

Sei ricette per il Bardolino dagli chef con le "stelle"

Un volumetto edito dal Consorzio di tutela del Bardolino presenta sei piatti ideati da Isidoro Consolini del ristorante Al Caval di Torri del Benaco e da Leandro Luppi del Vecchia Malcesine di Malcesine, in accostamento col Bardolino e con la sua versione rosata, il Chiaretto. Tremila copie diffuse in un solo mese. C'è feeling tra il Bardolino e le stelle Michelin della riva veneta del Garda, la sua terra d'origine. Isidoro Consolini e Leandro Luppi, i due chef stellati della costa veronese del lago, alla guida rispettivamente del ristorante Al Caval di Torri del Benaco e del ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine, sono gli autori del volumetto «Sapori di lago. Sei ricette per il Bardolino», edito dal Consorzio di tutela del Bardolino e diffuso, in un solo mese, in circa tremila copie. «Si sta riscoprendo il piacere dei vini da bere, fatti apposta per accompagnare la tavola, anche in maniera disimpegnata, e questa è una dimensione perfetta per un vino come il Bardolino e per la sua versione rosata, il Chiaretto» dice Leandro Luppi. «Per chi fa cucina di territorio il richiamo alla territorialità passa anche attraverso la cantina: prodotti come i pesci del lago di Garda, le erbe officinali del vicino monte Baldo e le carni d'aia del nostro entroterra si accostano benissimo ai vini della zona, Bardolino e Chiaretto in primis» gli fa eco Isidoro Consolini.

Sono tre le ricette che ciascuno dei due chef gardesani hanno creato per il Bardolino e per il Chiaretto. Leandro Luppi, stella Michelin dal 2005, propone il suo «tonno del lago di Garda» con misticanza e uova sode - un'originalissima rivisitazione delle merende estive, con la carpa lacustre lavorata a mò di tonno, in vasetto sott'olio - e poi un restyling del classicissimo «bollito misto con pearà e salsa verde» uniti ad un radicchio rosso di Verona in carpione con soppressa e crackers di polenta, e infine un persico mantecato all'olio dop di Malcesine con limone candito, capperi e croccante di patate alle olive. Isidoro Consolini, stella Michelin dal 2008, offre altre tre ricette di territorio: il lavarello croccante con germogli e cappuccino di lievito (il lavarello è un pesce lacustre noto anche col nome di coregone), i ravioli ripieni con mousse di extravergine, baccalà sfogliato e salsa di aglio orsino, e ancora i ravioli ripieni di pesce del Garda, crema di zucca e pane di amaretti (un richiamo alla vicina tradizione mantovana: le cucine del Garda e di Mantova si sono influenzate reciprocamente fin dall'epoca rinascimentale).