

TRASFERTA SUL GARDA BRESCIANO

Il Gourmet Club fra bollicine e pesce

Dopo la visita all'azienda vinicola Costaripa, pranzo al Capriccio

► BOLZANO

Il Gourmet Club Bolzano, pur essendo un sodalizio che si basa sul buon mangiare e bere, non corre il rischio di metter su peso: è infatti sempre in movimento e di conseguenza spesso su questa pagina. Degna di nota la recente trasferta del sodalizio, andato sul Garda bresciano per una giornata fra bollicine, viste letteralmente "nascere", e pesce in tavola.

Prima sosta a Moniga, dove Mattia Vezzola, enologo considerato il migliore nel settore delle bollicine in Italia, ha guidato i soci del Gourmet Club alla scoperta delle creazioni produttive dell'azienda vinicola Costaripa, nota per brut e rosé davvero alto di gamma.

Quindi, per mettersi a tavola, cogliendo la contemporaneità con la manifestazione «Fish &



L'enologo Mattia Vezzola (al centro) durante la visita-guidata alla cantina

Chef» (ideata dallo chef bolzanino Leandro Luppi, oggi in cucina al ristorante Vecchia Malcesine, sulla sponda veronese del Garda) ci si è fermati al ristorante Capriccio, a Manerba,

dove erano ospiti "una tantum" gli chef bi-stellati Nicola e Luigi Portinari del La Peca di Lonigo. Qualche spunto dal menù: maccheroncini ai piselli con bottarga di salmerino su



Il gruppo del Gourmet Club Bolzano nell'immane foto ricordo, davanti all'Azienda vinicola Costaripa

zuppeta di mozzarella e uova di trota, piuttosto che pacchero alla carbonara vegetale con trota affumicata e crema di germogli, sfiorando nella carne con costata di manzo con germogli,

erbe di montagna, emulsione di latte cagliato e acetosella...

E dopo la trasferta lacustre, si torna entro i confini. Prossima uscita questo venerdì al Gasthaus Kreuz a Ponte Nova, per

un piatto della tradizione altoatesina, lo Stockfischgroschl con i vini della Cantina Weger di Cornaiano raccontati da Johannes Weger, ospite della serata.