



GIOVANNI CHIARES

MALCESINE UND DER GARDA

MALCESINE E IL GARDA

Festlands - und Seefischgerichte

Dalla cucina di terra a quella con i pesci di lago

Malcesine ist wegen der zauberhaften Burg, der antiken Altstadt und der modernen Seilbahn, die innerhalb von wenigen Minuten auf den 1700 m hohen Monte Baldo führt, eines der interessantesten Ferienziele am Garda. Die Ortschaft liegt in Venetien, doch die Grenze zum Trentin ist nicht weit und gegenüber liegen Limone und das Ufer von Brescia in der Lombardei. Obwohl die Ortschaft im Dreieck der drei Gardaregionen liegt, ähnelt die lokale Küche überhaupt nicht der anderen Ortschaften, denn sie ist eher an das Festland als an den im See gefischten Fisch gebunden. Das liegt daran, dass die Einwohner sich früher als Schmuggler betätigten. Erst in neueren Zeiten, haben sich die Dinge geändert und Gardaseefischgerichte gehören heute zum Menü von Restaurants und Gasthöfen. Sogar der Bürgermeister, ein Ingenieur, hat seinen Job aufgegeben und ist zum Fischer geworden. Wer den typischen Hasen mit Polenta „Polenta e Cunel“ kosten möchte, muss in die Trattoria „San Maggiore“ aufsteigen. Der von den Einheimischen „Dalla Caterina“ genannte Gasthof liegt an der Mittelstation der Seilbahn. Auf der folgenden Seite stellen wir drei verschiedene Küchen vor. Zunächst einmal das am Garda bekannte Restaurant „Vecchia Malcesine“. Hier beköstigt Sie Leandro Luppi mit seiner kreativen Küche. Es folgt die Trattoria „Osteria alla Rosa“, wo man auch unter der Pergola im Freien sitzen kann. Hier finden Sie klassische Seefischgerichte. Zu guter letzt, für diejenigen, die einen entspannenden Urlaub in einem Hotel mit Park und Schwimmbad verbringen möchten, empfehlen wir die Küche des Hotels Bellevue San Lorenzo. Ruggero Togni, der Inhaber, ist ein Kunstliebhaber, doch in seinem Vier-Sterne-Hotel findet man auch eine für ein Hotel ausgezeichnete Küche mit ausgezeichnetem Service.

Malcesine, con lo splendido castello, l'antico borgo che lo circonda e la modernissima funivia che in pochi minuti conduce sul monte Baldo a quota 1700 metri, è uno dei più interessanti centri turistici che si affacciano sul lago di Garda. Siamo in Veneto, ma a due passi dal confine con il Trentino, mentre dall'altra parte del lago ci sono Limone e la sponda bresciana, dunque la Lombardia. Sebbene il paese dunque sia stretto tra tre regioni, la sua gastronomia, quella più antica, ha una storia propria: rispetto anche ai centri vicini, infatti, è legata soprattutto alla terra piuttosto che alle acque e alla pesca, visto che in passato i suoi abitanti erano particolarmente dediti al contrabbando. In seguito, però, le cose sono cambiate, e oggi i pesci del Garda sono entrati nei menu di ristoranti e trattorie. E persino il sindaco, un ingegnere, ha smesso i panni del professionista per dedicarsi alla sua passione, la pesca. Se comunque volete assaggiare il tipicissimo "polenta e cunel", polenta e coniglio, dovete salire alla trattoria "San Maggiore", che in paese chiamano dalla Caterina, all'altezza della stazione intermedia della funivia. Nella pagina a lato proponiamo invece tre diverse tipologie di cucina. La prima è quella di un nome conosciuto della ristorazione gardesana, la "Vecchia Malcesine", dove Leandro Luppi propone una cucina d'avanguardia, creativa; la seconda è quella di una trattoria con un bel pergolato dove mangiare anche all'aperto, la "Osteria Alla Rosa", con il pesce di lago nelle classiche preparazioni; la terza, infine, per chi volesse concedersi una vacanza in un albergo di particolare piacevolezza, con un bel parco con piscina, è la cucina dell'hotel Bellevue San Lorenzo: il proprietario, Ruggero Togni, è un appassionato d'arte, ma nel suo quattro stelle s'incontra un'attenzione alla ristorazione davvero significativa per una cucina d'albergo, con un servizio puntualmente all'altezza.



