

ECCELLENZE NEI CALICI IN RIVA AL GARDA

La grande varietà della produzione locale permette di trovare tra i vitigni il giusto abbinamento per ogni portata

DI TOMMASO MARCONATO

Rosso, bianco, rosato: i colori del Garda sono anche quelli del buon vino. Le rive del lago e l'immediato entroterra sono la culla di eccellenti produzioni enologiche, etichette conosciute e apprezzate in tutto il mondo che ben si sposano con la tradizione gastronomica locale, fatta di piatti a base di pesce di lago, ma anche di carne (come lo spiedo bresciano o il bollito veronese) e saporiti formaggi. La grande varietà della produzione permette di trovare il giusto abbinamento per ogni portata.

Sulla sponda veronese, la capitale indiscussa in fatto di calici è Bardolino (**raggiungibile da numerosi collegamenti dal basso lago, da vari scali della sponda opposta e dall'alto lago**). Le colline moreniche di questa zona vantano una tradizione enologica che risale all'epoca romana e che è oggi un fiore all'occhiello per tutto il

Veneto. Il Bardolino è conosciuto soprattutto come grande rosso (Doc o Docg) dotato di equilibrio e freschezza, perfetto compagno del tradizionale bollito misto. Il Chiaretto ne rappresenta la versione rosata, ottenuta con una minima macerazione delle bucce, e si presta con antipasti e piatti di pesce di lago. La fascia sudorientale del lago, fino al fiume Mincio, è la patria di un grande bianco come il Custoza: nel calice si fondono freschezza, leggera aromaticità, ottima bevibilità e versatilità. Gli abbinamenti spaziano dal pesce alle carni bianche, fino ai salumi. Oltre che nella versione ferma, si può gustare anche come passito e spumante.

Sconfinando verso la Lombardia, il colore dominante rimane il bianco. Il territorio tra Peschiera e Desenzano è la culla del Lugana: la sua acidità, sapidità e i profumi netti tra mandorla e agrumi derivano dai fertili suoli di matrice argillosa di questa zona pianeggiante. Si tratta di un vino che sta incontrando sempre più i favori del pubblico, apprezzabile anche come aperitivo, soprattutto nella versione spumantizzata. All'incirca nella stessa area si può degustare il San Martino della Battaglia, prodotto con uve del Tocai friulano. Ne esiste anche una versione liquorosa, pronta dopo 6-8 mesi di affinamento.

Nella zona della Doc Riviera del Garda Classico tornano protagonisti i rossi, come il Gropello Classico, elegante e delicato, di colore non troppo intenso, che ha la sua zona d'elezione in Valtenesi, tra Desenzano e Salò. In versione riserva si esalta con spiedi e arrostiti.

Una grande varietà di produzioni caratterizza la punta settentrionale del lago, in Trentino: tra le altre ci sono

