

RILANCIO • da sempre snobbata, quest'area cerca oggi più attenzioni da parte della critica

Garda veronese, bacino da non sottovalutare

Le cifre mostrano che i turisti della sponda orientale del Benaco sono di livello sempre più alto. Crescono anche i ristoranti, con vari locali che meritano una visita.

di Roger Sesto

Da troppo tempo la critica turistico-eno-gastronomica guarda con sufficienza la sponda orientale del lago di Garda, considerata la parente povera del Benaco, ricca di campeggi, ma priva di un flusso turistico di livello medio-alto, e quindi (pregiudizialmente) povera di ristoranti e alberghi meritevoli di una segnalazione. Eppure, se fino a qualche anno fa tutto ciò aveva un fondamento, oggi le cose sono mutate.

Stop ai pregiudizi

Per quanto riguarda la ristorazione, un florilegio di locali testimonia quanto sia ingiusto

“CIOTOLAR” M'È DOLCE IN QUESTO LAGO...

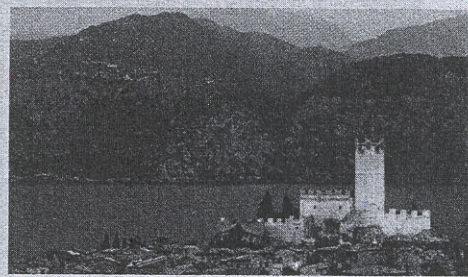
Grazie al Comune di Malcesine, a Malcesine Più (tel. 045 7400837), ai ristoratori locali, all'Associazione albergatori e commercianti, è al varo un evento enogastronomico che si svolgerà a Malcesine i prossimi 18 aprile e 9 maggio. Obiettivo di "Ciotolando con gusto", così si chiama la manifestazione, è il rilancio della storica cittadina del Garda veronese.

Dalle 11 alle 18 del pomeriggio i gastronomi potranno costruirsi un proprio itinerario gastronomico-culturale.

L'acquisto di una tessera prepagata darà diritto a 5 consumazioni nei 5 ristoranti coinvolti, alla visita al castello, al Vecchio Frantoio, al parcheggio. Con un'integrazione sarà possibile fruire di un pacchetto weekend (per informa-

zioni: Associazione albergatori, tel. 045 7400373). Per partecipare si deve prenotare entro

venerdì 16/4 o 7/5 presso il ristorante Vecchia Malcesine, tel. 045 7400469.



snobbare il Garda veronese; parimenti, uno sguardo al movimento turistico alberghiero, rispetto a quello extralberghiero, testimonia come ormai anche questa sponda non sia più solo preda del turismo povero e "mordi e fuggi"; infatti nella stagione turistica 2003 ben il 38% delle presenze turistiche (e il 53% degli arrivi) si sono appoggia-

te a strutture alberghiere; una percentuale determinata "in primis" da oltre 1,2 milioni di presenze germaniche, seguite da 793.000 italiane e da 420.000 del Regno Unito. Per un totale di 3,055 milioni di presenze in hotel (e di 794.000 arrivi). Un altro dato che conferma lo "spessore" di questo flusso è il numero medio di pernottamenti alberghieri per villeggiante, nel 2003 pari a 3,8 notti (gli inglesi toccano le 6,9 notti).

Locali per tutti i gusti...

Tornando alla ristorazione vanno citati alcuni locali, emergenti o già consolidati, che i gourmet (e i responsabili delle guide) dovrebbero visitare. Vien in mente la Trattoria Vecchia Malcesine (si veda FUORICASA n. 31), di Leandro Luppi, dove si propone una cucina moderna,

che attinge da basi classiche ripensate nelle tecniche e negli accostamenti; quindi Re Lear, di Andrea Zani, un ristorante dagli arredi medievali nel cuore di Malcesine, dove si propone un concreto menu di territorio con un pizzico di fantasia. Al Caval, di Torri del Benaco, lo chef patron Isidoro Consolini, partendo da materie prime in parte del territorio, si abbandona a suggestioni gastronomiche di intrigante creatività. A Castelletto sul Garda va segnalato il ristorante Alla Fassa, di Mario Zanolli: qui il registro gastronomico cambia, imperando una classica cucina di lago, che soddisfa i più tradizionalisti. La Taverna Kus di Giancarlo Zanolli, a San Zeno di Montagna, è un locale che imposta la sua linea di cucina su semplicità e materie prime di montagna, con un menu stagionale e del territorio.



UNA SPLENDIDA VISTA SULLA SPONDA VERONESE DEL BENACO