Enogastronomia

Quei sapori d'acqua dolce

Tinche, lucci e coregoni. Pesci di lago protagonisti sulle tavole del Garda Con olio e buon vino di Valtènesi

di CARLOS MAC ADDEN

Da poco più di una settimana ha preso il via la Rassegna Enogastromica del Pesce di Lago, che si protrarrà sino alla fine di ottobre. A riproporla è l'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori del Garda, realtà nata nel 2001 per far conoscere e promuovere i prodotti di quella terra con la sua storia e arte, oggi forte di un centinaio di associati e presieduta da Giovanna Prandini. Cardini dell'iniziativa, che assume particolare valenza a poco tempo dall'Expo 2015 dedicato a «Nutrire il Pianeta», il pesce, il vino, l'olio del Benaco.

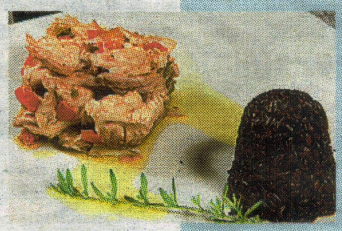
Bene fa Luigi Del Prete, presidente dell'Associazione L.A.CU.S — Lago, Ambiente, Cultura, Storia — ad affermare «siamo più che mai consapevoli che mangiare è un atto culturale»: il cibo lo è di fatto in tutti i suoi momenti, dalla produzione al consumo, alla sua preparazione. Attori dell'evento sono 21 locali, trattorie, ristoranti, osterie, agriturismi, sparsi sulla sponda bresciana del lago, ciascuno con un proprio menu, proposto con cadenze diverse e unificato dal costo e dall'includere i tre grandi protagonisti dell'enogastronomia benacense, nonché dall'avvicinare il pubblico al pesce d'acqua dolce, vittima talvolta di un'ingiusta nomea.

Antipasti, primi, secondi vedono in un susseguirsi di piatti più o meno legati alla tradizione — ma è la materia prima a dare identità ad un territorio, più che la sua mutevole elaborazione — sarde lacustri (appellativo comune dell'agone), tinche, lucci, persici, coregoni... Tutto questo non sarebbe realizzabile se, come precisa Marco Cavallaro pescatore professionista, l'Istituto Ittiogenico desenzanese non avesse supportato la storica attività di pesca sul lago introducendovi milioni di avanotti di coregone e di altri pesci. Nella preparazione delle ricette e per l'abbinamento ai piatti sono poi degni interlocutori l'olio e i vini della zona, selezionati dalla Strada dei Vini tra Lugana, Valtènesi-Garda Classico e San Martino della Battaglia. L'interesse e la validità della rassegna ha più aspetti degni di nota, pienamente utilizzabili tra l'altro in un contesto di promozione del turismo enogastronomico di qualità, campo in cui il maggiore lago d'Italia può validamente esprimersi. Le dimensioni, il microclima esistente, l'anfiteatro morenico, le tante località sparse sulla sponda bresciana costituiscono un insieme da valorizzare, e in alcuni casi da proteggere con fermezza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La rassegna

Proseguirà fino ad ottobre la rassegna del pesce di lago proposta dall'Associazione Strada dei Vini e dei sapori del Garda. Ventuno i ristoranti e agriturismi che per l'occasione proporranno menu a tema (nella foto la proposta del Ristorante San Rocco di Soiano). L'elenco dei locali e dei piatti su www.stradadeivini.it



In vetrina a Iseo

Golosità d'Euro

Se nei ristoranti sul Garda si fa festa fino a fi ottobre con menù tematici sul pesce di lago, Sebino risponde con un viaggio di tre giorni sapori dei laghi di mezza Europa. «Bontàlago fiera dei produttori e delle istituzioni dei lag italiani ed europei, si tiene da oggi a domeni Iseo: degustazioni e assaggi che occuperann pacificamente l'intero centro storico e mette in vetrina l'eccellenza della produzione