Data: 1 marzo 2015

Pagina: 87-88-89-90-91

Periodicità: mensile

LAGO EXTRAVERGINE

Un giro d'olio. Alla scoperta del Garda, l'area olivata posizionata più a settentrione d'Europa. Un tour fragrante, ritmato da assaggi e da lacustri paesaggi, da moderni frantoi e da roccaforti gourmet dove l'oro verde è sacro

di Cristina Viggè - Foto di Mauro Fermariello

Dei laghi italiani lui è il più grande. E anche il più mite. Mediterraneo sino all'osso. Se per ossa s'intendono i tronchi degli argentei olivi, con le mani-rami protese all'insù e i piedi-radici affondati giù, in una terra che abbraccia tre regioni: Lombardia, Veneto e Trentino. È il Garda, "mare" dolce dalla forma panciuta (a sud) e slanciata (a nord), noto anche come Benaco (dal latino Benacus e dal celtico Bennacus, "dai molti promontori"): citato da Virgilio nel secondo libro delle *Georgiche* e nel decimo canto dell'*Eneide*. E lodato pure da Carducci, Goethe e D'Annunzio, che ne *Il libro ascetico della giovane Italia* parla dei suoi ulivi: "Tanto umani! Magri, svelti, con tronco diviso, senza mole, tutti respiro e attenzione, ariosi e ingegnosi, non superano di troppo la statura dell'uomo. Si lasciano cogliere una parte dei frutti dal braccio alzato". Punteggiando le rive e le campagne, definendo il paesaggio e regalando un oro verde valorizzato dal Consorzio di Tutela Olio Garda Dop, che riunisce 548 olivicoltori, 21 molitori e 73 confezionatori, ossia aziende con la propria etichetta. Sulla quale devono comparire le menzioni Bresciano, Orientale (per le province di Mantova e Verona) e Trentino. Per meglio esprimere le peculiarità dei differenti terroir. E delle variegate cultivar. A partire dalla casaliva (detta anche drizzàr), la regina del Garda, "dalle note olfattive fruttate di media intensità, dalle connotazioni erbacee e dai sentori di mandorla e carciofo", come ben scrive l'oleologo Luigi Caricato nel volume *Olio di lago. Garda Dop*. Un extravergine caratterizzato da freschezza,

CONDIMENTO PER LA MENTE
Dell'olio ha sondato i differenti linguaggi, svelandone il lato femminile, l'anima sociale e il lato più erotico e sensuale. È Olio Officina Food Festival, kermesse andata in scena, per la quarta edizione, al Palazzo delle Stelline di Milano dal 22 al 24 gennaio (www.oliofficina.com).

RISOTTO AL POMODORO DEL PIENNOLO, BURRATA, SCORZA DI LIMONE E COLATURA DI ALICI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di riso vialone nano
250 ml di acqua di pomodoro del piennolo
250 ml di brodo
50 g di salsa di pomodoro
50 g di burrata
20 g di parmigiano
20 g di burro
4 pomodori del piennolo
4 foglie di basilico
olio extravergine Garda Dop, scorza di limone, polvere di capperi, sale

Iniziare la cottura del riso con l'acqua di pomodoro e proseguire per 12 minuti alternando un mestolo di brodo e uno di acqua di pomodoro. Una volta raggiunta la cottura, spegnere il fuoco e mantecare aggiungendo la salsa di pomodoro, il parmigiano, il burro e l'olio d'oliva. Impiattare il riso, completandolo con la burrata, la scorza di limone, la colatura di alici e la polvere di capperi. Guarnire con i pomodori del piennolo e le foglie di basilico.

di Giuseppe D'Aquino
Ristorante Oseleta
Cavaion Veronese - Verona
www.ristoranteoseleta.it

EXTRA BELLEZZA
L'olio fa bene. Anche alla pelle. A confermarlo è Thesaurum, trattamento saponificato limited edition a base di extravergine del Garda Dop, erbe officinali del Monte Baldo e oli essenziali di salvia e lavanda. Cosmetici aromatici e naturali, frutto di ricette antiche e firmati Alyaveda. Per info: alyaveda@gmail.com

morbidezza e delicatezza, "tanto da farne un prodotto molto apprezzato dal consumatore", aggiunge l'esperto. Un olio elegante e armonioso, dal retrogusto ammandorlato, riconoscibile per personalità e facilmente fruibile in cucina. Della serie: versatilità nel nome dell'alta qualità. Celata anche nelle altre tipologie d'oliva che animano la Dop (ottenuta nel 1997): dal frantoio al leccino, dal pendolino al rossanel, dal fort al trep, dal favarol al grignan.

