



eugenio farina e pierantonio ambrosi

Alla ricerca delle memorie sulla Vecchia Lugana ci spostiamo a Golito (Mn) dagli amici Silvana Antonutti e Roberto Ferrari.

Siamo alla seconda puntata del nostro viaggio attraverso i ricordi dei ristoratori che hanno fatto tappa alla Vecchia Lugana di Sirmione (Bs). Partenza alle ore 12 proprio da Sirmione per avviarci in un locale storico sulle sponde del fiume Mincio. In origine era la Locanda al Ponte e dal 1925 è Il Bersagliere. All'arrivo ci accolgono gli amici Silvana Antonutti e Roberto Ferrari, titolari dell'ormai mitico locale.

I ricordi vanno immediatamente al sodalizio denominato "Linea Italia in cucina" che dal 1978 ha rappresentato uno dei momenti più felici per la ristorazione italiana. Ha infatti creato un vero e proprio stile nel servire, organizzare e rivalutare il modo di fare cucina in Italia al fine di far divulgare maggiormente la conoscenza

Facciamo sosta a "Il Bersagliere"

Storia e ricordi del celebre chef legati al prestigioso ristorante gardesano

dei nostri piatti regionali. Il tutto riscoprendo e consolidando le tradizioni. Lo statuto fu poi presentato a Milano, il 16 Gennaio 1980, da un gruppo di ristoratori, nella sede della rivista "La Cucina Italiana". Secondo Roberto Ferrari possiamo tranquillamente asserire che "Linea Italia in cucina" ha segnato un autentico cambiamento nel modo di concepire la ristorazione. Franco Colombani, patron Del Sole di Maleo (Mi), è stato fra i personaggi più prestigiosi del sodalizio. Pierantonio Ambrosio mi ricorda che la Vecchia Lugana è ricca di aneddoti che lo riguardano e che quindi, nei prossimi servizi, sarà nostra cura narrarvi.

Roberto Ferrari ci racconta poi di un epi-

sodio assai curioso accaduto nelle acque antistanti il pontile della Vecchia Lugana. Tano Martini del ristorante "Dai Martini" a Mantova, era atterrato con il suo idrovolante per un incontro gastronomico con gli amici ristoratori. Alla fine dell'incontro non si era accorto di aver imbarcato acqua nei galleggianti. Presa una bella ricorsa a tutto gas, fece un vero e proprio pelo al pontile e tutti i presenti si presero un grosso spavento. Per fortuna il decollo alla fine andò bene e Tano Martini si involò per il suo lago di Mantova. Mentre parlavamo ho avuto il piacere di assaggiare un piatto che definirei una delle "interpretazioni" più buone fra quelle gustate nella mia vita: risotto con zucca, amaretti e ristretto di porto. Paradisiaco. La cucina di Silvana Antonutti, abbinando armonicamente identità, semplicità e creatività, propone piatti della tradizione gastronomica territoriale, rivisitati ed innovati secondo la stagionalità dei prodotti. E' una cucina di valori, legata al contempo alla tradizione e all'innovazione, ma soprattutto al piacere emozionale di un piatto semplice ma ricercato. Nel consigliarvi la sosta, vi diamo appuntamento alla prossima puntata...

