



Anno XVII

N. 194 Giugno 2022 <https://www.faronotizie.it/>

Pesce di lago

di Gloria Ciabattoni



Unire una vacanza in un luogo di fascino alla scoperta di una gastronomia particolare come il pesce di lago: è quanto propone l'area del Garda Trentino, che offre opportunità di svago per tutte le esigenze. E in una cornice unica, con le montagne che si specchiano nel lago di Garda (il maggior lago italiano con una superficie di circa 370 Km²) che gode di un microclima unico, con una vegetazione mediterranea fatta di olivi (l'olio del Garda è famosissimo), di palme, di oleandri, di gelsomini. Nago-Torbole è un gioiellino adagiato sul lago, il prediletto da chi ama gli sport acquatici e in particolare dai surfisti, ma anche dai cicloturisti. Le piste ciclopedonali infatti sono numerose e ben tenute, quella Torbole- Sarca (che segue a ritroso il corso del fiume collegando le sponde del lago alla valle del Sarca) è uno dei percorsi più amati del Garda trentino. Lo sanno bene i turisti tedeschi che affollano la località in ogni stagione e sfrecciano sulle loro bici con rimorchio per i bimbi.

Atmosfera diversa si respira nella vicinissima Arco, anch'essa prediletta dai ciclisti ma anche dagli appassionati di roccia (da 20 anni è la capitale mondiale del free-climbing), famosa per il suo castello e con un delizioso centro storico con ottimi ristoranti e tante gelaterie. Qui quale spicca la secentesca Collegiata di Santa Maria Assunta, dai pregevoli quadri e, all'interno, con una grotta di tufo dedicata alla Madonna, molto suggestiva.

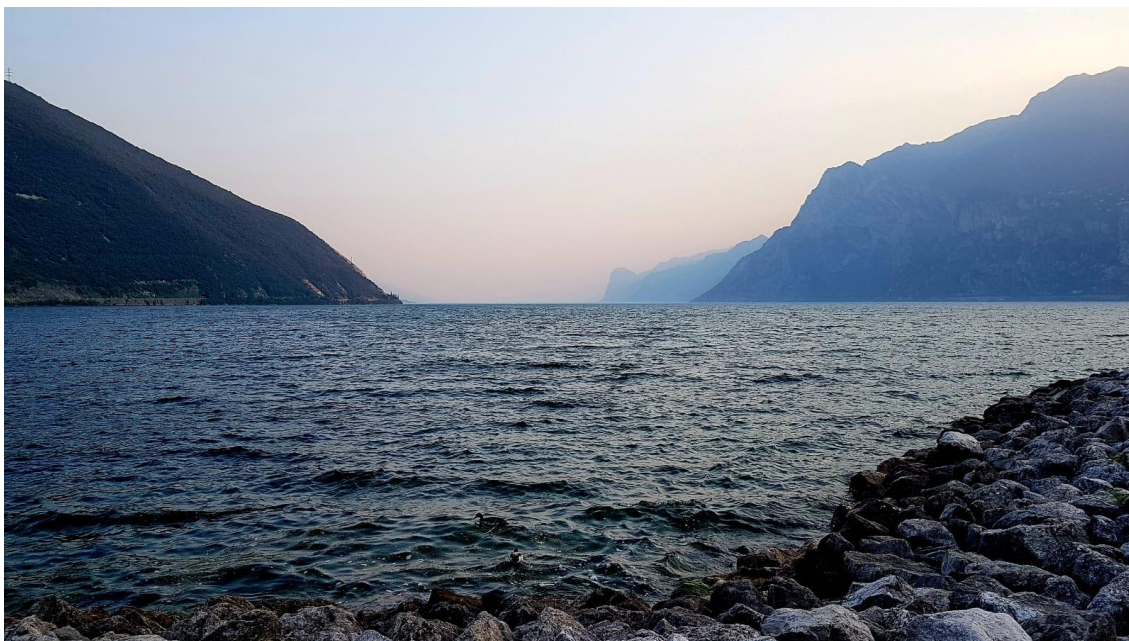
Queste due cittadine sono state teatro del "Festival del pesce di acqua dolce" che si è concluso domenica scorsa e che ha visto il coinvolgimento di ristoratori, produttori ittici, esperti del settore, biologi, nutrizionisti, ma anche produttori di altri due "ori" di questa terra: il vino e l'olio. Organizzato dall'Associazione Club dei Sapori, ha voluto illustrare – anche al pubblico che ha assistito con interesse agli eventi- la conoscenza dei prodotti ittici del lago e del territorio, con un apporto qualificato al settore della ristorazione, dei prodotti locali d'alta gamma e del mondo dell'ospitalità gardesana e trentina.



