

Ciclismo >

MERCOLEDÌ 23 MAGGIO 2018 LA GAZZETTA DELLO SPORT 41

SPECIALE GIRO GOLOSO

Giro d'Italia
A MORE INFINITO 1

DA UN LAGO ALL'ALTRO, ECCO LA TAPPA DEL VINO

**155 KM
CIRCA 4 ORE**

**17ª tappa
Riva del Garda-Iseo**

- Prevedibile braccio di ferro tra attaccanti e velocisti superstiti. Circuito finale non facile.

POLENTA DI STORO
prodotta dalla macinatura a pietra del mais di Storo



FORMAGGIO NOSTRANO VALTROMPIA DOP
vaccino, a pasta dura



AGONI PESCI
tipici dei laghi, ottimi in umido, alla salvia, infarinati e fritti



PAN DE MOLCHE
preparato con gli scarti, bucce e polpa, delle olive



OLIO DEL GARDA DOP
è l'olio extra vergine più a nord del mondo



ARRIVO Iseo
km 119

Lodrino
km 71

Vestone
km 56

PARTENZA Riva del Garda

SANDIERE
Due icone della Franciacorta: Annamaria Clementi di Cà del Bosco e Cuvée Imperiale di Berlucchi

Franciacorta, terra di grandi bollicine

● Tra Garda e Iseo, un crocevia di cucine: dalla trentina carne salà, ai bresciani casonséi, fino al traguardo

Andrea Grignaffini

Dal Trentino, nella parte più settentrionale del Lago di Garda, il Giro parte in salita per poi scendere nel bresciano, in quella regione detta «giardino del mondo». Gli atleti si lasciano alle spalle Riva del Garda, il centro principale del territorio del Garda Trentino, in cui trascorsero alcuni momenti della loro vita personaggi illustri come Nietzsche, Kafka e i fratelli Mann. Uno dei piatti tipici è la carne *salà* e la possiamo trovare nelle macellerie e salumerie della zona, si può gustare cruda in carpaccio o cotta alla piastra accompagnata da fagioli e verdure sott'olio. Una carne da gustare con qualche pezzetto di *pan de molche*, un pane che viene prodotto con le *molche*, le bucce delle olive dopo la spremitura da cui si ottiene il pregiato olio del Garda. E grazie al favorevole clima mediterraneo, reso unico dal Pelèr, forte vento che soffia da Nord e che impedisce la formazione di ghiaccio e brina, il broccolo di Torbole (Presidio Slow Food) matura a partire

dai primi di novembre, fino a metà febbraio, noto per il sapore dolce e delicato si consuma lessato o crudo. Nella cucina bresciana, confluiscono le tradizioni gastronomiche di pianura, montagne e laghi. Emblematici i *casonséi*, tipico piatto che riceve influssi dalle aree vicine: sono grossi ravioli di pasta fresca, con ripieno a base di uova, formaggio stagionato o ricotta (puina), spinaci o carne,

conditi con abbondante burro fuso. Nella Valtrompia, un piatto conteso fra valtellinesi, bresciani e bergamaschi, è la polenta Taragna dal nome del lungo bastone, il tarai, usato per mescolarla nei grossi paioli di rame. Un tempo rappresentava il cibo quotidiano della gente di campagna, oggi viene abbinata a formaggi locali come il *bagoss*, o a piatti tradizionali come il manzo all'olio, una

delle numerose varianti del brasato, cotto con verdure e brodo, la cui peculiarità sta nell'utilizzo delle acciughe.

ISEO La corsa ci porta poi nei territori della Franciacorta, terra di grandi bollicine, per poi tagliare la linea del traguardo a Iseo, piccola cittadina che si sviluppa attorno ad un vecchio borgo medioevale affacciato sul lago, ispirazione della cucini-

na di queste zone, caratterizzata da piatti i cui protagonisti sono pesci come trote e anguille, lucci e salmerini, anche se oggi abbondano persici, sardine e lavarelli. A pochi chilometri da Iseo a Clusane, l'Antica Trattoria del Gallo merita di essere visitata per lo splendido edificio settecentesco che occupa ma anche per la golosissima Tinca al forno, che vede questo pesce di lago fritto con un ripieno di pan grattato, formaggio e spezie. Sempre a Clusane, la Trattoria del Muliner propone piatti di terra con grande attenzione agli ingredienti scelti, ottimi *casoncelli* alla bergamasca e il fritto misto di lago. A Sarnico il crocevia tra la sponda bresciana e bergamasca, troverete l'enoteca Tresanda, in cui assaggiare ottimi taglieri di salumi e formaggi tipici e con un'ottima scelta di vini locali e non, il che non può mai guastare.

INDIRIZZI UTILI
Antica Trattoria del Gallo via del Risorgimento 46 - Clusane sul Lago. Tel. 030 982 9200. Trattoria del Muliner via San Rocco 16 - Clusane sul Lago. Tel. 030 982 9206. Enoteca Tresanda via Tresanda 25 - Sarnico. Tel. 035 912006.

Bell'Italia

di PIETRO COZZI

La bellezza dei paesaggi alla Riserva Naturale Tobiere del Sebino

● La «spumeggiante» Franciacorta è chiusa a nord dal lago d'Iseo e dal mosaico delle Torbiere del Sebino, rarità paesaggistica protetta da una riserva naturale. L'estrazione della torba, dalla metà dell'Ottocento agli anni Sessanta, ha dato origine a un intricato mosaico di vasche e di sottili argini di terra, ripopolati poi da canneti e ninfee. È nata così una zona umida di valore europeo,



I cigni della Riserva Naturale Tobiere del Sebino

vasta 360 ettari e visitabile lungo due itinerari ad anello di 4-5 chilometri ciascuno. Il miglior colpo d'occhio sulla riserva e sul lago è dal vicino Monastero di San Pietro in Lamosa (1083), sito cluniacense in posizione elevata, incredibilmente ricco di affreschi dal XII al XVI secolo. Info: www.torbiere Sebino.it; www.sanpietroinlamosa.it

vini

IL VITTORIO MORETTI E IL FLAMINGO ROSÉ

● Il «Vittorio Moretti» è il vino bandiera della cantina Bellavista, icona della Franciacorta, della famiglia Moretti. Fresco ed elegante, bollicine persistenti

● Monte Rossa Rosé Flamingo: un grande spumante della cantina di Emanuele Rabotti. Profuma di pan di Spagna. Al gusto: frutta secca e finale agrumato.