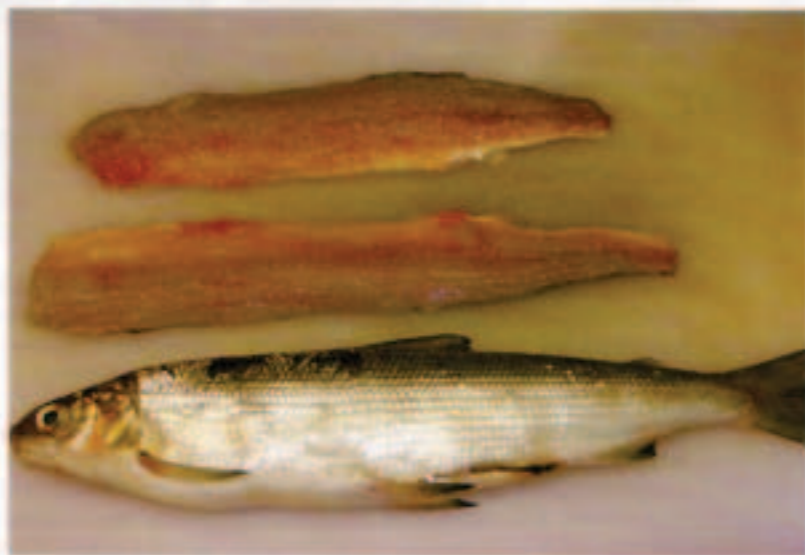
Il grazioso porticciolo di Gargnano sul Garda bresciano



una decina di minuti e si serve la composta irrorando con una salsina fatta con *olio extravergine delicato*, qualche goccia di limone e aneto tritato.

Vino consigliato: **Lagana Superiore 2006**

La corretta sfilettatura del coregone: si inizia partendo dalla coda, si fanno due filetti, si rifila e si tolgono le lisce dalla pancia e dal dorso. Le parti del pesce pulito devono avere più o meno la stessa lunghezza



Le altre interpretazioni d'autore

La risposta della sponda veronese del Garda è con l'uso di una tecnica recente di cottura in olio a bassa temperatura che permette di mantenere le carni morbide e inserisce il cous cous al posto della più rustica tradizionale polenta. Il Centro Italia, appena al di là dei confini con l'Umbria, nell'Alto Lazio, gioca sulla pasta e su scelte di verdure che creano contrasti di colore nel piatto e danno sensazioni dolci, per mantenere la delicatezza del gusto del pesce.

Leandro Luppi Trattoria Vecchia Malcesine Malcesine (Verona)

Dopo aver aperto e gestito due locali a Bolzano, Leandro Luppi, scuola alberghiera di Merano e

cinque anni di conservatorio, si trasferisce nel 1997 a Malcesine per trovare un tipo di vita più tranquillo. Quello che cerca di fare nel suo nuovo impegno è capire le caratteristiche della cultura della cucina del territorio e riproporle senza stravolgerle.

Lui definisce neoclassica la sua cucina. Lo studio della musica l'ha aiutato a scoprire come anche nella realizzazione di una ricetta sia fondamentale curare l'esecuzione, rispettando dosi e ingredienti, e l'interpretazione, ossia quel tocco personale che la distingue dalle altre.

Ci tiene che nei suoi piatti si riconoscano i gusti delle materie prime, frutto di una ricerca costante, faticosa, ma che premia sempre.

Lasagnina rossa con coregone e salsa di zucchine

«La cottura in olio a bassa temperatura era un'idea precedente che avevo utilizzato per le cosce d'anatra e l'ho trovata perfetta sui pesci di lago».

Si squamano e si sfilettano, tenendo la pelle, 2 lavarelli di circa 400 g l'uno. Si rifilano pance e schiene dalle lisce. Sui filetti si affettano 40 g di tartufo nero o scorzone del Baldo e si piegano a portafoglio chiudendo l'apertura con uno stuzzicadenti. Si cuociono per circa 30 minuti in una padella, immersi in 1/2 litro di olio extravergine del Garda a 65 °C e controllando che la

Civiltà del bere - Luglio '08 / 89



Leandro Luppi della Trattoria Vecchia Malcesine nel Veronese suggerisce il lavarello con cous cous all'arancia. A destra, Cernobbio con la tipica barca simbolo del lago Iariano (foto Turismo Provincia di Como)

temperatura si mantenga su questo valore.