L'ORO VERDE DEL WEST

Ed è proprio a ovest del lago, nella bresciana Salò, che si svelano oli di pregio: quelli dell'azienda agricola di Rita e Pietro Rocca, fieri di metterli a punto conferendo tutte le olive raccolte al frantoio della Cooperativa San Felice del Benaco: anno di nascita 1946, trecento soci e tecnologie all'avanguardia. A garanzia di tracciabilità e bontà. Incarnata anche in leccornie biologiche e tipiche della Valtenesi, in vendita nello spaccio-boutique.
Sì, perché la lombarda Valtenesi è qui e per ammirarne panorami di lago e di terra basta raggiungere la piazza-terrazza di Polpenazze, oppure salire fin su al castello. Per poi ridiscendere le scale e incontrare Il Roccolo, il cui titolare è Andrea Bertazzi (presidente del Consorzio di Tutela Olio Garda Dop), la cui mission è quella di produrre extravergine e vino, come il Groppello, figlio dell'omonimo vitigno autoctono e di una parte di marzemino. Ma vocato all'olio è pure Il Brolo, ospitato (lì a poca distanza) in una casa del Quattrocento e guidato da Augusto e Patrizia Rampa, padre e figlia. Che, con devozione,

Nella foto a sinistra, uno dei saloni affrescati di Villa Cordevigo. Qui, invece, il giardino all'italiana cha anima la corte del wine relais. Dove aiuole, fontane e geometrie nel verde annunciano relax e buona cucina. www.villacordevigo.it

Lo chef Giuseppe D'Aquino, alla regia del ristorante stellato Oseleta. Che pare prolungare il suo charme nella Taverna Fracastoro, fra arredi d'epoca e camino in pietra.

coltivano tre ettari di oliveto (882 piante) per ottenere un tris di premiatissimi extravergini: monocultivar casaliva e leccino e un blend in cui compare anche il pendolino. Imbottigliati espresso al momento dell'acquisto.
E se non lontano, a Manerba del Garda, spicca l'Olearia Caldera, a Puegnago compaiono I Vegher. "Significa terreno incolto", spiega la patronne Morena Fucina, alle redini di un'azienda agricola e agrituristica con oliveto, vigneto, orto, frutteto e animali da cortile. In modo da assicurare a tavola ingredienti genuini, riletti con estro. Della serie, basta prenotare e assaggiare: pollo al rosmarino e limone con riso basmati e salsa al dragoncello; lumache agli spinaci ed erbe e fagiolini con pancetta e curry. Per un'esperienza indie-country. Che può proseguire in Provenza. Pardon, alle Cantine Provenza: quartier generale a Desenzano del Garda, uno showroom tutto legno e vetro, un olio dalle nuance di erbe di campo e dal finale amaricante e gradevolmente piccante, nonché nettari di classe. Fra cui il Lugana in multiversione: dal fine Brut Cà Maiol Metodo Classico al profumato Molin, sino al Fabio Contato, intitolato al patron e caratterizzato da una suadente sapidità, bilanciata da una vena acida. Perfetti con la tartare di coregone affumicato e con il risotto mantecato allo zafferano di Pozzolengo e polvere di capperi di lago creati da Piercarlo Zanotti, chef executive del San Marco Locanda con Ristoro 1727: hotel, gastro-bistrot e oasi gourmet di Toscolano Maderno. Ça va sans dire: l'eccellenza al calice, nel piatto, sulla pizza e in mezzo al pane, visti gli hamburger deluxe serviti à la table.

