



Difficile immaginare un autunno senza la presenza di un simbolo come le castagne. E quando si parla di castagne gardesane, il pensiero non può che correre al Marrone di San Zeno, un prodotto tutelato a livello europeo dalla Denominazione di Origine Protetta che rappresenta uno dei fiori all'occhiello di quello scrigno di sapori che è il Monte Baldo.

Largo quindi al Marrone, ma anche al Monte Veronese, formaggio tipico dei fertili pascoli baldensi, abbinati magari ad un buon bicchiere di Bardolino: quanto basta per scacciare a ta-

vola la malinconia delle prime brume benacensi, nella consapevolezza di un'autenticità che si dispiega anche in numerose preparazioni divenute ormai bandiera di quest'area affacciata sul Grande Lago come un balcone mozzafiato.

Di Marroni s'è abbondantemente parlato negli ultimi giorni, a San Zeno di Montagna, grazie all'omonima festa che per tre weekend ha celebrato questo frutto di forma ellissoidale, dalla caratteristica buccia sottile e lucida, di color marrone chiaro con striature più scure: talmente prezioso che non può essere venduto sfuso ma esclusivamente in sacchi dotati di un apposito sigillo, che garantisce al consumatore l'origine del prodotto.

La Dop, ottenuta nel 2003, è tutelata da un consorzio che oggi riunisce 45 soci per circa 50 ettari certificati (su un territorio coltivato superiore però a 349 ettari): durante la festa di fine ottobre viene venduto un terzo dell'intera produzione, pari a circa 300 quintali.

Il Marrone lo si ritrova gran protagonista, spesso sorprendente, nei menù dei ristoranti di San Zeno, che ne celebrano le gioie in una rassegna enogastronomica in programma a cavallo tra ottobre e novembre. Nella affascinante sale della Taverna Kus, in località Castello (dove resiste quella che pare

Il minestrone di Marroni di San Zeno

Ingredienti per 4 persone

100 g di patate, 80 g di sedano, 80 g di carote, 100 g di cipolla, 100 g di verza, 50 g di fagioli, 200 g di Marroni di San Zeno dop, uno spicchio d'aglio, qualche rametto di rosmarino, 2-3 croste di formaggio grana, olio extravergine d'oliva del Garda, sale e pepe.

Preparazione

Pelate i marroni e cuoceteli in acqua salata aromatizzata con poche foglie di salvia, tenendoli poi da parte. Versate poco olio sul fondo di una pentola, scaldatele e soffriggetevi il rosmarino e l'aglio schiacciato. Togliete gli aromi e aggiungete i fagioli e tutte le verdure tagliate a pezzi non troppo grossi e più o meno uguali. Coprite d'acqua, salate e fate cuocere a pentola scoperta schiumando quando necessario. Verso fine cottura unite anche i marroni lessati e le croste di formaggio. Regolate di sapore e completate la cottura. Servite la zuppa in ciotole individuali, condita con olio extravergine e pepe macinato al momento.





sia l'ultima cantina del Baldo, da visitare assolutamente), abbiamo ad esempio avuto il piacere di scoprirllo accostato nientemeno che al baccalà in un mantecato di grande eleganza, o servito in una delicatissima insalatina con pistacchi e scaglie di Monte Veronese. Abbinamento territoriale perfetto, quest'ultimo, perché il Monte è il formaggio tipico della tradizione casearia baldense: un altro prodotto Dop del territorio, pare addirittura vantare origini risalenti al Medioevo, in quanto considerato ancor prima dell'anno mille preziosa merce di scambio. Oggi lo si trova in commercio in tre diverse stagionature (ma quelle invecchiate tre-quattro anni sono rarissime), ed anche in una ricercatissima versione d'alpeggio sul cui rigore produttivo vigila anche Slow Food. È un prodotto senz'altro da aggiungere ad un viaggio di gola a San Zeno e dintorni, che non può prescindere nemmeno dal piatto più tipico della zona: il Minestrone di Marroni, variante della classica minestra di fagioli veneta, che diventa la portata di accompagnamento ideale dei primi freddi.

E poi il trionfo dei dolci: c'è chi punta sul tradizionale Tronchetto abbinato ad una salsa di cachi, e chi addirittura su un Monte Baldo, versione autoctona del Mont Blanc, con crema di cioccolato bianco e marron glacé. Nel bicchiere che segnerà



Il paniero di Acherdo

Il lago di Garda premia i suoi lettori grazie alla collaborazione di alcune aziende gardesane che hanno voluto rendere piacevolmente vantaggioso l'acquisto di questo quarantaquattresimo numero della rivista che chiude il 2012, l'undicesimo della bella avventura intrapresa per illustrare il bello e il buono del lago e dei territori circostanti.
(A seguire... loghi delle aziende e contenuti dell'offerta)



