

# Banchetti del «cibovagare»

Itinerari del piacere tra ristoranti e trattorie d'Italia, possibilmente affacciati sul lago o immersi nella natura

di **Davide Paolini**

**P**asqua con chi vuoi... dice l'adagio. E allora tutti fuori di casa alla ricerca di un ristorante, di un'osteria, di una trattoria, magari all'aperto se finalmente arriva la primavera. Il nostro "cibovagare" comincia dalle Langhe, attualmente generose di vino, agnello, capretto e formaggi. In località San Maurizio, eccoci da Guido da Costigliole (tel. 0141.841900), fascino locale all'interno dell'elegante Relais San Maurizio, gestito dalla famiglia Alciati, con ai fornelli Luca, guardato a vista da Lidia, prossima agli 80 anni.

La carta pasquale offre alcune novità: ravioli di ricotta e asparagi con parmantier di asparagi, il capretto arrostito con rosmarino e alloro, un dolce di colomba al bicchiere, ma le proposte spaziano sempre dai meravigliosi agnolotti, al tradizionale vitello tonnato, dall'«abbiamo l'uovo fritto» alla granita di caffè con panna liquida. I vini sono un *must* degli Alciati.

Chi ama il Lago può costeggiare il Garda fino a Malcesine, che tra borghi e porticcioli fa dimenticare pioggia e neve. L'approdo per il pranzo o la cena è alla Vecchia Malcesine a Malcesine (via Pisorio 6, tel. 045 7409469), con vista lago, dove Leandro ha messo a punto per gli amanti del pesce un menu davvero invitante con un piatto bizzarro: il tonno del lago crudo e cotto (ovvero carpa cotta e lavarello crudo marinato alle rape rosse), poi sarde cavolfiore e arancia, tempura o trancio di luccio, ma per Pasqua anche pancetta di maiale e asparagi, con un dolce al cioccolato definito «meteorite» per la forma.



## Malcesine (Vr)



### Ristorante Vecchia Malcesine

- Gestito da Leandro Luppi, il ristorante gode di uno splendido affaccio sul Lago di Garda
- Tra le specialità, i piatti di pesce, come tonno del lago crudo e cotto
- Info: tel. 045/7409469