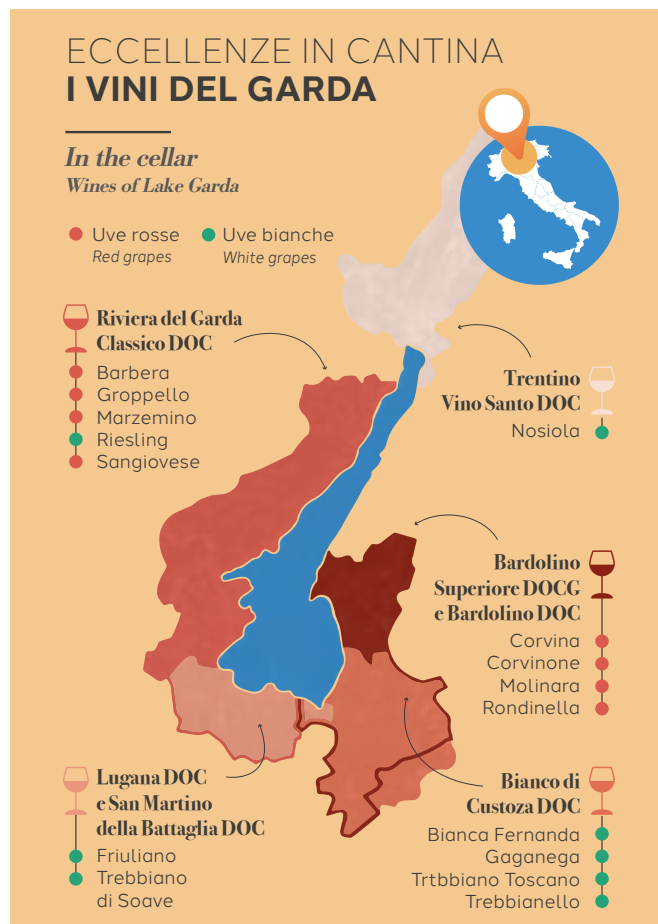


Marzemino, Pinot Bianco, Traminer Aromatico e Moscato Giallo. La perla della zona è il Vino Santo del Trentino, un passito eccellente anche come vino da meditazione che nasce dall'uva autoctona Nosiola coltivata nella Valle dei Laghi, lungo il fiume Sarca. Per la sua produzione vengono selezionati solo gli acini grossi e ben distanziati fra loro in modo da garantire un'elevata quantità di zucchero.

EXCELLENCE IN YOUR GLASS ON THE SHORES OF LAKE GARDA

*The great variety of local products means
the right local wine for every dish*

Roed, white, rosé: Lake Garda's colours are also those of great wine. The lake's shores and its immediate hinterland are the cradle of top quality wines, labels known and loved the world over, which pair up perfectly with a local cuisine based on lake fish but also meat (such as Brescia's spit roasts and Verona's boiled meats) and tasty cheeses. The great variety means the right wine is there for every dish. On the Veronese side, the undisputed wine capital is Bardolino (reachable by several connections from the lower lake, from many piers on the opposite shore and from the upper lake). The moraine hills of this zone boast a long wine making tradition dating back to the Roman era and are the jewel in the crown of the Veneto as a whole. Bardolino is best known as a big red (both DOC and DOCG) with great balance and zest, the perfect accompaniment to the area's traditional boiled meats. Chiaretto is the rosé version made with a short period on the skins and lends itself well to starters and lake fish dishes. The south-eastern shores of the lake, up to the Mincio River, are home to a great white, Custoza. In the glass it melds together tanginess and a mild bouquet and is an easy drinking wine to enjoy right away. It goes well with a range of dishes from fish to white meats and salami. In addition to the still version it is also to be found in raisined grape and sparkling versions. Crossing over into Lombardy, the dominant colour remains white. The area between Peschiera and Desenzano is the heartland of Lugana whose acidity, zest and pronounced almond and citrus aromas derive from the fertile clayey soils of this plains area. It is a wine whose popularity is



growing and it is a great pre-dinner drink, too, above all in its sparkling version. In more or less the same area you can also try out San Martino della Battaglia, made with Tocai friulano grapes. There is also a fortified version which is aged for 6 to 8 months. In the Riviera del Garda Classico DOC zone the reds return to the limelight, with wines such as stylish and delicate Groppello Classico with its not overly intense colour and whose preferred growing area is Valtenèsi, between Desenzano and Salò. Its riserva version goes ideally with spit roast and other roast meats. The northern end of the lake, in Trentino, also boasts a great variety of wines, including Marzemino, Pinot Bianco, Traminer Aromatico and Moscato Giallo. The jewel in the area's crown is its Vino Santo del Trentino, an excellent raisined grape wine made from native grape variety Nosiola grown in Valle dei Laghi, along the Sarca River. Only large well-spaced out grapes are selected to make it, to ensure high sugar levels.

