

CUCINA & SAPORI

Pagina a cura
di VITTORIANO ZANOLLI

Ristorante Magia del Garda alla Locanda Cavallino

A Cecina di Toscolano Maderno una cucina mediterranea che privilegia i piatti di carne e di pesce, di mare e di acqua dolce. Un albergo è annesso al locale

La Locanda Cavallino nella frazione Cecina di Toscolano Maderno esiste dal 1936. All'epoca era costituita da due sole stanze. Capita ancora che arrivino persone dall'estero, principalmente olandesi che qui avevano una loro comunità, per rivedere i luoghi dove vissero i loro antenati. Ovviamente la struttura è cambiata: oggi il visitatore trova otto stanze dotate di ogni comfort al posto dei bungalow originari. Quello che invece è rimasto inalterato è il paesaggio. È splendido il colpo d'occhio sul lago che si ammira dalle stanze e dal giardino del ristorante. In questo angolo di paradiso quattro anni fa sono venuti a vivere e a lavorare Giuliano Di Santo e la moglie Maria Benedetti con la loro figlia. Lui è nativo di Francavilla sul Sinni, piccolo Comune arroccato sulle montagne della provincia di Matera e ha vissuto a lungo a Bologna. Dal centro caotico del capoluogo regionale emiliano alla quiete del lago il salto è notevole. Quella di Giuliano e Maria è una scelta di vita. Lui ha lavorato in teatro e questa passione l'ha spinto a organizzare insieme con i titolari della pizzeria dirimpetto una fortunata rassegna di cabaret



Il giardino e la sala da pranzo della Locanda Cavallino a Cecina di Toscolano Maderno

che viene riproposta quest'anno con area Zelig e Colorada. Tutti i mercoledì d'estate c'è musica dal vivo. In cucina dal meglio di Stefano Marini. La sala da pranzo ospita una trentina di coperti. Si affaccia sul giardino dove si accomoda una quarantina di persone. La sala è arredata in modo singolare. Sui tavoli

fanno bella mostra di sé vecchi dischi in vinile. Libri, foto d'epoca, gli stessi tavoli, le sedie e i vari oggetti di modernariato conferiscono all'ambiente un tocco bohemien. Giuliano gestisce il ristorante che in inverno chiude per turno il martedì, ma che durante la bella stagione è sempre aperto perché è al servi-

TRADIZIONE E INNOVAZIONE «IL CIBO DEL FUTURO? QUALITÀ E SICUREZZA» NON CI NUTRIREMO CON LE PILLOLE, GLI SPAGHETTI NON CAMBIERANNO MAI

Nessun cibo in pillole o ingredienti fantascientifici bensì più regole, trasparenza e controllo della filiera alimentare, inoltre lotta agli sprechi e trasparenza totale nelle informazioni ai consumatori. Questa la visione del futuro dell'alimentazione disegnata dal confronto tra Paolo Barilla, vicepresidente dell'omonimo pastificio, e Marco Pedroni presidente di Coop Italia sul palco de Linkontro Nielsen in corso in Sardegna al Forte Village di Santa Margherita di Pula.

Mangiare, hanno concordato i due relatori, resterà un piacere, ma sempre più andranno sviluppati i valori della corretta nutrizione e protezione della salute. Mentre i giovani sentono fortemente il tema della sostenibilità e quando il ricambio generazionale darà loro spazio influenzeranno il settore agroalimentare senza fare sconti.

«Se penso al cibo del futuro, penso allo spaghetti che esisterà per sempre - ha detto Paolo Barilla -. Il cibo del futuro esiste già e dobbiamo preservarlo, il sistema invece deve evolversi. La tradizione italiana è il principale valore, ma va disciplinata. Trasparenza nelle informazioni e maggior collaborazione con le istituzioni, in primo luogo nella formazione».

«Abbiamo sempre più una visione comune - ha aggiunto Marco Pedroni - che guarda al cibo come elemento di salute e benessere pur restando chiara la distinzione dei diversi soggetti sul mercato.

Nel 2050 saremo dieci miliardi di individui e servirà il 50/60 per cento di nutrimento in più. Serve dunque maggior consapevolezza o pagheremo il tutto in termini di aumento delle coltivazioni Ogm».

Chef in gara Tema di quest'anno i volatili Venerdì 25 da 'La Resca' la rassegna di Murri

Su decisione dei ministeri delle Politiche agricole alimentari e forestali e dei Beni culturali e del turismo, il 2018 è stato proclamato l'anno del cibo Italiano, dando così il via a manifestazioni, iniziative, eventi legati alla cultura e alla tradizione enogastronomica dell'Italia.

