

Itinerari di arte, cultura, sport e gusto nel Garda bresciano

La sponda bresciana del Lago di Garda è da molti anni meta turistica ambita, soprattutto per gli stranieri. Grazie a una posizione "magica", è dotata di un clima mediterraneo pur essendo incastonata ai piedi delle Alpi

📍 DAVIDE GILIOLI

Il Lago di Garda dista poco più di un centinaio di chilometri da Milano ed è comodamente raggiungibile attraverso l'autostrada A4 in un'ora e mezza di auto (traffico permettendo...).

La quantità di visitatori che ogni anno riceve (25 milioni di presenze nel 2019, in epoca pre-Covid, di cui l'85% è rappresentato da stranieri) è pienamente giustificata dalla particolarità del luogo, che unisce paesaggi mozzafiato a condizioni climatiche irripetibili in qualsiasi altra località del Nord Italia.

L'ITINERARIO

Iniziamo il nostro percorso dalla punta meridionale del Garda bresciano, facilmente identificabile con il sottile lembo di terra – una vera e propria penisola che si incunea nel lago – dove sorge l'antico borgo di **Sirmione**. Oltre alle *Terme*, le cui acque sulfuree hanno rinomate proprietà benefiche per le vie respiratorie, è possibile visitare siti di interesse storico come le "Grotte di *Catullo*" – rovine di una villa di epoca romana che le credenze locali associavano al celebre poeta latino che visse parte della sua breve vita in queste terre – e il "Castello Scaligero", antica fortezza medievale fra le cui mura pare si aggirino i fantasmi di nobili cavalieri.

Spostandoci di qualche chilometro verso ovest, raggiun-



Un tratto della strada statale 45 bis Gardesana occidentale

giamo **Desenzano**, il più popoloso fra i comuni del Garda bresciano. Anche qui è possibile visitare il castello medievale – sede di spettacoli all'aperto durante il periodo estivo – e il graziosissimo Porto Vecchio, risalente alla metà del XV sec. (quando la cittadina era parte della Serenissima): un tempo utilizzato per il trasporto di merci, oggi ha prevalentemente finalità turistiche per i battelli che collegano le varie località lacustri.

Armiamoci quindi di bicicletta e prepariamoci a raggiungere la splendida Salò attraverso il percorso cicloturistico pano-

ramico che si snoda proprio lungo la sponda occidentale del Lago: una ventina di chilometri che possono essere percorsi in circa un'ora (forse di più se ci si concede qualche sosta per scattare foto e ammirare il paesaggio). Se si ha più tempo a disposizione, lungo il tragitto non può mancare una visita a **Manerba**: poco prima di arrivare a Salò, nelle colline moreniche che rappresentano il cuore della Valtènesi (dei cui vini si parlerà più avanti), è possibile salire a visitare l'incombente Rocca, una massiccia altura che domina tutta la parte occidentale del lago e sulla cui sommità è possibile ammirare i resti

di una fortificazione che testimonia il passaggio dei Romani e dei Longobardi in questi territori.

Di grande importanza storica e culturale, Salò è collocata in un'insenatura ai piedi del Monte S. Bartolomeo, all'ingresso della cosiddetta Riviera dei Limoni. Dotata di un graziosissimo lungolago, è spesso affollata di turisti stranieri che brulicano tra i vicoli disseminati di eleganti negozi e ristoranti dove poter gustare un pranzo o un aperitivo ammirando le numerose imbarcazioni a vela del porticciolo



Una vista di Gardone Riviera con il Vittoriale degli italiani, il complesso voluto dal poeta e romanziere Gabriele D'Annunzio

o – se siete più temerari – praticare direttamente qualche ora di windsurf da soli o con gli istruttori.

In soli 15 minuti di battello, salpando dal porto di Salò si raggiunge la vicina **Gardone Riviera**, sede del Vittoriale degli Italiani, una cittadella di ben 11 ettari, immersa nel verde di parchi e giardini ornamentali, che fu la residenza di Gabriele D'Annunzio e che ora funge da museo, colmo dei ricordi della sua vita eccentrica e tormentata.

VITICOLTURA, OLIVICOLTURA E LEGISLAZIONE

Dal punto di vista vitivinicolo, la sponda bresciana del Garda presenta un'offerta ragguardevole, con punte di grande eccellenza sia per quanto riguarda i bianchi che per i rosati.

Lungo il versante sud, infatti, si trova il territorio della **DOC Lugana**, nata nel 1967, che ricomprende interamente il comune di Sirmione e una parte dei comuni di Desenzano, Lonato, Pozzolengo e – in provincia di Verona – il comune di Peschiera. Il vitigno prevalentemente utilizzato (min. 90%) è la **turbiana**, nota anche come **trebbiano di Soave** (pur non avendo legami con la famiglia dei trebbiani), che geneticamente ha tratti molto simili al verdicchio. Dal punto di vista organolettico, si contraddistingue per sentori floreali (piuttosto dolci, che ricordano l'acacia, il tiglio e il gelsomino), fruttati (mela matura, mandarino, mandorla) e di erbe aromatiche, che si

La sponda bresciana del Garda presenta un'offerta vitivinicola ragguardevole, con punte di grande eccellenza

esaltano nelle versioni più evolute virando verso ricordi salmastri, di pietra focaia e lievemente balsamici. Oltre alla versione ferma (nelle tipologie "base", Superiore e Riserva) è possibile degustare Lugana anche in versione spumante e vendemmia tardiva.

La produzione ha raggiunto nel 2019 gli oltre 80 milioni di ettolitri, attestando la DOC al secondo posto in Lombardia per valore della produzione, che si aggira sui 25 milioni di euro annui, dietro solamente alla Franciacorta.

