

Giulia Gavagnin

UNO CHEF, UNA RICETTA

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

P

orta il nome di un'icona di coraggio, 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 rifiuto 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 Romano Impero. Un destino regale di guerra e di gloria, che con le dovute proporzioni ha affrontato anche la famiglia Tedeschi, proprietaria di questo pionieristico albergo di Garda fin dal 1964.

Oggi l'Hotel Regina Adelaide a Garda consta di camere in continua espansione, una Spa d'eccellenza, una pasticceria autonoma ("Dolci della Regina"), e un progetto di ristorazione che si sta rivelando tra i più interessanti degli 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 chef Andrea Costantini, di origini friulane, con un pedigree di tutto rispetto. Dopo esperienze a St. Moritz e Porto Cervo giunge 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 richiamarlo nel suo nuovo ristorante, Villa del Quar a San Pietro in Cariano. Qui rimane per nove anni come sous-chef e di-

Lo chef Andrea Costantini propone un ritorno rigoroso agli ingredienti offerti dal territorio, sia di terra che di lago

venta il custode dei segreti di Barbieri. 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-

gio Patio risiede nel ritorno prepotente e fiero all'esclusivo utilizzo degli ingredienti gardesani, quando per lungo tempo, in particolare nella sponda Veronese, s'era fatto largo utilizzo di prodotti alloctoni e, soprattutto, pesce di mare. Invece, Andrea Costantini

Lo chef
Andrea
Costantini

attraverso una ricerca costante e una conoscenza della materia prima dovuta alle importanti esperienze trascorse, riesce a tirare fuori il meglio da ogni prodotto, creando dei giochi illusori sugli ingredienti che non possono lasciare indifferenti. Questa ricerca

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

Tra i piatti, meritano particolare menzione: l'"ostrica di lago", un carpaccio di coregone farcito con salmerino, uova di salmerino, alghe nori, capperi, immerso in un brodo dashi per renderlo simile a una vera ostrica; la "millefoglie di carpione", un pesce tipico del lago ormai scomparso e oggi protagonista di una rinascita, che lo chef scotta con il cannello e finisce con la sua pelle e il suo brodo ristretto montato al burro e limone; e ancora la "pecora brogna alla coque", dove questa razza autoctona delle colline moreniche è cucinata in umido in un frutto della passione scavato come fosse un uovo e riempito di spuma di frutta della passione e mango.

Non mancano proposte più classiche, come il "sorbit alla gardesana", che ricorda la ricetta della vicina Valsugana sul Mincio, con gli agnoli ripieni di olive, vaniglia e gin e un gocciolo di sherry al posto del vino per finire il brodo di pecora brogna.

LA PREPARAZIONE

«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 sfida nata dopo uno straordinario viaggio in Giappone. Nel 2018 ho voluto proporre un gioco, un divertimento, un ribaltamento di prospettiva: l'Ostrica di lago. L'essenza dei sapori del Garda racchiusa in un boccone, da assaggiare con la stessa voluttà e reverenza che si è soliti avere per l'ostrica» racconta lo chef.

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

Crema d'olio gr. 100, Uova di salmerino gr. 20, Capperi dissalati n°10, Succo di limone, Zeste di limone, Alghe nori secca sbriciolata, Briciole d'argento, Filetto di coregone fresco, Acqua naturale gr. 200, Flocchi di bionto gr. 3 Sale, Succo di limone

PROCEDIMENTO

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

A parte, spianare i filetti di coregone, ricavare delle fette sottili ed appiattirle leggermente,



disporvi al centro la farcia e richiudere dando forma di un'ostrica.

Per l'acqua dell'ostrica: mettere in infusione a freddo i flocchi di bionto nell'acqua per 24 ore, quindi filtrare e condire con qualche goccia di succo di

limone e una generosa presa di sale.

PRESENTAZIONE

Completare con una spolverata di alghe nori e alcune briciole d'argento. Adagiarle nel guscio d'ostrica, versarvi l'acqua e servire su uno stampo di ghiaccio guarnito con foglie di limone del Garda. Suggestivi in abbinamento: Birra Timmermans Bianche Lambicq, Spumante Metodo classico "Leonardo" Dosaggio Zero, Cascina Maddalena



Riso artigianale veneziano.



Vendita al dettaglio presso lo spaccio aziendale di Torra di Fimo a Fradua, oppure online su shop.lafagiana.com
www.lafagiana.com - info@lafagiana.com - (+39) 0421 237 429