Al Bontà di Cremona, alla sua quindicesima edizione, che si tiene a novembre, in questo conteso i ristoratori di ben 12 province di Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Emilia Romagna si confronteranno a suon di piatti e forchette, con pietanze a base di cacciagione o animali da cortile, secondo la tradizione locale e il talento dello chef.

A Cremona, il via a questo evento è alla trattoria La Resca, storico locale di Vescovato specializzato in bolliti, con ben 16 composizioni. Venerdì prossimo 25 maggio alle ore 20,30 La Resca proporrà a commensali, giornalisti e gourmet un menù che vede come protago-



Lo staff della trattoria La Resca di Vescovato e a destra l'enogastronomo Osvaldo Murri

nista il principe dei volatili: la quaglia. Alla trattoria La Resca verranno serviti i classici antipasti del locale arricchiti con sfilaccini di quaglia. A seguire un risotto della tradizione locale a base di Gutturmo, funghi e quaglie e, per finire, un innovativo piatto di quaglie sottosale con patatine rotonde su un fondo

di salsa di topinambur. Verranno abbinati tre vini provenienti dal Trentino dell'azienda Concilio, selezionati da Massimo Mascherpa, titolare dell'agenzia di selezione e distribuzione vini di Castelleone. L'evento, composto da 50 tappe del Touring del Gusto, è organizzato dall'enogastronomo

Osvaldo Murri che dedica questa edizione degli chef de Il Bontà al recupero nobile di volatili e animali da cortile come, appunto, la quaglia, la pernice, la Ffaraona e l'oca. Questi piatti verranno votati dai commensali in apposite serate e poi presentati al Bontà il 12 novembre per le premiazioni.

LA SCHEDA



- **Nome**
Locanda Cavallino
- **Indirizzo**
Via Cecina 10, Toscolano Maderno (Brescia)
- **Contatti**
Tel. 0365 642072 www.locandacavallino.com
- **Caratteristiche**
Trattoria tipica con alloggio
- **Chiusura**
Martedì
- **Patron**
Giuliano Di Santo

LA PAGELLA

- **Cucina**
22/30
- **Cantina**
21/30
- **Chiusura**
16/20
- **Locale**
16/20
- **Prezzo Medio** 35 euro

zio dell'albergo.

Abbiamo provato la Locanda Cavallino nell'ambito della rassegna Garda con Gusto. Lo sforzo di proporre piatti originali ha leggermente compromesso il risultato finale che è stato inferiore alle aspettative. Per antipasto è stata servita un'insalatina di puntarelle con sarde di lago, seguita dai ravioli di coregone con pomodorini confit. La pasta era un po' troppo spessa. Il filetto di salmerino con verdure in carta fata è tutt'altro che banale alla vista ma piuttosto deludente al palato. Buona infine la crostata all'arancia amara. Al di fuori del menu della rassegna, abbiamo gustato i malfatti, una specialità della casa. La cucina della Locanda Cavallino è prettamente mediterranea: carne cotta in vari modi e pesce di lago e di mare accompagnati da verdure cotte in vari modi, lo spinacino bresciano e arrostiti, svettano su un menu che cambia spesso. Tra i primi consigliamo gli strascinati alla favignanesa. Buoni i dolci.

La carta dei vini comprende una quindicina di ottimi bianchi e altrettanti rossi.

(Provato il 13 maggio 2018)

DA SINGOLA BOTTE L'Italia torna a bere whisky in voga bourbon

Morbido, ricco, piacevole al palato, con note di vaniglia, caramello e sentori di legno; il primo single Barrel di Jim Beam, ossia un american bourbon whisky prodotto a partire da una singola botte, dell'ampia gamma della leggendaria distilleria americana di Clermont nel Kentucky, Usa, che produce più del 50% del Bourbon del mondo, giunta alla sua settima generazione, sbarca sul mercato italiano. Da settembre sarà distribuito in esclusiva da Martini & Rossi con una importazione di circa 1.800 litri per 2.600 bottiglie all'anno. Ad annunciarlo a Roma sono stati Fred Noe, master distiller della settima generazione dei discendenti di Jim Beame e Fabio Pane, whisky brand director di Martini & Rossi, che hanno presentato in anteprima il Single Barrel presso un indirizzo cult, in via Margutta, degli amanti degli spirits. Fred Noe, figlio di Booker Noe (il fondatore Jacob Beam era il bis-bis-bisnonno di suo padre), è stato a Roma per un tour europeo