VERSO ORIENTE, FRA STELLE E RELAX

Così come sul pane si tuffa l'extravergine griffato Fratelli Turri, in quel di Cavaion Veronese. Segni particolari? Una tradizione portata avanti da oltre sessant'anni, l'esposizione en plein air del frantoio originale del 1740, un museo agricolo, un oliveto didattico e un cru, il San Vigilio, che è un vero tesoro, ottenuto da olive casaliva raccolte su quella Punta che gli umanisti definirono "amoenissimus mons". Senza dimenticare una linea cosmetica dedicata alla cura di mani, viso e corpo, realizzata a partire dall'extravergine di oliva Garda Dop. Perché l'olio non è solo condimento, elemento sacro e alimento (anzi, functional food, come specifica Caricato), ma anche complice della bellezza della pelle. A cui pensa l'Essentia Spa di Villa Cordevigo, immersa nella calma Cavaion. E incorniciata da una distesa di boschi, oliveti e vigneti. Quelli di Villabella, la casa vinicola delle famiglie Delibori e Cristoforetti che fa da cornice al luxury wine relais: radici nel Rinascimento, villa veneta nel Settecento e ora buen retiro annunciato da un viale di cipressi. Bucolico prologo a una residenza scandita da stanze raffinate, giardino all'italiana, romantico parco all'inglese, chiesetta (con cripta-caveau per i vini) e barchessa stellata, accogliente il ristorante Oseleta. Che deve il nome al vitigno locale (dei cui acini vanno ghiotti gli uccellini di campagna) e il successo allo chef napoletano Giuseppe D'Aquino. Il quale, sognando *'O sole mio*, porta in Veneto le sue origini. "Perché io sono nato col pomodoro", dice. Fiero di creare un raggiante ritratto veronese-partenopeo: riso

I vigneti della maison Gerardo Cesari, nota per il pluripremiato Amarone Bosan. www.cesariverona.it

GOLA, LAGO E OLIO

San Marco Locanda con Ristoro 1727
Toscolano Maderno - Brescia - *www.hsmarco.com*
Società agricola Rocca Pietro e Rita
Salò - Brescia - *aziendaagricolarocca@cheapnet.it*
Cooperativa Agricola San Felice del Benaco
San Felice del Benaco - Brescia - *www.oliofelice.com*
Azienda agricola e agrituristica I Vegher
Puegnago del Garda - Brescia - *agriturismo.vegher@gmail.com*
Azienda agricola Il Brolo
Polpenazze del Garda - Brescia - *www.il-brolo.it*
Azienda agricola Il Roccolo
Polpenazze del Garda - Brescia - *www.roccolobertazzi.it*
Azienda agricola Provenza
Desenzano del Garda - Brescia - *www.provenzacantine.it*
Vigneti Villabella
Calmasino - Verona - *www.vignetivillabella.com*
Consorzio di Tutela Olio Extravergine di Oliva Garda Dop
Cavaion Veronese - Verona - *www.oliogardadop.it*
Frantoio Turri
Cavaion Veronese - Verona - *www.turri.com*
Azienda agricola e agrituristica Costadoro
Bardolino - Verona - *www.agriturismocostadoro.com*
Hotel Cæsius Thermæ & Spa Resort
Bardolino - Verona - *www.hotelcaesiusterme.com*
Azienda agricola Paolo Bonomelli
Torri del Benaco - Verona - *www.paolobonomelli.com*
Agraria Riva del Garda
Riva del Garda - Trento - *www.agririva.it*
Frantoio, cantina e agritur. Madonna delle Vittorie
Arco di Trento - Trento - *www.madonnadellevittorie.it*

vialone nano con pomodoro del piennolo, capperi, colatura di alici e limone d'Amalfi candito. Mantecato con olio gardesano, naturalmente. Pronto a finire pure nella delicata crema che avvolge i paccheri; nella tartare di ricciola, sorbetto al sedano e acqua di pomodoro; e nel rombo con friggitelli, patate e guazzetto di mozzarella. Mentre nei calici sfilano le etichette di Villabella, servite dal sommelier Aldo Berardi: dal Chiaretto Spumante al Brut Rebianco, dal Lugana Cà del Lago al Bardolino Classico Vigna Morlongo, dall'Amarone della Valpolicella al passito Fiordilej. "Nome col quale abbiamo battezzato il salotto-bar di Villa Cordevigo", aggiunge Franco Cristoforetti, che veste pure la carica di presidente del Consorzio di Tutela del Bardolino Doc.
Ed è proprio nella Città del Vino di Bardolino che si scopre un'altra roccaforte oil & wine come l'azienda agricola Costadoro, animata da Valentino Lonardi, un pioniere nella spumantizzazione del Chiaretto e nell'invecchiamento del Bardolino, nonché un produttore d'olio. Fluido elemento che all'Hotel Cæsius Thermæ & Spa Resort scorre pure sulla pelle, grazie alla linea Olhidra e a un trattamento che lo elegge a protagonista, fra peeling, impacchi, idromassaggi e massaggi. Mentre l'acqua del Monte Baldo concorre alla totale remise en forme, insieme al centro ayurvedico, con tanto di riequilibrante menu dedicato. A cui si affianca la cucina dello chef Alessandro Salandini, che serve una serie di piatti all'olio Garda Dop. Orgoglioso d'arricchire il coniglio marinato con capperi, acciughe e carciofi croccanti; di divenire un budino-