Un'altra importante e ampia DOC legata a doppio filo con il particolare microclima del lago è **Riviera del Garda Classico DOC**, che dal 2017 ha unificato al suo interno le DOC Valtènesi, Riviera del Garda Bresciano e Garda (sottozona Classico). Il territorio ricomprende le colline moreniche che si snodano lungo l'asse che parte da San Martino della Battaglia e sale fino a Gardone Riviera.

I vitigni impiegati vanno dal **riesling renano** al **riesling italico** per la tipologia "Bianco", mentre per le varie tipologie in rosato (anche spumantizzate) e in rosso si utilizzano **gropello (mocasina e gentile)**, **barbera**, **sangiovese**, **marzemino**.

All'interno di questa DOC, una menzione speciale va alla **sottozona Valtènesi**, che comprende un centinaio di viticoltori per una produzione di circa 2,5 milioni di bottiglie di "vino rosa" – come è stato anche definito nelle recenti campagne di

comunicazione promosse dal relativo Consorzio di Tutela – consacrando a fiore all'occhiello nella produzione italiana di questa tipologia e creando le basi per importanti sinergie e collaborazioni a livello internazionale con gli omologhi produttori transalpini dell'AOP Provence, nel sud della Francia.

I vitigni utilizzati sono gli stessi a bacca rossa previsti dalla DOC principale, ma con una percentuale minima di uve gropello fissata al 30%.

Qui la produzione di vini dal colore rosa antico è una tradizione storica, che risale alle prime prove di vinificazione di Pompeo Molmenti nel 1896.

Il territorio presenta elementi particolarmente favorevoli a questa tipologia, come l'esposizione ad est delle vigne (che consente un irraggiamento solare nelle ore del mattino, più fresche), una buona escursione termica giorno/notte in tutte le fasi della maturazione e i terreni, di origine morenica, che presentano sub-strati di argille, calcari e ciottoli.

Ne derivano vini freschi ed eleganti, dai suadenti aromi fruttati che ricordano piccoli frutti rossi e agrumi – con ricordi che vanno dal lampone al pompelmo rosa fino all'arancia – e di piacevolissima beva. Inoltre, come più volte dimostrato in occasione di degustazioni a tema, si tratta di prodotti a cui non fa difetto la struttura e la capacità di resistere a lungo nel tempo, mantenendo le proprie caratteristiche originali e anzi esaltandole dopo alcuni anni di bottiglia, quando inizia la fase di terziarizzazione dei profumi.

Ma c'è anche un'altra eccellenza "liquida" prodotta nell'area gardesana: l'**Olio EVO Garda DOP**. Ottenuto da diverse varietà (casaliva, frantoio, leccino e pendolino), presenta un colore con sfumature verdi piuttosto marcate – data l'elevata presenza di clorofilla – e aromi mediamente fruttati e piuttosto delicati, con tendenza dolce e un finale che ricorda la mandorla. È particolarmente adatto ad accompagnare pesce di lago, carpacci di carne o di pesce e piatti a base di verdure.

(ENO)GASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI

La cucina del lago di Garda si basa essenzialmente su tre elementi: il pesce di lago, l'olio extravergine di oliva e il vino. Comprende sia tradizioni dai tratti mediterranei – favoriti dal particolare clima – sia piatti influenzati dalle zone limitrofe, come l'utilizzo di polenta e formaggi fusi (tipici del Trentino), il baccalà (per la parte veneta) o lo spiedo di carne (per quella lombarda).

Curioso fra i primi, uno degli esempi più tradizionali di cucina povera è la **zuppa di mariconde**, polpettine di pane raffermo, uova e formaggio, cotte in brodo di carne (che ricordano da vicino i più famosi canederli trentini), da abbinarsi a un buon **Lugana Superiore**.

Ma non va dimenticata anche la **minestra sporca**, un brodo a base di carote e cipolle in cui venivano adagiate rigaglie di pollo e, dopo lenta cottura, veniva aggiunto qualche pugno di riso. In una celebre trattoria nelle campagne ai confini con il mantovano si era soliti annaffiarla con un bicchiere di rosso a base gropello e/o marzemino.

Sempre classici e ancora ben presenti sulle tavole odierne, i **casoncelli bresciani** sono una pasta ripiena di manzo tritato



La Bossola

e conditi con burro e salvia. Ne esiste anche la versione con il ripieno di magro, detti "alla puina" (ricotta). In questo caso perfetti per esaltare un bianco a base di **riesling**, che si rivela ideale anche con le innumerevoli ricette di pesce di lago, come il coregone, la tinca e il salmerino: dai risotti a preparazioni al forno o in umido.

Non c'è però festa e pranzo/cena in compagnia che si rispetti, senza il mitico **spiedo bresciano**: carne e fegato di maiale cotti lentamente alla brace insieme a uccellini (tordi, allodole) e una spennellata di burro per mantenere la preparazione morbida e succulenta. A cottura ultimata si serve con polenta e un calice di vino rosso dove l'apporto congiunto di **gropello**, **barbera**, **sangiovese** e **marzemino** servirà a supportare l'intensità e la grassezza della carne.

Sui dolci tradizionali, imperdibili la **Bossola** – una ciambella impastata con burro, uova e farina e sormontata da una ricca granella di zucchero grezzo – e la **torta de fregolotti**, una torta a base di mandorle tritate che richiama indirettamente la più famosa "sbrisolona" mantovana. Per entrambe, un **Lugana vendemmia tardiva** può essere il giusto accompagnamento.

Forse un weekend non vi basterà per tutte queste tappe, ma potrete suddividere l'organizzazione della vostra gita sul Garda bresciano in più appuntamenti, magari anche in diversi periodi dell'anno per gustare le molteplici facce di questa oasi mediterranea ai piedi delle Alpi. ■