Si versano 160 g di cous cous pronto da cuocere in 500 g di brodo di pesce bollente ricavato dalle spine centrali del lavarello bollite per 1/4 d'ora con carota, sedano, cipolla, sale e con 1 foglia di alloro aggiunta alla fine. Si spegne il fuoco, si copre la pentola e si lascia gonfiare il cous cous per 1/4 d'ora circa. Si condisce con olio extravergine del Garda e la buccia grattugiata di un'arancia non trattata. Si scolano i filetti dall'olio di cottura e si asciugano bene. Si servono sopra il cous cous guarnendo con 4 filetti di sardina del lago dissalati, tagliati a pezzettini e, a piacere, con un pizzico di cannella. Si condisce con un filo di olio extravergine del Garda.

Vino consigliato: **Garda Bresciano Chiaretto 2007**

Maurizio e Sandro Serra La Trota Rivodutri (Rieti)

Maurizio e Sandro Serra si occupano in prima persona del locale di famiglia da una ventina d'anni, ma sin da piccoli hanno aiutato i genitori a gestire quella che un tempo era una trattoria dove la gente arrivava per la pasta fatta in casa e il pesce di lago alla griglia. Il posto è incantevole, vicino a un fiume che entra ed esce da un lago per finire nella cascata delle Marmore. Si è nella Riserva dei laghi Lungo e Ripasottile, e qui si trovano quasi tutte le varietà di pesce d'acqua dolce, più l'anguilla e qualche rana. Per



garantirsi una scorta costante, i fratelli Serra utilizzano un laghetto nel grande giardino tenendo i pesci più richiesti. Come da tradizione di famiglia, la cucina lavora su materie prime selezionate soprattutto locali, che regalano gusti unici.

Lasagnina rossa con coregone e salsa di zucchine

«La ricetta fa parte dei classici del menu e varia le verdure a seconda della stagione. È molto apprezzata con i carciofi».

Si tagliano a rondelle 300 g di zucchine, si friggono in olio extravergine, si scolano bene e si pongono in un recipiente aggiungendo sale, 1 bicchiere di aceto bianco, 1 spicchio d'aglio in camicia e foglie di menta. Si lasciano marinare una giornata in frigo. L'indomani

si toglie l'aglio e si frullano con 500 g di brodo vegetale, ottenendo una salsa morbida. Si impastano 6 tuorli con 400 g di farina doppio zero, 1 cucchiaino di olio extravergine della Sabina, un pizzico di sale e il succo centrifugato di 200 g di rape rosse e metà polpa di rape. Si lascia riposare l'impasto al fresco per circa 2 ore. Si sfilettano 2 coregoni di circa 200 g l'uno e si lasciano riposare per 2 ore in una marinata di 1 cucchiaino di olio extravergine della Sabina con 1 spicchio d'aglio in camicia, un pizzico di sale e 50 g di latte. Si tolgono i filetti dalla marinatura e si mantecano con una patata bollita, schiacciata, scaldando il tutto per pochi secondi in padella a fuoco dolce. Si tira la pasta in sfoglia sottile e si tagliano 12 quadrati di circa 7 centimetri di lato. Si cuociono al dente i quadrati di pasta in acqua bollente salata e si raffreddano in acqua e ghiaccio. Si asciugano e con questi si preparano 4 lasagnette alternando 3 strati di pasta con 2 di farcia al coregone. Si cuociono le lasagnette al

vapore di acqua profumata con 1 rametto di timo. Si servono sopra la salsa di zucchine decorandole con una julienne croccante di zucchine saltate in padella.

Vino consigliato: **Frascati Superiore 2007**



Maurizio e Sandro Serra del ristorante La Trota, in provincia di Rieti, propongono spesso ai loro clienti una lasagnina rossa con coregone e salsa di zucchine