



eugenio farina e pierantonio ambrosi

Storia, tradizione e alta cucina. La Vecchia Lugana, nella splendida cornice di Sirmione, è qualcosa di più di un semplice ristorante. E' un luogo di incontri, di ritro-

vi, di passaggi e di racconti, di aneddoti che difficilmente si possono dimenticare.

Nasce da qui l'idea di creare questa nuova rubrica nella quale vi faremo rivivere i ricordi più affascinanti narrati dai grandi personaggi che si sono legati negli anni alla Vecchia Lugana.

La nostra storia comincia dal lago di Garda, panorama dalla bellezza senza uguali farcito di storia e cultura. Non poteva esserci luogo migliore per ricreare un ambiente dove abbandonarsi completamente ai piaceri dell'accoglienza e della buona tavola. La Vecchia Lugana è un incantevole edificio del 1500, suddiviso attualmente in diverse sale, portatrici ognuna di tradizione e storia. Nella sala grande saltano all'occhio immediatamente le due bellissime vetrate affacciate sulle

Antonio Santini alla Vecchia Lugana

Storia e ricordi del celebre chef legati al prestigioso ristorante gardesano

acque del lago per uno scenario che lascia senza parole. Nelle sale più vecchie ecco invece i suggestivi volti in mattone. Si arriva infine nella sala cantina, più raccolta e intima: qui albergano circa 5mila bottiglie protette da appositi dispositivi di climatizzazione. Ma la scoperta non si ferma, visto che questa sala dispone di un'ulteriore zona molto riparata dove troviamo una preziosa selezione di sigari. All'interno dell'antica stalla è stato ricavato un piano bar, nel quale, terminata la cena, si può gustare un buon distillato e ascoltare musica dal vivo.

Alla Vecchia Lugana ha fatto scalo anche il grande

Antonio Santini del ristorante Dal Pescatore, firma impareggiabile della cucina italiana. I suoi racconti sono un collage di ricordi che si lasciano ascoltare e ripercorrere come se si snodassero proprio davanti agli occhi. "Sono un affezionato della Vecchia Lugana - ha dichiarato Santini a Eugenio Farina e Pierantonio Ambrosi - e non potrò mai dimenticare quando il grande Indro Montanelli si fermava dalle nostre parti a colazione o a cena. Era molto parco nel mangiare e questo colpiva tutti quelli che gli stavano vicino. Ricordo però particolarmente un episodio: Montanelli si incuriosì parecchio del mitico pinzimonio della casa e volle a tutti i costi gustarlo anche lui...". La Vecchia Lugana mischia nella mente di Santini, ricordi legati al relax e al lavoro: "Alla fine degli anni '70 la Vecchia Lugana era sede delle prime riunioni della Linea Italia in cucina, associazione che raccoglieva i

grandi ristoratori di casa nostra, per me tutti autentici amici. Cito: il presidente dell'associazione Franco Colombani, Roberto Ferrari del Bersagliere, Tano Martini de Il Cigno,

Dino Boscarato dell'Amelia, Sauro Brunicardi de La Mora, Romano Franceschini del ristorante Romano e Giorgio Bini dell'Aquila. Ritrovarsi insieme a personaggi di quel calibro voleva dire rinverdire ogni volta la tradizione culinaria italiana in contrapposizione ai dettami della nouvelle cuisine di Gualtiero Marchesi". La Vecchia Lugana rievoca anche immagini di famiglia. "Mio papà Giovanni - continua Antonio Santini - andava poco al ristorante. Il suo preferito, e tra l'altro anche l'ultimo in cui mise piede, era non a caso proprio La Vecchia Lugana, che apprezzava al contempo per la sua genuinità e la sua semplicità. Ricordo anche il suo piatto preferito: l'anguilla alla gardesana. In genere gradiva tutti i piatti di pesce di lago alla griglia e non disdegnava neppure i famosi biscotti di pasticceria di Alma Ambrosi". Come dargli torto...