Dolce Meteora di cioccolato e olio: un dessert griffato dallo stellato Leandro Luppi della Vecchia Malcesine. Che con l'extravergine prepara anche una squisita zuppa di pane, ciliegie e verza candita.

SARDE IN SAOR 2.0

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

20 sarde
4 cipolle bianche
100 g di aceto di mele
100 g di vino bianco
20 g di pinoli
20 g di uvetta
2 foglie di alloro
500 g di acqua salata
125 g di farina per polenta bianca
100 g di extravergine Garda Dop
farina bianca, sale e pepe

nuvola nella crema di ceci e d'ingentilire il guancialino di vitello brasato. E le pietre di lago? Fanno da scoglio alle friandises. Raffinatezze capaci di esprimersi anche a colazione. O meglio, alla "coccolazione", ritmata da tre corner golosi e da delizie à la carte. Intanto, la mappa suggerisce prima Torri del Benaco, dove conoscere gli extravergini Ca' Rainene di Paolo Bonomelli, poi Malcesine, dove brilla la stella di Leandro Luppi: l'ideatore di una manifestazione come Fish & Chef, patron del ristorante Vecchia Malcesine e autore di prelibatezze oil addicted.

ESTREMAMENTE A NORD

Ma si sa, l'extravergine di lago vola alto. E giunge sino al limite più settentrionale d'Europa per la coltivazione dell'ulivo: il Garda Trentino. Sfiorando il 46° Parallelo, da cui mutua il nome una linea d'oro verde a marchio Frantoio di Riva by Agraria Riva del Garda. Una realtà importante, che dona eccellenze come Uliva 1111, proposta in bottiglie numerate. In vendita nello spazio rural-chic la Corte del Tipico. E all'insegna del cibo autentico è anche l'Agritur Madonna della Vittorie di Arco di Trento: pareti vinaccia, soffitti in legno e grandi vetrate sui vigneti e sugli oliveti di proprietà di Fiorindo Bonora. Che ha pure un allevamento di manze in Val Rendena e che presenta in menu roast-beef, carne salada e girello al forno, da completare con un filo d'olio. Complice persino dei tagliolini al ragù di olive e arancia caramellata, della trota in saor con polenta grigliata e del violaceo riso con pancetta, Teroldego e Trentingrana. ❍

Fiscoli, torchi, scale e rustici contenitori per l'oro verde. Al museo degli attrezzi agricoli del Frantoio Turri di Cavaion Veronese si svela un piccolo mondo antico. Da scoprire grazie a visite guidate organizzate su prenotazione.

Preparare la polenta, portando a bollore l'acqua salata, versando a pioggia la farina e cuocendo per circa 40 minuti. A fine cottura, mantecare con 50 g di olio. Preparare il saor, tagliando a fette le cipolle, stufandole in padella con l'alloro, bagnando con vino bianco e aceto, aggiungendo uvetta e pinoli e aggiustando di sale e pepe. Pulire e sfilettare le sarde, infarinarle leggermente e friggerle in olio caldo. Asciugarle con carta assorbente e disporle in una teglia ampia. Versarvi sopra il saor e lasciarle marinare per almeno 24 ore. Servire le sarde a temperatura ambiente con corredo di polenta bianca. Condire con olio di oliva. Per la versione fossile, essiccare le sarde, rendendole croccanti.

di Leandro Luppi
Ristorante Vecchia Malcesine
Malcesine - Verona
www.vecchiamalcesine.com