5 €

ogni 50€ di spesa



5 €

ogni 50€ di spesa

Cantina Avanzi
via Trevisago, 19 - Manerba d/G (BS)
S.S. Desenzano Salò
Tel. +39 0365 551309 - www.avanzi.net



10 €

ogni 50€ di spesa



10 €

ogni 50€ di spesa



5 €

ogni 40€ di spesa

Gardaflor
Via Meucci, 71
Padenghe s/G (BS)
S.S. Desenzano Salò
Tel. +39 030 9900472
www.gardaflor.it

La Loggia Rambaldi
Piazza Principe Amedeo, 7
Bardolino (Vr)
Tel. +39 045 6210091
info@laloggiarambaldi.it
www.laloggiarambaldi.it

Caseificio Sociale Valsabbino
Loc. Mondalino
Sabbio Chiese (Bs)
Tel. 0365 895700

questo itinerario baldense non può che starci un Bardolino, vino che si sta ormai abituando



a tagliare traguardi sempre più sorprendenti: basti pensare che l'edizione 2013 della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso ha assegnato per la prima volta in assoluto alla Doc gardesana il massimo riconoscimento dei Tre Bicchieri ad un vendemmia 2011 dell'azienda agricola Le Vigne di San Pietro. "Questa Doc vive un momento di grande rilancio", ha confermato convinta la redazione del Gambero.

Il tutto mentre il Consorzio di Tutela, ospite nelle scorse settimane alla manifestazione Skywine di Ala (Tn), ha lanciato l'idea di un futuro festival di vini prodotti con vitigni autoctoni baldensi: non solo uve come la Corvina, madre del Bardolino, o la Rondinella, tipiche del versante meridionale, ma anche varietà ormai rare dell'area occidentale come l'Enantio o il Casetta.



Il paniere di Acherdo

Il lago di Garda premia i suoi lettori grazie alla collaborazione di alcune aziende gardesane che hanno voluto rendere piacevolmente vantaggioso l'acquisto di questo quarantaquattresimo numero della rivista che chiude il 2012, l'undicesimo della bella avventura intrapresa per illustrare il bello e il buono del lago e dei territori circostanti.
(A seguire... loghi delle aziende e contenuti dell'offerta)



5 €

ogni 40€ di spesa



10 €

ogni 50€ di spesa



10 €

ogni 50€ di spesa



5 €

ogni 50€ di spesa

5 €

ogni 50€ di spesa

Caseificio
Sociale Valsabbino
Loc. Mondalino
Sabbio Chiese (Bs)
Tel. 0365 895700

La Loggia Rambaldi
Piazza Principe Amedeo, 7
Bardolino (Vr)
Tel. +39 045 6210091
info@laloggiarambaldi.it
www.laloggiarambaldi.it

Gardaflor
Via Meucci, 71
Padenghe s/G (BS)
S.S. Desenzano Salò
Tel. +39 030 9900472
www.gardaflor.it

Cantina Avanzi
via Trevisago, 19 - Manerba d/G (BS)
S.S. Desenzano Salò
Tel. +39 0365 551309 - www.avanzi.net

Gardaflor

il verde a colori

BY CLAUDIO ANDRIZZI



It is difficult to imagine autumn without the presence of such an important symbol as chestnuts. When we are talking about chestnuts from the Lake Garda region, our thoughts lead us directly to the San Zeno sweet chestnut, a product safeguarded at European level by the Protected Designation of Origin. This represents one of the crowning jewels of that treasure trove of tastes that is Mount Baldo. So make way for the sweet chestnut, but also for the Monte Veronese, a cheese which is typical of the fertile pastures of Mount Baldo, possibly complemented with a glass of good Bardolino wine: that's all you need to drive away the gloom of the first mists typical of Lake Garda, with the certainty of an authenticity which is present also in numerous preparations which have become the heart and soul of this area, which overlooks the Great Lake like a breathtaking balcony. Chestnuts have been talked about a lot in the last few days at San Zeno di Montagna, thanks to the namesake festival which over three weekends celebrated this ellipsoidal shaped

fruit. It has a characteristically thin and glossy skin, light brown with darker streaks: it is so precious that it cannot be sold loose but only in bags labelled with a special seal, which guarantees to the customer the product's origin. Obtained in 2003, the PDO is protected by a consortium which today brings together 45 members for around 50 certified hectares (on a cultivated territory of more than 349 hectares): during the festival held at the end of October, a third of the entire production is sold, which equals around 300 quintals. The sweet chestnut is a great protagonist, and often a surprising one, on the menus of the restaurants at San Zeno, which celebrate its joys in a wine and food festival which takes place at the end of October and the beginning of November. In the charming rooms of the Taverna Kus, in the nearby of Castello (where apparently the last cellar of the Baldo survives to this day, which you must visit), we have had, for example, the pleasure of finding it next to no less than cod in a refined cream or served in a extremely delicate salad with pistachios and flakes of Monte Veronese. This latter dish is a perfect regional pairing, because the Monte is a traditional local cheese, from the Baldo dairy tradition: another PDO product of the region, which apparently boasts Medieval origins, as even before the year 1000 it was consid-

