

Verdi risotti del Garda

Materie prime del Benaco, del Baldo e della zona del parco di Tremosine usate per piatti straordinari

Angelo Peretti

C'è un filo verde che unisce in questa stagione alcuni dei migliori chef dell'area del Garda. Con la complicità d'un risotto. Il colore verde è quello delle erbe di campo o dell'orto, che i cuochi delle province gardesane stanno utilizzando, con inattesa simultaneità, come materia prima per dei risotti che interpretano la primavera. Prendiamo il profumato, invitante riso con l'aglio orsino e la tinca affumicata ideato da Leandro Luppi, patron del Vecchia Malcesine (045.7400469, Malcesine), unico ristorante stellato dalla Michelin sulla riva veneta del lago. La ricetta è nata dalla voglia di reinterpretare un piatto della tradizione: il risotto con la tinca. La formula popolare si basa su tre elementi: il riso, la tinca e le erbe verdi (le biete). Leandro, che quest'anno festeggia i dieci anni d'attività a Malcesine, i tre elementi li ha pensati e ripensati, risolvendoli con l'abitudine illuminata fantasia: una base di riso, il contributo verde dell'aglio orsino, erba officinale che trova sul Baldo, e la tinca spezzettata, fatta leggerissimamente affumicare.

E che dire del delicato risotto al prezzemolo e formaggella di Tremosine che appartiene al bagaglio goloso di Piercarlo Zannotti, dell'Ortica di Manerba del Garda (0365.651865), sulla riva lombarda? Anche lui stellato dalla Michelin: il riconoscimento è arrivato proprio quest'anno. Piercarlo gioca le carte dell'equilibrio sensoriale, del rispetto delle materie prime del territorio. E così ecco che colora il riso di verde con un brodo che ha preso tonalità dalla clorofilla del prezzemolo, e poi, per mantecare, utilizza l'olio del Garda e la formaggella che fatta a Tremosine, sulle montagne affacciate verso il lago. Buono? Al Vinitaly hanno fatto la fila per assaggiarlo in accostamento col Chiaretto gardesano.

Per mettere d'accordo bresciani e veronesi, spostiamoci nella terza provincia gardesana: quella di Trento. E andiamo a prendere un'invenzione che appartiene al repertorio

del celebre ristorante Chiesa, a Trento (Parco San Marco, 0461.238766): l'intrigante risotto con centrifuga di finocchio, sedano, ananas, cerfoglio con salmerino marinato al miele di rododendro. E qui è fusione di ricordi montanari, di erbe officinali, di pescagioni fluviali, di primizie dell'orto, di seduzioni esotiche. Il tutto condito di genialità e di equilibrio. Nel nome della cucina di primavera. †



Leandro Luppi

Ricetta/1

Aglio orsino e tinca affumicata



Veronese col gusto del Baldo

Per 4 persone.

Ingredienti: 240 gr. di riso carnaroli; 100 gr aglio orsino fresco tagliato a listarelle; 100 gr di tinca affumicata tagliata a dadini; brodo di pesce o vegetale q.b.; 30 gr scalogno tritato; 80 gr vino bianco; 50 gr. burro di alpeggio per mantecare; 30 gr. di burro acido per mantecare; sale e pepe.

Procedimento: soffriggere lo scalogno con poco olio, aggiungere il riso e tostare, bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare, bagnare con il brodo e portare a cottura desiderata il risotto. Prima di mantecare incorporare l'aglio orsino e quindi il burro d'alpeggio e il burro acido. Aggiustare di sale e pepe e mettere nei piatti. Spadellare la tinca con un filo di olio e versarla sopra al risotto.

È un grande piatto che valorizza i sapori del territorio: l'aglio orsino del baldo e la tinca del Garda.