



PRELIBATEZZE, TURISMO E CULTURA SALÒ CAPITALE DI ECCELLENZE

Un viaggio alla scoperta dei tesori e della storia al MuSa, «casa» della Magnifica Patria

Simone Bottura

Salò ha aperto i suoi scrigni. Ne sono usciti, uno dopo l'altro, tesori preziosi.

È successo ieri, davanti alle telecamere di In piazza con noi, nel luogo deputato a custodire la memoria dell'antico capoluogo della Magnifica Patria, il MuSa, il museo civico che dal 2015 racconta al pubblico la storia millenaria e gloriosa di questa capitale antica e moderna del lago. E di tesori ne sono emersi tanti, da scrigni di storia, arte e cultura, ma anche da dispense e cucine, per una puntata che ha acceso i riflettori sulle eccellenze del gusto di Salò e del suo circondario, raccontate ai microfoni dei conduttori Clara Campiani e Marco Recalcati da chef e produttori.

Piatti prelibati. Anche il cibo è cultura. E l'offerta enogastronomica, sottolinea il sindaco Giampiero Cipani, «è sempre più veicolo di promozione». Perché oggi il turista ha un palato educato ed esigente e anche a tavola vuole vivere e scoprire il territorio.

Peccato soltanto che in tv non si possano percepire i profumi, perché

nel chiostro del MuSa se ne sono diffusi di irresistibili dai piatti preparati dagli chef di grido di Salò, Gianni Briarava, Alberto Bertani, Matteo Felter e il maestro pasticciere Marco Zuanelli.

I prodotti locali. Protagonista non solo il pesce di lago, ma anche limoni, cedri e capperi. E ancora il prezioso Olio Garda Dop, raccontato dalla produttrice Rita Rocca, e il vino rosa, altro prodotto simbolo del Garda, celebrato dal presidente del Consorzio Valtènesi Paolo Pasini. Profumi e sapori che sono storia, cultura e tradizione, come i frutti della storica coltivazione delle ortaglie di Corte Fontana a Campoverde o la ritrovata varietà dell'antico cedro di Salò recuperato e coltivato da Tiziano Giacomini. Sono eccellenze del gusto, oltre che colonne portanti di un'offerta turistica in crescita. Lo dicono i numeri presentati dal presidente dei commercianti di Salò Promotion, Andrea Maggioni, e dal vice presidente del Carg, il consorzio albergatori, Aki Nakari. E lo testimoniano il nuovo Cinque stelle sorto alle Versine e quello previsto nel-

l'ex area Tavina, per il quale, annuncia Elena David della catena Falkensteiner, «siamo alle battute finali per il rilascio delle concessioni e forse già in autunno, dopo la demolizione dello stabilimento, daremo il via ai lavori».

Sono alberghi che porteranno nuova linfa a un'economia già forte, come ha sottolineato Cristina Bernardi di Banca Valsabbina, che tra Garda e Valsabbia conta 27 mila soci.

Cultura. Nell'anno di Brescia e Bergamo Capitale italiana della cultura, Salò, che ieri sera ha ospitato i finalisti del Premio Strega 2023 su iniziativa dell'attivissima biblioteca presieduta da Alessandro Tonacci, ambisce anche al ruolo di capitale culturale del lago. Da non perdere, come ha ricordato il presidente del MuSa Alberto Pelizzari, la mostra per i 40 anni della Civica Raccolta del Disegno di Salò, «la più importante collezione italiana di opere su carta», o gli appuntamenti estivi segnalati dal presidente della Pro loco Nicola Tranquilli e i prestigiosi concerti dell'Estate Musicale del Gar-





da, festival diretto da Roberto Codazzi.

La puntata, allietata anche dalla musica dei ragazzi dell'Accademia San Carlo, ha offerto anche l'occasione per celebrare la storica promozione in serie B della FeralpiSalò. Chi se la fosse persa può rivederla in replica questa sera su Teletutto alle 20.30. //

Per chi se la fosse persa, la puntata sarà replicata questa sera su Teletutto: si è parlato anche della Feralpi in B

**VOLTI & VOCI**

Giampiero Cipani.
«Salò è l'antica capitale della riviera, come racconta il MuSa, e oggi è capitale del turismo, della cultura e della gastronomia».



Andrea Maggioni.
«Qui si vive e lavora nella bellezza. Con i suoi 264 negozi Salò è il primo centro commerciale del lago».



Paolo Pasini.
«Il nostro vino rosa è il frutto del lavoro di uomini che interpretano un territorio, la Valtènesi».



Elena Pellizzari.
«I limoni del Garda aromatizzano il gin della Farmacia del Benaco, così come il nostro storico elisir».



Rita Rocca.
«L'olio Garda Dop è una delle nostre ricchezze, possibile grazie al microclima del lago».





► 12 giugno 2023



Eccellenze. In piazza con noi // FOTO GABRIELE STRADA NEG



Performance. Intrattenimento musicale



Il gusto. Il vino della Valtènesi





► 12 giugno 2023



I sapori del Garda. I migliori prodotti locali sotto l'obiettivo delle telecamere

