

> L'ITINERARIO

ANDREA SELVA

Il lago dalle quattro anime Garda, quasi Mediterraneo

LLAGO di Garda ha quattro anime: a nord è un fiordo norvegese, blu e profondissimo, circondato dalle montagne; a oriente è la Costa Azzurra, con la strada sinuosa che si affaccia sull'acqua; a ovest è la Costiera Amalfitana, con le gallerie scavate nelle pareti che scendono a picco; a sud, infine, il lago di Garda diventa un mare che si allarga piatto nella pianura Padana. Il giro del lago, alla scoperta delle sue quattro anime, è lungo 150 chilometri che si possono divorare in poche ore, spezzare in due giornate oppure (perché no?) dimezzare con l'aiuto del traghetto che collega Torri del Benaco e Toscolano Maderno con una linea retta che divide in due la parte settentrionale e quella meridionale del lago.

L'ARTICOLO SEGUE A PAGINA 44

L'itinerario

L'aria mite ai piedi delle Alpi: un tesoro fra Veneto, Trentino e Lombardia. È meta prediletta dei tedeschi, anche a tavola

Il lago di Garda

Ulivi, limoni & vigne pare il Mediterraneo

SEGUE DA PAGINA 35

ANDREA SELVA

PUOI partire da Riva del Garda, da Bardolino, dalla penisola di Sirmione oppure da Salò, poco importa, ma ricorda di girare attorno al lago in senso orario, così da viaggiare (con l'auto, con la moto o con la bicicletta) sul lato della strada che si affaccia sull'acqua, con quella sensazione di compiutezza che regala un viaggio in cui il punto di partenza coincide con il pun-

to d'arrivo.

Ti hanno insegnato a scuola che il Garda è il lago più grande d'Italia, ma forse non ti hanno detto che è soprattutto il punto più settentrionale dove respirare i profumi e provare i sapori del Mediterraneo. E se non ci credi ferma l'auto in una piazzola e sali a passeggiare negli uliveti del Garda Trentino dove si produce — poco più a nord del 46° parallelo — l'olio extravergine d'oliva più settentrionale del mondo, a pochi chilometri dal ghiacciaio dell'Adamello e dalle piste da sci di Madonna di Campiglio. Lo sanno benissimo i milioni di tedeschi che nella discesa stagionale alla ricerca di un clima più mi-

te si fermano sulle sponde del Garda, ai piedi delle Alpi, dove gli arditi (ed entusiasti) turisti del nord viaggiano da Pasqua all'autunno inoltrato con le cabriolet scoperte. Tutto merito di questo immenso termosifone d'acqua tiepida racchiuso tra le montagne.

Ulivi, limoni, viti. Ma sulle sponde settentrionali del lago chiedi la *carne salada* e ti serviranno alcune fettine di fesa di manzo (crude o cotte a scelta) secondo una ricetta rustica che risale a più di tre secoli fa. Condiscila con l'olio del Garda dop, l'oro verde, come lo chiamano da queste parti, per la sua colorazione dovuta all'elevato contenuto di clorofilla. E per scoprire i segreti di questo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

olio (che profuma di mandorla) fai una sosta alle Agrarie di Riva del Garda, oppure al museo di Bardolino, dove ti parleranno di frantoi, macine, ma anche di quei parassiti che minacciano le olive meridionali e che non si spingono così a settentrione. Per chiudere il pasto fatti servire un bicchiere di vin santo, da sorseggiare lentamente in omaggio alla (lentissima) procedura con cui viene prodotto: l'uva nosiola viene lasciata fermentare fino alla settimana santa e solo allora viene pigiata per ottenere un vino (dolcissimo) che riposerà tre anni in botti di rovere.

Ti è venuta voglia di pesce? Prova a chiedere un (rarissimo) carpione, oppure le sarde, un luccio, l'arborella, una trota o un salmerino. Sulla sponda veneta potrai provare i tortellini alla carne di Valeggio sul Mincio (e un bicchiere di vino rosso Bardolino) e poi la polenta, eredità rielaborata di una cucina povera che non manca mai in queste terre del nord.

Se sei uno sportivo amerai il Garda Trentino, dove il vento potente e costante richiama a Riva e a Torbole amanti della vela e del windsurf da tutto il mondo. Se ami il benessere e il relax fai rotta sulle terme di Sirmione, all'estremità sud del lago. Ma è sulla sponda occidentale — tra Salò e Gardone — che il giro del lago incrocia la storia. Se pensi di visitare il Vittoriale degli Italiani — a Gardone Riviera — leggi prima i messaggi che Gabriele D'Annunzio scriveva alla cuoca — soprannominata "suor Intingola" — durante il lungo periodo che il Vate trascorse sulle sponde del Garda. Era lei, la fedele Albina, per vent'anni al servizio del poeta, la destinataria (talvolta) delle richieste gastronomiche più elaborate e (più spesso) di ordini culinari più umili (uova sode) ma perentori: "Can-nel-lo-ni!". Biglietti che animavano la cucina anche nel cuore della notte e che sono stati raccolti nel libro *La cuoca di D'Annunzio*.