"Il Festival vuole far conoscere alle persone il miglior utilizzo in cucina del pesce d'acqua dolce, mettendone in risalto le qualità organolettiche e le zone produttive che danno le maggiori garanzie al consumatore. Oggi tra i consumatori italiani c'è un cambiamento dell'opinione, in positivo, verso il pesce di allevamento, sia in termini di qualità che di sostenibilità e di attenzione all'ambiente" afferma Giulio Biasion, ideatore e direttore del Festival. Nei convegni si è parlato di "Acquacoltura, biodiversità e varietà del pesce di lago" e di "Qualità organolettiche e peculiarità del pesce di lago e d'itticoltura", con l'intervento della dietologa Evelina Flachi, collaboratrice RAI Rete 1.

Il Festival ha visto il coinvolgimento di chef quali lo stellato Michelin Peter Bruner di Arco, Isidoro Consolini di "Torri del Benaco", Marcello Franceschi chef e patron del ristorante "Al Forte Alto" a Nago, Ivo Morelli de "La Terrazza" di Torbole", e Fiorenzo

Perremuto. Gli chef sono stati protagonisti applauditissimi di cooking show presso la Colonia Pavese di Arco, dove hanno preparato di fronte al pubblico (che poi ha assaggiato) “In fondo al Lago” di Fiorenzo Perremuto (una tartare di trota e agrumi e tanto altro) e “Pesci del Garda nel prato”, con salmone, trote bianche e rosa e lavarello, dello chef Isidoro Consolini.



Per conoscere ancora di più ciò di cui si è parlato, niente di meglio di una visita a una realtà importanti del territorio, la Troticoltura Armanini (armanini.it), che nello stabilimento di Linfano alleva dal 1963 pesce d'acqua dolce di montagna (trote e salmerini in particolare) e si occupa anche della lavorazione dei prodotti. Fra questi spicca lo speck di trota, un “lingotto” di trota affumicata con erbe officinali biologiche trentine, a ricetta esclusiva. E sempre in tema del meglio dei prodotti tipici locali, merita una visita alla Cantina Frantonio Agraria Riva del Garda (www.agririva.it) nata nel 1926, un raffinato store che presenta in primo luogo vini e oli selezionati dell'Alto Garda. Ma qui troviamo anche prodotti tipici, salse, marmellate, mieli, frutta e verdura, carni, salumi, formaggi, paste, dolci, grappe e così via, molti dei quali provenienti anche da altre regioni. Molti ristoratori della zona propongono menù a base di pesci di lago. Al Ristorante Gourmet dello stellato Peter Brunel (peterbrunel.com), fra Torbole e Arco, in una location suggestiva – arredi progettati dallo stesso Brunel - si gustano

diversi menù particolari, dove la tradizione locale si sposa con quella giapponese e peruviana (Trentino Nikkei Experience), con ricordi delle Lofoten (alici marinate con una suggestiva presentazione), oppure dedicati al Vate Gabriele D'Annunzio, e così via. Il pesce di lago è anche la specialità della Terrazza (allaterrazza.com), bellissimo locale che si affaccia sul lago, voluto dal patron Ivo Miorelli per realizzare un sogno che aveva già a 10 anni: cucinare e servire pesce di lago già quando non era molto servito nei ristoranti. Il tempo gli ha dato ragione e oggi è uno dei locali migliori. "Madonna delle Vittorie" è un ristorante e agriturismo (madonnadellevittorie.it) vicino a Torbole dove su 35 ettari si producono ottimi vini come il Brut Trento DOC Metodo Classico, e olio extravergine. Qui un menù di pesce d'acqua dolce è una bella esperienza, dagli antipasti a freddo ai paccheri al ragù di pesce, al salmerino alle erbe e così via fino al sorbetto. Entrando nel Ristorante Alla Lega (ristoranteallalega.com) di Arco si fa un passo indietro nella storia: il palazzo dei Conti d'Arco è del Cinquecento, si rimane colpiti dagli affreschi e, nel vasto cortile, dall'enorme pergolato che lo ricopre. La ristorazione iniziò nel 1956 e i piatti di carne si alternano a quelli di pesce di lago. Da provare la trota "en saor" con polenta e il risotto ai pesci di lago. Niente di meglio quindi di una vacanza o di un long weekend nell'Alto Garda Trentino per assaporare questi pesci che viziano il palato e giovano alla salute.

Info: www.clubdeisapori.it.





