

Tavola Visioni

Gusto



Ma sì, sarde di lago al pil pil

In un bel resort vocato al benessere un ristorante dai sapori sorprendenti. Ma è tutta leggerezza

Enzo e Paolo Vizzari

RAGGIUNGI GARGNANO, appartato e aristocratico porticciolo affacciato sul Garda, e poi cominci a salire, su, su fino a quando incontri l'insegna, **Lefay Resort**, e ti si apre davanti la realtà che non ti aspetti: a picco sul lago e nel cuore di un parco naturale che alterna boschi, prati e terrazze, ecco la costruzione imponente eppure armonica di quest'oasi del lusso sostenibile e del buongusto. Ha mietuto tutti i riconoscimenti possibili nella sua categoria, e li merita perché qui il bello si sposa alla qualità: anche l'occhio profano percepisce il rispetto dell'ambiente che ha guidato la disposizione degli spazi, la scelta dei materiali (ispirati alle limonaie dell'Alto Garda), il design degli interni, le tecnologie adottate. Al Lefay si sale per la vacanza d'ozio più o meno attivo ma intelligente, per ritempersi nella dotatissima spa, o per perdere qualche chilo di peso.

Ebbene, è vero che alla Grande Limonaia, il luminoso ristorante centrale, ci si può dolcemente punire con il menu "La leggerezza nell'essere" (meno di 800 calorie dall'antipasto al dessert), ma va detto che sin lassù vale la pena di arrampicarsi anche soltanto per l'ottima cucina a tutto tondo firmata da Matteo Maenza, trentunenne cuoco pugliese transitato in case eccellenti di mezza Europa. L'impronta mediterranea e l'ovvia coerenza con la programmatica vocazione al "benessere" del Lefay sono il comun denominatore di piatti tanto ricchi di sapore quanto sorprendentemente leggeri.

Un menu ideale può snodarsi fra le sarde di lago al pil pil con

lamponi disidratati, i fagottelli di pasta ripieni d'olio in guazzetto di frutti di mare e le variazioni di capretto bresciano... Allertante, all'ingresso della bella sala, il buffet dei pani, degli antipasti e poi dei dolci, come ricca e varia è la carta dei vini. Un consiglio spassionato, quindi: eviti il Lefay chi per davvero voglia dedicarsi a una cura dimagrante. Meglio per lui, allora, le dorate cliniche altoatesine con i loro piatti tristanzuoli.

LEFAY RESORT - LA GRANDE LIMONAIA

Gargnano (Bs)
Via Angelo Feltrinelli 118
Tel. 0365 241800
Aperto la sera
www.lefayresorts.com



A sinistra: La Grande Limonaia, a Gargnano sul lago di Garda

La bottiglia

TRA CAMPOGALLIANO e Saliceto Buzzalino, la piccola cantina di Gian Paolo Isabella e Marcello Righi, vera outsider della zona, produce alcune grintose versioni di Lambrusco modenese. Il Sorbara Falistra 2014 (rifermentato in bottiglia) profuma di rose e lampone, e ha un palato solcato da un'acidità elettrica e rinfrescante. Più fitto nel colore, anche per l'apporto del Salamino, l'Albone 2014 ha sentori di mora e pepe, carbonica fine e sottigliezza tannica. Due vini di sicura vocazione gastronomica, a soli 7 euro.

Massimo Zanichelli

Altre tavole

Wabi Sabi

Pesaro, Piazzale Matteotti 3
Tel. 0721 67510. Chiuso il lunedì
 Minuscolo locale in centro dove un maestro giapponese prepara a vista sushi, sashimi, temaki, hoso-maki e ura-maki secondo ortodossia (notevole l'unaghi a base d'anguilla). Ristrettissima scelta di piatti caldi. Minima carta di vini, birre e sakè. E niente caffè, ma solo tè verde. Sui 30 euro.

Il Casato

Scilla (Rc), Via Annunziata 25
loc. Chianalea di Scilla
Tel. 0965 790430. Chiuso il lunedì
 Una trattoria in riva al mare, per mangiare coi piedi nell'acqua ammirando l'elegante linea dell'antico borgo di pescatori. Poche sofisticazioni e tanta sostanza in piatti come i paccheri con pescespada, la tagliata di alalunga, o il cannolo di ricotta. Servizio cordiale. Sui 35 euro.