Nel fare il giro del Garda — dove ogni paese vale una sosta e dove incontrerai turisti che questa sosta hanno scelto di prolungarla, beati loro, a tempo indeterminato — arriverai a Limone, paese al confine tra il Bresciano e il Trentino che prova, anche nel nome, la vocazione mediterranea di questo lago del nord italiano. Allora — anche qui — lascia l'auto e sali alla scoperta di una limonaia dove muretti di pietra sostengono le travi di legno che nel periodo più freddo, tra novembre e marzo, servono ancora per trasformare in serre le coltivazioni su queste terre rubate alla montagna che secoli di cure e attenzioni hanno trasformato in giardini.

In Trentino le hanno chiamate "vacanze con gusto", mettendo d'accordo produttori e ristoratori, ma sarebbe un peccato non dare un'occhiata a quello che sta attorno alla tavola. E allora, quando arriverai a Malcesine prendi la funivia (con le cabine rotanti a 360 gradi) che in una ventina di minuti ti porterà in cima al monte Baldo, a 2 mila metri di quota, dove d'inverno si scia e dove il lago di Garda ti apparirà con esattezza e chiarezza per quello che è: un avamposto di colori, profumi e sapori mediterranei ai piedi delle Alpi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DOVE DORMIRE
LOCANDA SAN VIGILIO
Punta San Vigilio
Garda (Verona)
Tel. 045-7256688
www.locanda-sanvigilio.it

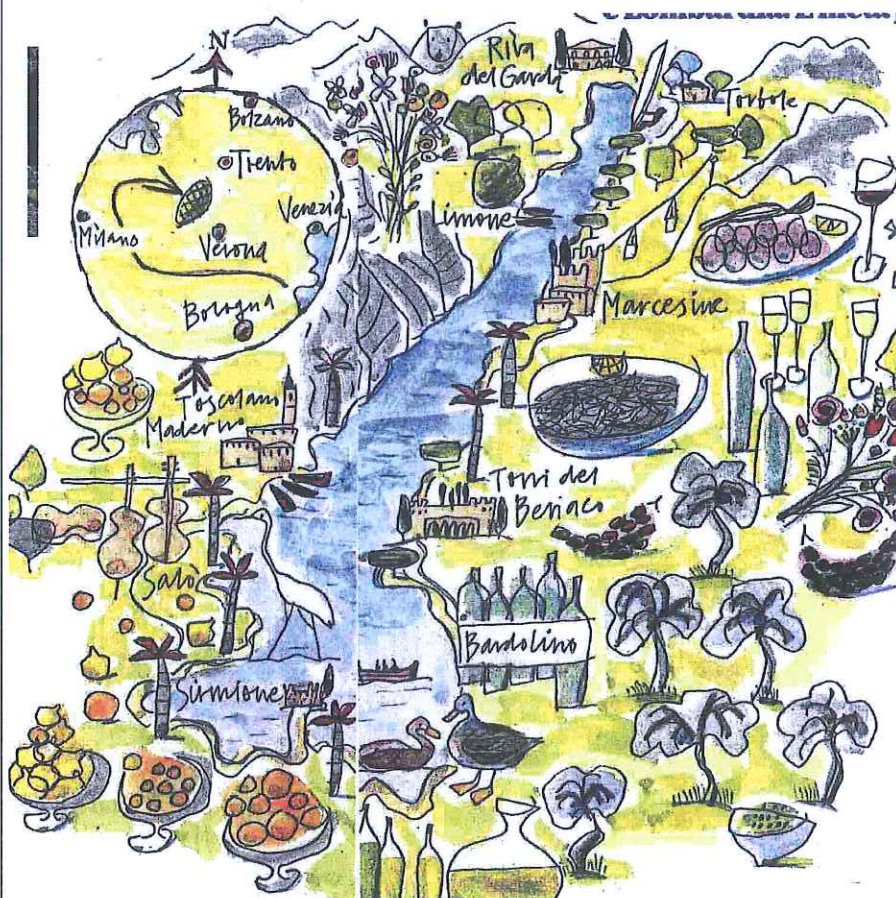
DOVE MANGIARE
RISTORANTE
AL FORTE ALTO
Via Castel Penede 26
Nago
(Trento)
Tel. 0464-505566
www.alfortealto.it

DOVE COMPRARE
AGRARIA DI RIVA
DEL GARDA
Via San Nazzaro 4
Riva del Garda
(Trento)
Tel. 0464-552133
www.agririva.it



LE IMMAGINI

Accanto, il giardino nell'Isola del Garda Sotto, a sinistra, una tiella di sarde e, a destra, un ristorante con vista a Malcesine e il Castello Scaligero di Sirmione



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.