



ENOGASTRONOMIA

Dall'olio ai vini:
la tradizione in tavola
regala grandi sapori

Pag. 15

In tavola. I piatti tipici gardesani sono il risultato dell'influenza di tre regioni e non si fermano al pesce

Una **tradizione gastronomica** ricca di **ispirazioni** e di **sapori**

Affacciati sul lago di Garda ci sono posti davvero incantevoli, ma non si può dire di conoscere un territorio finché non se ne assapora la cucina tradizionale. I piatti a base di pesce sono senza dubbio i grandi protagonisti della tradizione gastronomica gardesana, ma non sono le uniche specialità che è possibile assaporare. A cavallo tra Lombardia, Veneto e Trentino, infatti, il territorio del lago di Garda ha una proposta culinaria versatile e particolarmente ricca, perfetta per soddisfare tutti i palati.

Tra i piatti tipici del versante veneto non si possono non citare i bigoli con le sarde: una preparazione semplice, ma molto saporita. Tipico della tradizione gardesana è anche il risotto con l'Amarone, la cui ricetta prevede l'impiego di tre eccellenze

veronesi: riso Vialone Nano, Amarone della Valpolicella e formaggio Monte Veronese. Focalizzandosi sempre sui primi piatti del gardesano, non si possono dimenticare il risotto con la tinca e i tortellini di Valeggio sul Mincio, ripieni di carne e serviti in brodo, con qualche cucchiaino di Bardolino. Visitando l'area più settentrionale del lago di Garda ci si può lasciar ingolosire da altre specialità, come la carbonèra. Si tratta di un piatto povero - il suo nome deriva dal fatto che fosse il cibo quotidiano dei carbonai -, ma molto saporito: polenta condita con olio extra-vergine di oliva Garda Dop e formaggio del Monte Baldo.

Sempre rimanendo lungo le coste più a nord del lago, nell'area trentina e lombarda, si può trovare la carne salada, che i salumifici preparano





► 24 giugno 2023

ancora seguendo la procedura tradizionale, con la marinatura in antiche botti di legno per un periodo compreso tra uno e due mesi.

Un piatto che non manca mai nei ristoranti della sponda bresciana del Garda è invece la polenta grigliata con le alette in carpione, una ricetta di origine rinascimentale dal sapore molto delicato.

Particolare è anche la versione gardesana della cassata siciliana. Per dare una marcia in più alla classica ricetta, che prevede l'impiego di ricotta, miele e frutta candita, viene aggiunto un filo di olio del Garda.

