UNO CHEF, UNA RICETTA

Giulia Gavaguin

## MENU DA REGINA **CON I SAPORI GARDESANI** AL "REGIO PATIO"

orta il nome di un'icona di corag-gio, l'Hotel Regina Adelaide di Garda. Nell'Alto Medioevo fu regina d'Italia, moglie di Lotario I. assassinato da Berengario II che la volle imporre in sposa al figlio. La giovane vedova fece un gran ri-fluto e fu imprigionata per mesi nella Rocca gardesana di cui oggi non v'è più traccia. Alla fine sposò Ottone e divenne regina del Sacro Ottone e divenne regina del Sacro Romano Impero. Un destino rega-le di guerra e di gloria, che con le dovute proporzioni ha affrontato anche la famiglia Tedeschi, pro-prietaria di questo pionieristico albergo di Garda fin dal 1964. Oggi l'Hotel Regina Adelaide a Garda consta di cumere in conti-

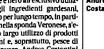
nua espansione, una Spa d'eccel-("Dolci della Regina"), e un pro-getto di ristorazione che si sta ri-velando tra i più interessanti de-gli ultimi anni. Il ristorante Regio Patio è un'enclave all'interno dell'Hotel Regina Adelaide, ed è aperto anche al pubblico esterno. La proprietà qualche anno fa ha avvertito la necessità di ampliare la proposta e di investire sullo chei Andrea Costantini, di origini friulane, con un pedigree di tutto rispetto. Dopo esperienze a St.Moritz e Porto Cervo glunge alla Locanda di Solarola, guidata da un certo Bruno Barbieri ai tempi della seconda stella.

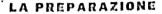
Fa un passaggio in Svizzera, ad Ascona, ma è proprio Bruno Barbieri a richiamario nel suo nuovo ristorante, Villa del Quar a San Pietro in Cariano. Qui rimane per nove anni come sous-chef e diLo chef Andrea Costantini propone un ritorno rigoroso agli ingredienti offerti dal territorio, sia di terra che di lago

bieri, Dopo Bruno, approda sul Garda e qui conosce un altro Barbieri: Stefano, a tutt'oggi maître sommelier del ristorante. Qui è il secondo Barbieri a essere braccio destro di Costantini. L'approccio rivoluzionario della cucina di Re-

venta il custode del segreti di Bar- | gio Patio risiede nel ritorno prepotente e fiero all'esclusivo utiliz-zo degli ingredienti gardesani, quando per lungo tempo, in particolare nella sponda Verones ra fatto largo utilizzo di prodotti alloctoni e, soprattutto, pesce di mare, Invece, Andrea Costantini

Lo chef





"La mia ricerca sul pesce di lago nasce nel 2010, quando sono "approdato" qui. Sono partito dal Salmerino, visto in declinazione Sashimi, arricchito da una crema fatta con il suo fegato, limone salato e hibiscus. Una afida nata dopo uno atmor-dinario viaggio in Giappone. Nel 2018 ho voluto proporre un gioco, un divertimento, un rigioco, un divertimento, un ri-baliamento di prospettiva: l'O-strica di lago. L'essenza dei sa-pori dei Garda racchiusa in un boccone, da assaggiare con la stessa voluttà e reverenza che ai è sòliti avere per l'ostrica» raccontalochef.

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE) Salmerino marinato gr. 100,

Crema d'olio gr. 100, Uova di salmerino gr. 20, Capperi dissa-lad n'10, Succo di limone, Zeste di limone, Alga nori secca sbri-ciolata, Briciole d'argento, Piletto di coregone fresco, Acqua naturale gr. 200, Flocchi di bo-nitogr. 3Sale, Succo di limone

## PROCEDIMENTO

Battere a coltello i filetti di salmerino precedentemente marinati con sale e zucchero per 24 ore. Mescolare la crema d'ollo con il battuto di salmerino, i capperi dissalati tritati grossolanamente, le uova di salmerino, qualche goccia di succo e la zeste di limone.

li ed applattirle leggermente, disporvi al centro la farcia e richiudere dando forma di un'o-

Per l'acqua dell'ostrica: mettere in infusione a freddo i floc-chi di bonito nell'acqua per 24 A parte, spinare i flietti di core-gone, ricavarne delle fette sotti-con qualche goccia di succo di limone e una

attraverso una ricerca costante e

una conoscenza della materia pri-ma dovuta alle importanti espe-rienze trascorse, riesce a tirare

fuori il meglio da ogni prodotto

creando del giochi illusori sugli ingredienti che non possono la-sciare indifferenti. Questa ricerca

## generosa pre-sa di sale. PRESENTAZIO-

Completare con una spol-verata di alga nort e alcune briciole d'ar-

gento. Ada-giarle nel guscio d'ostrica, versavi l'acqua e servire su uno stampo di ghiaccio guarnito con foglie di limone del Garda. Suggerid in abbinamento: Bir-ra Timmermans Blanche Lambicus, Spumante Metodo clas-sico "Leonardo" Dosaggio Ze-

ro, Cascina Maddaleni

l'ha portato a proporre, da quest'anno, solo due menu degusta-zione: "Garda 100%" e "Orto". En-trambi, come ovvio, legati in modo indissolubile al territorio.

Tra i piatti, meritano particola-re menzione: l'"ostrica di lago", un carpaccio di coregone farcito con salmerino, uova di salmerino, alga nori, capperi, immerso in un brodo dashi per renderio simi-le a una vera ostrica; la "millefoglie di carpione", un pesce tipico del lago ormal scomparso e oggi protagonista di una rinascita, che lo chef scotta con il cannello e fini-sce con la sua pelle e il suo brodo ristretto montato al burro e limo ne; e ancora la "pecora brogna al-la coque", dove questa razza au-toctona delle colline moreniche è cucinata in umido in un fruto della passione scavato come fos se un uovo e riempito di spuma di frutta della passione e mango,

Non mancano proposte più classiche, come il "sorbir alla garciassicne, come u "sorour aia gar-desana", che ricorda la ricetta del-la vicina Valeggio sul Mincio, con gli agnoli ripieni di olive, vanigila egin e un goccio di sherry al postu del vino per finire il brodo di peco-ra broma.



## Riso artigianale veneziano.



Vendita al dettaglio presso lo spaccio aglendale di Torre di Fine a Fracies, oppure online su shop.lafegians.com www.lafagiana.com infostlafagiana.com - (+39) 0421 237 429





