

LA CUCINA TIPICA DELLA ZONA DI PRODUZIONE DEL BARDOLINO

La sponda orientale del lago di Garda è uno dei territori italiani più interessanti per l'amante della buona tavola.

L'olio e il vino

Il paesaggio della sponda orientale del Garda è dominato dagli olivi e dalle vigne: sulla riviera e nell'entroterra, accanto al Bardolino e al Chiaretto, si producono splendidi oli.

La coltivazione dell'olivo in zona ha storia millenaria: furono i grandi monasteri dell'Italia settentrionale che, in epoca altomedievale, favorirono lo sviluppo dell'olivicoltura.

L'olio extravergine di oliva Garda Orientale proviene da diverse varietà di olive, ma un ruolo particolarmente rilevante è giocato dalla cultivar Casaliva, tipica dell'area gardesana, capace di offrire all'olio fresche fragranze di erba appena falciata, di mela golden, di mandorla.

L'olio extravergine d'oliva è, ovviamente, perfetto complemento, assieme al Bardolino e al Chiaretto, della più tipica cucina gardesana, ed è in particolare perfetto per esaltare i sapori del pesce di lago.

Il pesce di lago

Dalle acque del Garda provengono numerose varietà di pesce di lago: dalle piccole alborelle al luccio, dal nobile lavarello (coregone) al rarissimo carpione, dalla "povera" sardella all'anguilla, dal persico al cavedano.

Sono fortunatamente sempre più numerosi i ristoranti che valorizzano i tipici pesci del Garda e la cucina tradizionale del lago: oggi non è più così difficile trovare i bigoi con le àole (spaghetti con una salsa di alborelle salate) o le sardéne en saôr (sardelle fritte e quindi marinate con cipolla ed aceto).

Il risotto con la tinca è uno dei piatti più apprezzati dai conoscitori della tipica cucina dei pescatori. Il luccio in salsa (luccio lessato e quindi insaporito con olio, acciughe e cannella) è un antipasto molto popolare. Altrettanto popolari le polpettine di cavedano, che possono essere provate in qualche trattoria vocata alla territorialità.

Sulla griglia vengono cucinati il lavarello, le sardelle e le anguille, oltre al carpione, un pesce che vive esclusivamente nelle acque del lago di Garda: se lo trovate, non lasciatevi sfuggire l'occasione di assaggiarlo, condito soltanto da un filo d'olio. Le alborelle fritte sono splendide. Qualche ristorante propone anche un'eccellente zuppa di pesce di lago.

Interessante anche il pesce conservato: in particolare i filetti di sarda di lago sott'olio.

La cucina di terra

La cucina del Garda non è tuttavia soltanto legata al pesce.

Pochi sanno ad esempio che sulle riviere del lago di Garda nascono i tartufi: ce ne sono soprattutto sul monte Baldo, ai confini con la zona di produzione del Bardolino. Oltre che per insaporire piatti di carne, i tartufi neri, sia estivi che invernali, vengono utilizzati per condire risotti e tagliatelle: non è difficile trovare ristoranti e trattorie che li propongano nei loro menù.

A Valeggio sul Mincio è d'obbligo assaggiare i piccoli, celebri tortellini locali, dalla sfoglia sottilissima, che lascia quasi intravedere la farcitura. Rigorosamente confezionati a mano, vengono serviti generalmente asciutti, conditi con burro fuso e salvia.

Chi frequenta il Garda in primavera sa poi che dalle colline moreniche di Rivoli e Cavaion Veronese provengono ottimi asparagi bianchi: si servono bolliti e accompagnati da uova sode, oppure vengono utilizzati per condire il risotto.

A San Zeno di Montagna vengono prodotte dolcissime castagne (o meglio, i marroni di San Zeno dop), utilizzate anche per preparare una gustosissima zuppa invernale, il minestrone di marroni, una variante montanara della classica pasta e fagioli della tradizione veneta.

La cucina delle feste

Nell'area di produzione del Bardolino, il piatto festivo per eccellenza è il bollito misto con la salsa pearà, realizzata con brodo, pane e pepe nero. Talvolta, con il bollito viene servito anche il crèn (rafano grattugiato, con olio e aceto).

Altrettanto immancabili la domenica, nelle case in cui si rispetti la tradizione veronese, le paparèle e fegadìni, le tagliatelline sottili in brodo condite con le frattaglie di pollo.

La zona di Custoza, Sommacampagna e Valeggio è celebre anche per il pollo alla griglia, che trova da sempre numerosi estimatori.

Salumi e formaggi

Sul monte Baldo vi è antica tradizione casearia: la montagna affacciata verso il Garda è zona di produzione, tra l'altro, del formaggio Monte Veronese dop.

Nelle malghe del Baldo di producono anche buone ricotte, da accompagnare con il miele di castagno.

Il salume tipico dell'area del Bardolino è la soppressa, un salame di pezzatura medio-grossa, spesse volte agliato, servito preferibilmente con la polenta abbrustolita. Con l'impasto destinato alla soppressa si realizza anche il condimento del popolare risotto con tastasà. D'inverno trova ampio consenso popolare il cotechino, accompagnato anch'esso dalla salsa pearà.

I dolci

A Garda provate i sanvigilini, dolcetti di pastafrolla e uva passa, "inventati" per la visita di sir Winston Churchill a punta San Vigilio, subito dopo la guerra.

Qualcuno prepara ancora, soprattutto d'inverno, la fogàssa, una rustica e semplice focaccia di farina e olio cucinata sulla griglia.

A Natale, non è raro trovare ancora qualche pasticceria che confezioni il nadalìn, a forma di stella, progenitore del moderno pandoro. A Pasqua nell'entroterra qualche forno cuoce tuttora le brassadèle broè, piccole ciambelle di pane cotte due volte: bollite e al forno. A Carnevale, ecco le classiche chiacchiere fritte (qui chiamata sòssole o galàni).

Nei pressi del lago (soprattutto fra Bussolengo, Sommacampagna e Valeggio) maturano profumatissime pesche: assaggiatele tagliate a fette e condite con vino bianco e limone, oppure sciroppate, come vengono servite da varie trattorie nella zona di Valeggio e Sommacampagna.