FÜR SIE PROBIERT

Drei Restaurants im Vergleich

SCELTI PER VOI

Tre ristoranti e le loro proposte

Ristorante Vecchia Malcesine
via Pisort 6,
37018 Malcesine, Lago di Garda
(Verona) Italia
Tel. + 39 (0) 45 7400469
www.vecchiamalcesine.com



Osteria Alla Rosa
Piazzetta Boccara 5
37018 Malcesine, Lago di Garda
(Verona) Italia
Tel. +39 (0) 45 6570783
www.osteriaallarosa.it



Hotel Bellevue San Lorenzo
via Gardesana 164
37018 Malcesine, Lago di Garda
(Verona) Italia
Tel. + 39 (0) 45 7401598
www.bellevue-sanlorenzo.it



Ristorante Vecchia Malcesine

“La tradizione è anche un’innovazione ben riuscita” dice Leandro Luppi, e con questa filosofia da nove anni alla sua “Vecchia Malcesine” lavora e interpreta i prodotti del territorio. Il locale si sviluppa in un’unica, curata saletta e nella bella veranda, che si affaccia sul lago. Sulle tavole, spaziose tra loro, ecco i “crudi di lago” (tinca leggermente affumicata con pomodoro e cipollotto; luccio con gelatina al frutto della passione, sarda di lago marinata nel pomodoro con il blinè e la panna acida); i paccheri con asparagi, ragù di trota e fonduta di caciotta del Petaccio (dal nome del produttore, anch’egli di Malcesine); il coniglio di San Michele affumicato. Conto a circa 80 euro.

Ristorante Vecchia Malcesine

»Tradition, das ist auch gelungene Innovation,« meint Leandro Luppi und so werden in seinem Restaurant „Vecchia Malcesine“ seit neun Jahren die örtlichen Erzeugnisse zubereitet und interpretiert. Das Lokal verfügt über einen kleinen aber feinen Speisesaal und eine schöne Seeterrasse. An den weit auseinanderliegenden Tischen werden „crudi di lago“ (das sind leicht geräucherte Schleien mit Tomaten und jungen Zwiebeln; Seehecht in Passionsfrüchteaspik und in Tomaten marinierte Seesardine mit Blinè und Sauermilch); Paccheri mit Spargel, Forellengout und Fondue aus Petacciokäse oder geräucherter Hase aus San Michele serviert. Kosten: ca. 80,00 Euro.

Osteria Alla Rosa

In centro, tra il castello e il municipio, ecco la “Osteria Alla Rosa”, che all’interno del cortile ospita numerose tavole anche all’aperto, in un piacevole contesto. L’ambiente è piacevole, informale. Fuori, accanto alla porta d’ingresso, ecco il menu (vi sono correttamente indicati anche i prezzi) e la carta dei vini, ampia, in cui trovano spazio soprattutto bianchi e rossi del Veneto, ed in particolare del Veronese e del Garda. Tra le proposte della cucina, spazio anche ai pesci del lago, soprattutto arrostiti. Un’ultima curiosità: i proprietari della trattoria hanno di recente lanciato una singolare grappa alle olive.

Osteria Alla Rosa

In der Stadtmitte liegt zwischen Burg und Rathaus die „Osteria Alla Rosa“. Im Innenhof kann man auch im Freien speisen. Das Ambiente ist gemütlich. Draußen hängen neben der Eingangstür die Speisekarte (mit Preisliste) und die gut bestückte Weinkarte, in der vor allem venetische Weine aus der Provinz Verona und dem Gardagebiet Platz finden. Angeboten werden auch Seefische, vor allem vom Rost. Eine Besonderheit: die Inhaber der Trattoria bieten seit neuestem auch eine originale Olivengrappa an.

Hotel Bellevue San Lorenzo

A cinque minuti dal centro, gli ospiti dell’hotel Bellevue San Lorenzo possono contare su una cucina di ottima qualità. La sala, con le grandi vetrate, guarda sul parco e sul lago. Il menu è ampio e cambia quotidianamente, proponendo piatti che arrivano da tutte le regioni italiane, Veneto e Trentino in primis, senza peraltro dimenticare alcuni grandi classici della tradizione gardesana. Non mancano anche (tutti i giorni) delle proposte vegetariane. Varietà e fantasia, insomma, ma anche concretezza e materia prima, oltre alla pasticceria casalinga e ad una discreta carta dei vini, per assicurarsi un soggiorno gradevole anche grazie ad un ottimo servizio.

Hotel Bellevue San Lorenzo

Nur fünf Minuten von der Ortsmitte entfernt, werden die Gäste des Hotels mit einer ausgezeichneten Küche verwöhnt. Vom Speisesaal kann man den Ausblick auf den Park und den See genießen. Das Menü wechselt täglich. Angeboten werden Gerichte aus ganz Italien, vor allem aus Venetien und Trentin. Natürlich dürfen da die Klassiker vom Garda nicht fehlen. Täglich werden auch Gerichte für Vegetarianer angeboten. Phantasiereich und deftig. So besticht das Restaurant durch die Grundzutaten, die Kuchen und die Weinkarte. Ein angenehmer Aufenthalt wird auch durch den guten Service zugesichert.

