

## Tappa al ristorante "La Tortuga"

*A Gargnano una meta fondamentale per chi si affaccia sul lago di Garda*



eugenio farina e pierantonio ambrosi

**U**na splendida giornata sul lago di Garda è l'ideale per percorrere la gardesana, direzione Gargnano. Oggi la nostra meta è un locale che ha portato in alto la fama della ristorazione lacustre: "La Tortuga"

della famiglia Filippini. Sin dal 1942 il ristorante era condotto da mamma Teresa, madre di Danilo. Era una semplice osteria dove però si potevano già gustare piatti preparati con cura. Danilo, giovanissimo, si fece le ossa come cameriere lavorando in Italia e all'estero per tornare alcuni anni dopo arricchito di tanta esperienza. Grande amante dei viaggi e della musica, negli anni '70, con la moglie Maria, ha trasformato una buona osteria in un grande ristorante, diventato meta fondamentale per gli amanti della cucina che arrivano sul Garda. "La Tortuga" si trova proprio vicino al porticciolo di Gargnano: è una piccola bomboniera, molto calda e accogliente con pochi tavoli ben curati dove sarai servito in modo impeccabile.

Oggi a condurla è Orietta Filippini, figlia di Maria e Danilo. Nel 2004 con entusiasmo è "prepotentemente" entrata a condurre "La Tortuga", aggiungendo idee nuove senza però dimenticare quanto creato dai genitori e i dettami della tradizione. Questi, grazie alla nuova ventata di entusiasmo, hanno ritrovato nuovi stimoli e continuano a collaborare con Orietta. È un team piccolo ma

fantastico che si accinge a festeggiare un prestigiosissimo traguardo: 30 anni consecutivi di stella Michelin.

Orietta propone una cucina tipicamente gardesana che si basa su alcuni principi fondamentali: stagionalità e qualità delle materie prime. Assolutamente da provare la tavolozza di piccoli assaggi di lago, gli spaghetti di pasta fresca al sugo di pesce, il coregone ai capperi del territorio con brunoise di pomodoro, il filetto di manzo al naturale con salsa di topinambur e scaglie di bagoss e, per finire, dei fantastici dessert.

Terminiamo questa nostra ottima colazione abbracciando Orietta, Maria e Danilo sulla porta del ristorante e ricordiamo una memorabile "disfida" culinaria tenutasi in Vecchia Lugana alcuni anni fa, quando con una mancata suocera veronese, Nini Ruffo e Tony Cuman ci siamo sfidati per eleggere la migliore pasta e fagioli. Mitica serata.

È con un entusiasmo sempre crescente che io e Pierantonio continuiamo questo viaggio nel gusto a cinque stelle alla costante ricerca di ricordi legati alla Vecchia Lugana di Sirmione. Voglio anche ricordarvi che alla "Vecchia" è riaperto l'estivo, il privè, condito con novità culinarie sotto la rigorosa e geniale regia del cuoco Carmine Gazineo.

Seguiteci e scoprirete molto presto ancora tante curiosità. Inoltre non esitate a scrivere per segnalaci i vostri ricordi personali legati alla "Vecchia Lugana": magari li leggerete in questa scanzonata e colorata rubrica.