Risotto alla trota, luccio ripieno e filetti di lavarello

UN VIAGGIO NEI SAPORI

Servito in filetti o all'interno di deliziosi risotti, il pesce è protagonista nella cucina del Lago Maggiore. Burro ed erbe aromatiche permettono di esaltarne il sapore, dando vita ad alcune delle migliori ricette della tradizione

DI **MONICA ARENIELLO**

Risotto alla trota

🕒 40 min 🍴 4 ★★★★★

400 grammi di riso • *400 grams of rice*
Brodo vegetale • *vegetable broth*
4 filetti di trota • *4 trout fillets*
1 noce di burro • *a knob of butter*
1 cipolla • *1 onion*
1 carota • *1 carrot*
1 bicchiere di vino bianco secco • *1 glass of dry white wine*
1 gambo di sedano • *1 stick of celery*
prezzemolo • *parsley*
sale; pepe • *salt, pepper*

PREPARAZIONE

Pulire i filetti di trota e tagliarli a pezzi. Saltarli in una padella contenente una noce di burro, con un pizzico di pepe e un po' di sale. Soffriggere la cipolla con la carota e il sedano, aggiungere il riso e farlo tostare. Sfumare con un bicchiere di vino, versare quindi il brodo e cucinare per circa 15-18 minuti mescolando continuamente. Prima che la cottura sia terminata, unire la trota, un altro po' di sale, il prezzemolo e far insaporire il tutto per appena un minuto.

TROUT RISOTTO, STUFFED PIKE AND WHITEFISH FILLETS

A journey through the flavours
of Lake Maggiore

Served in fillets or delicious risottos, fish is the star of Lake Maggiore's cuisine. Butter and herbs exalt its flavours, breathing life into some of the best traditional recipes



Trout risotto

METHOD

Clean the trout fillets and cut them up into pieces. Sauté them in a frying pan with a knob of butter, a pinch of pepper and a little salt. Fry the onion with the carrot and the celery, add the rice and toast. Add a glass of wine and simmer, pour in the broth and cook for a further 15-18 minutes, stirring constantly. Just before it is cooked, add the trout, another pinch of salt and the parsley and cook for a further minute until the flavours have been absorbed.



Luccio ripieno

🕒 60min 🍴 6 ★★

1 luccio di circa 1 kg • *1 pike weighing around one kilo*
 100 grammi di riso • *100 grams of rice*
 80 grammi di burro circa • *approx. 80 grams of butter*
 2 uova • *2 eggs*
 100 grammi di prugne secche • *100 grams of prunes*
 Pangrattato; succo limone; pepe; sale • *breadcrumbs, lemon juice, pepper, salt*

PREPARAZIONE

Lavare, squamare e asciugare il luccio, mettere le prugne secche a bagno in acqua tiepida per circa 50 minuti, nel frattempo lessare il riso e rassodare le uova. Una volta scolato il riso, tritare le prugne, le uova, aggiungere 50 grammi di burro precedentemente sciolto, sale, pepe e mescolare il tutto. Farcite il pesce con il ripieno preparato, chiudere l'apertura del luccio con ago e filo. Passare quindi il pesce nel pangrattato e sistemarlo in una teglia imburrata, condendo con qualche goccia di succo di limone. Cuocere in forno preriscaldato a 180° C.

Stuffed pike

METHOD

Wash the pike, remove its scales and dry it. Soak the prunes in lukewarm water for round 50 minutes and, in the meantime, boil the rice and the eggs. Drain the rice, chop up the prunes and the eggs and add 50 grams of melted butter, salt, and pepper and mix together. Stuff the fish with the filling and sew up the opening in the pike with a needle and thread. Coat the fish with the breadcrumbs and arrange them in a greased baking tray. Dress with a few drops of lemon juice. Bake in an oven preheated to 180° C.

Filetti di lavarello burro e salvia

🕒 15min 🍴 2 ★★

2 filetti di lavarello • *2 fillets of whitefish*
 4 foglie di salvia • *4 sage leaves*
 1 noce di burro • *a knob of butter*

PREPARAZIONE

Sciogliere il burro in una padella piuttosto larga. Unire la salvia. Appena il burro inizia a schiumare, aggiungere i filetti di lavarello e far cuocere per due tre minuti senza alzare la fiamma, fino a che prendono consistenza. Con l'aiuto di una paletta girare i filetti, facendo attenzione a non romperli. Una volta cotti, salare e servire caldi.

