

A TAVOLA

SEI RICETTE D'AUTORE CREATE DAGLI CHEF STELLATI DEL BENACO: PROTAGONISTA IL PESCE D'ACQUA DOLCE NATURALMENTE



DELIZIOSI MANICARETTI SUL LAGO DI GARDA

Bentornati sul Garda! A conferma del feeling tra il vino principe del Benaco e l'alta ristorazione gardesana, il Consorzio di tutela del Bardolino ha dato alle stampe un simpatico e prezioso volumetto «Sapori di lago: sei ricette per il Bardolino». L'opera porta la firma di Isidoro Consolini e Leandro Luppi, i due chef stellati della sponda veronese del lago, alla guida rispettivamente del ristorante «Al Caval» di Torri del Benaco e del ristorante «Vecchia Malcesine» di Malcesine.

«I buongustai stanno 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 vi-

no 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 esti-

ve, con la carpa lacustre lavorata a mo' 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 soppresa e crackers di polenta, e infine un persico mantecato all'olio extravergine d'oliva 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 ra-

violi ripieni di pesce del Garda, crema di zucca e pane di amaretti (un richiamo alla tradizione mantovana: le cucine del Garda e di Mantova si sono influenzate reciprocamente fin dall'epoca rinascimentale). Il volumetto, che ha in copertina un'immagine realizzata da Ivano Bolondi, uno dei maestri della fotografia italiana, è in distribuzione gratuita presso il Consorzio di tutela del Bardolino oppure presso i ristoranti «Al Caval» e «Vecchia Malcesine».

G. Cas.

Nella foto: da sinistra a destra Leandro Luppi, Stefano Pace e Isidoro Consolini mentre brindano alle fortune del Bardolino (foto Michele Inserra).