ered a precious commodity. Nowadays it is sold in three different maturing (but those aged three to four years are extremely rare), and is also produced in a very sought-after alpine pasture version. This version's production process is also monitored by Slow Food. Without a doubt, it is a product that should be added to a taste journey at San Zeno and the surrounding area, nevertheless without forgetting the most typical dish of the area: sweet chestnut minestrone, a variation of the classic Veneto bean soup which is an ideal dish to accompany cold first courses. Then there's the triumph of desserts: there are those who focus on the traditional Tronchetto (log) together with a persimmon sauce, and even those who go for a Monte Baldo, a local version of the Mont Blanc, with white chocolate cream and marrons glacés. On this Baldo itinerary, the natural choice of wine is Bardolino, a wine which is getting used to receiving ever more surprising accolades: just consider that the 2013 edition of the Gambero Rosso Italian Wines guide has awarded for the very first time, to the Lake Garda PDO the maximum recognition of the Tre Bicchieri (Three Glasses) to a 2011 grape harvest from the farm Le Vigne di San Pietro. "This PDO is undergoing a period of great revival", confirmed the convinced editorial staff of the Gambero. While at the same time, the Protection Consortium, a guest during the last weeks of the Skywine event at Ala (Trento), has launched the idea of a future festival of wines produced with local Baldo grape varieties: not only grapes such as the Corvina, mother of Bardolino wine, or the Rondinella, typical of the southern slope, but also varieties from the western area that are now rare, such as the Enantio or the Casetta.



www.ristoranterosasalo.it



RISTORANTE ROSA
Lungolago Zanardelli, 63
Salò (BS) Lago di Garda
Tel. 0365 21026
Fax 0365 21027
info@ristoranterosasalo.it
È gradita la prenotazione

BY CLAUDIO ANDRIZZI



Was wäre ein Herbst ohne Kastanien, die fast symbolisch für diese Jahreszeit stehen? Wenn man am Gardasee von Kastanien spricht, kommt einem unweigerlich die Edelkastanie Marrone di San Zeno in den Sinn. Dieses Produkt mit europaweit geschützter Ursprungsbezeichnung gilt als eines der Glanzstücke der kulinarischen Schatzkiste des Monte Baldo.

Bahn frei also für die Marrone di San Zeno, aber auch für den Monte Veronese, einen typischen Käse, der seinen einzigartigen Geschmack dem saftigen Weideland am Monte Baldo verdankt. Per-



fekt passt dazu ein gutes Glas Bardolino. Mehr braucht man wirklich nicht, um den ersten Anflug von Schwermut der aufkommenden Nebelschwaden um den Gardasee vom Tisch zu vertreiben. Dieselbe Ursprünglichkeit schmeckt man auch in zahlreichen anderen Gerichten, die mittlerweile zum Symbol dieser Region geworden sind. Wie eine endlose Aussichtsterrasse erstreckt sie sich entlang der Ufer des Großen Sees. Von Edelkastanien war in den letzten Tagen in San Zeno di Montagna übrigens ausführlich die Rede. Hier fand nämlich das gleichnamige Fest statt, bei dem

diese ellipsenförmige Frucht mit ihrer typischen dünnen und glänzenden Schale sowie ihrer hellbraunen Farbe und den dunkleren Streifen drei Wochen lang gefeiert wurde. Sie ist übrigens derart kostbar, dass sie nicht einzeln verkauft werden kann, sondern ausschließlich in Säcken angeboten wird, die mit einem speziellen Siegel verschlossen sind und dem Konsumenten so den Ursprung des Produkts garantieren. Die seit 2003 geführte Ursprungsbezeichnung DOP wird von einer Genossenschaft gewahrt, die heute 45 Mitglieder mit rund 50 Hektar zertifizierter Fläche zählt (auf einer Gesamtanbaufläche von mehr als 349 Hektar). Bei dem Fest Ende Oktober wird ein Drittel des gesamten Jahresertrags verkauft, der sich auf rund 600 Zentner beläuft. Zwischen Oktober und November wird die Edelkastanie von San Zeno auch von den hier ansässigen Restaurants hochgehalten, die sie im Rahmen einer kulinarischen Veranstaltungsreihe in den



Sala
Loggia



Sala
Principe
Amedeo



La Loggia Rambaldi
Sec. XVI

Piazza Principe Amedeo 7
37011 Bardolino VR

Tel. +39 045 6210091
Fax. +39 045 6211147
info@laloggiarambaldi.it
www.laloggiarambaldi.it

Aperto Tutto l'Anno