Fillets of whitefish with butter and sage

METHOD

Melt the butter in a very wide pan. Add the sage. Once the butter starts to foam up add the whitefish fillets and cook for two or three minutes without turning up the heat until they firm up. With the help of a spatula, turn the fillets over, taking care not to break them. When cooked, add salt and serve hot.

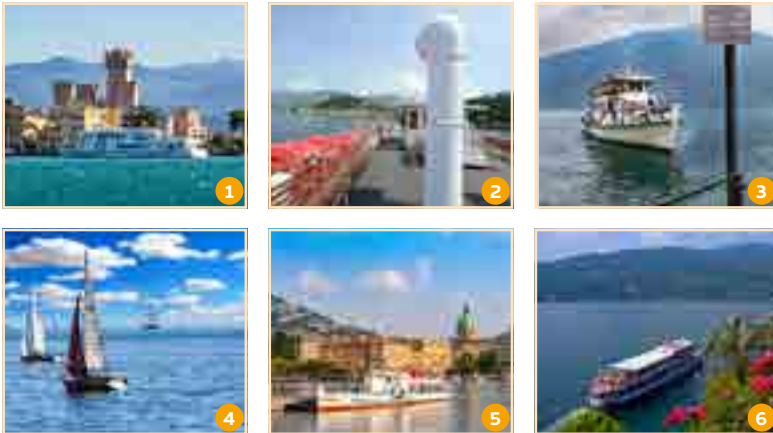


► **TROVA L'INTRUSO**

Find the intruder

Una di queste immagini non ha nulla a che fare con la nostra flotta. Sapresti indicare quale?

One of these pictures has nothing in common with our fleet. Which one is it?



► **TROVA LE DIFFERENZE**

Spot the differences

Queste due foto si differenziano per 6 piccoli particolari. Quali? There are six little differences in these two photos. Can you find them?



SOLUZIONI *Answers*



TROVA L'INTRUSO
Find the intruder: 4.
L'OMBRA CORRETTA
The correct shadow: 2.



5	7	8	1	6	9	2	3	4
1	6	2	4	8	3	9	7	5
3	9	4	7	2	5	6	8	1
8	3	1	9	5	4	7	2	6
4	2	6	8	1	7	3	5	8
6	5	7	8	3	2	4	1	9
2	4	3	5	9	1	8	6	7
7	8	5	3	4	6	1	9	2
9	1	2	7	8	5	4	3	6

► **SUDOKU**

				7				3
		5						
2	4					8	6	7
	5	7	8		2	4		
	2			1			5	
		1	9		4	7	2	
3	9	4					8	1
						9		
5				6				

► **COLORA I PUNTINI**

Color the dots



► **L'OMBRA CORRETTA**

The correct shadow

Riuscite a riconoscere l'ombra corretta tra le tre a disposizione?

Can you spot the correct shadow, from the three below?



NON
GIRARCI
INTORNO,
NAVIGA
CON NOI.



Weekend al lago?
Maggiore, Garda e Como, da una sponda
all'altra, con Navigazione Laghi.

www.navigazionelaghi.it

Soul of the Lakes



NON PERDERE
IL PROSSIMO NUMERO
DON'T MISS NEXT ISSUE

*Un nuovo modo
di vivere le proprie vacanze
non un punto di arrivo
ma un punto di partenza
per un viaggio
oltre l'ordinario*

*A new approach to holiday making.
Not a final destination but the starting point
for an out-of-the-ordinary journey*

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DELLA MOBILITÀ SOSTENIBILI
GESTIONE GOVERNATIVA DEI SERVIZI PUBBLICI DI LINEA SUI LAGHI MAGGIORE, DI GARDA E DI COMO
VIA L. ARIOSTO 21 - 20145 MILANO WWW.NAVIGAZIONELAGHI.IT

 [GESTIONENAVIGAZIONELAGHI](https://www.facebook.com/GESTIONENAVIGAZIONELAGHI)

 [@GESTIONENAVIGAZIONELAGHI](https://www.instagram.com/GESTIONENAVIGAZIONELAGHI)