

# Bell'Italia



**IL MUSEO • ABRUZZO**  
**RIAPRE IL MUNDA**  
**A L'AQUILA, CAPITALE**  
**DELLA CULTURA 2026**

**IL BORGO • MARCHE**  
**OFFIDA E IL SUO TEATRO**

**LA CHIESA • PUGLIA**  
**SAN MATTEO,**  
**MERAVIGLIA**  
**BAROCCA A LECCE**

LA MONTAGNA • **TRENTINO**

## Dolomiti

*Passeggiate tra le Pale  
di San Martino e il Lagorai*



**il weekend**  
**CILENTO**

*Borghi e spiagge per godere  
il mare d'inverno in Campania*

**BUONA ITALIA • LOMBARDIA**

**SAPORI DI LAGO E DI TERRA  
NEL BASSO GARDA**

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI



Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LUVMI - Austria € 70,30 - Belgio € 6,30 - Francia € 6,70 - Germania € 5,50 - Danimarca € 5,50 - Lussemburgo € 5,50 - Svizzera € 5,50 - Regno Unito € 5,50 - Slovenia € 5,50 - Ungheria € 5,50 - Repubblica Ceca € 5,50 - Polonia € 5,50 - Repubblica Slovacca € 5,50 - Repubblica Ceca € 5,50 - Polonia € 5,50 - Repubblica Slovacca € 5,50 - Repubblica Ceca € 5,50 - Polonia € 5,50 - Repubblica Slovacca € 5,50

# i PIACERI

BUONA ITALIA | CIBO & PAESAGGIO | CANTINE | LA DOLCE VITA

DI FEBBRAIO



LOMBARDIA  
**OSPITI  
IN VILLA  
SUL LAGO  
DI COMO**

PAGINA 127

In questa foto:  
uno dei balconi  
a picco sul lago  
dell'Hotel Villa Flori.

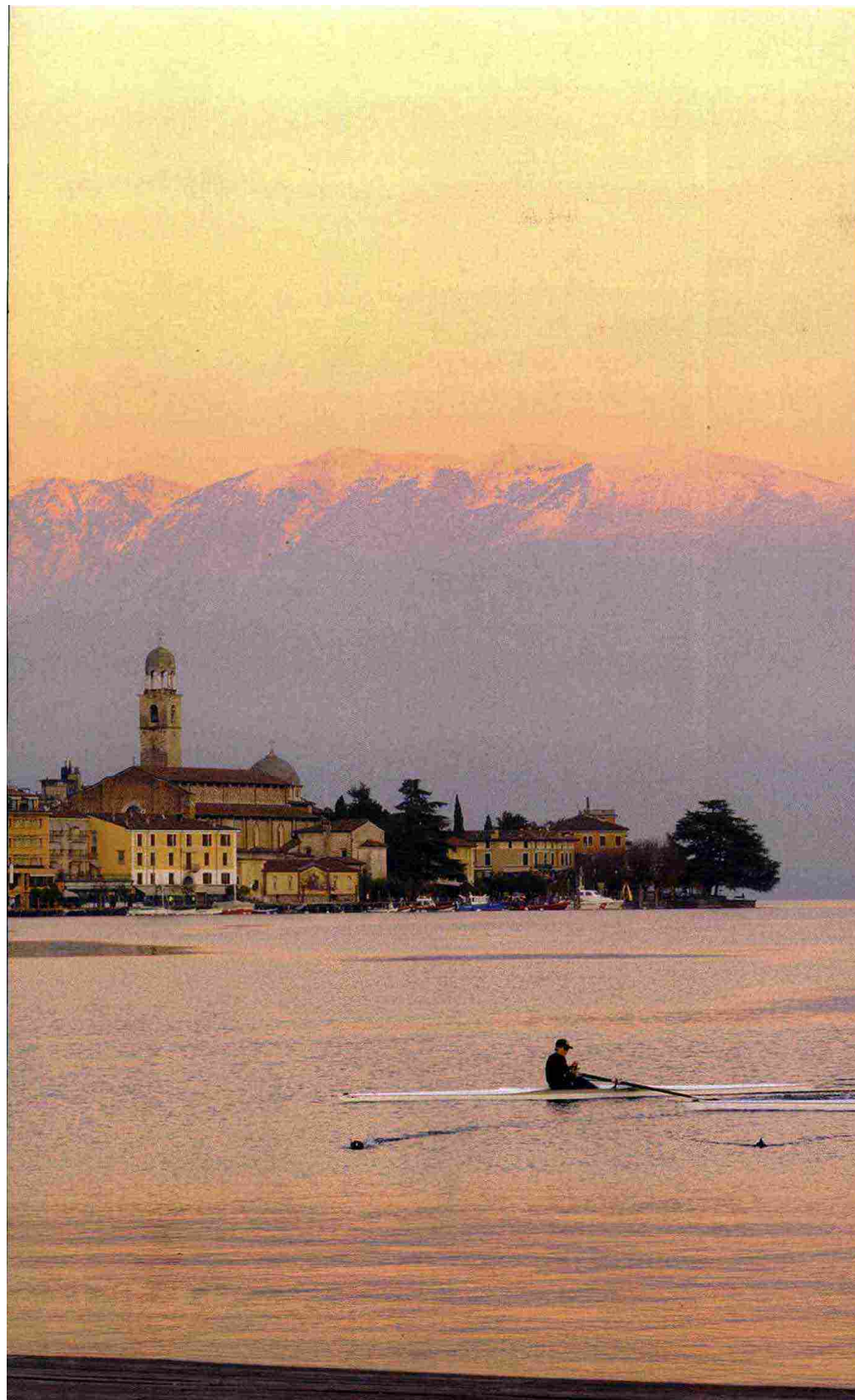
**Buona Italia** Da Salò alla Valtenesi (Brescia)



# I SAPORI MEDITERRANEI DEL BASSO GARDA

Tra Salò e Padenghe, il clima mite del lago accarezza i colli dei vigneti e degli oliveti, da cui si ricavano pregiati vini rosati e un extravergine che accompagna i migliori pesci d'acqua dolce

A CURA DI SILVIA FRAU • FOTOGRAFIE FRANCO COGOLI

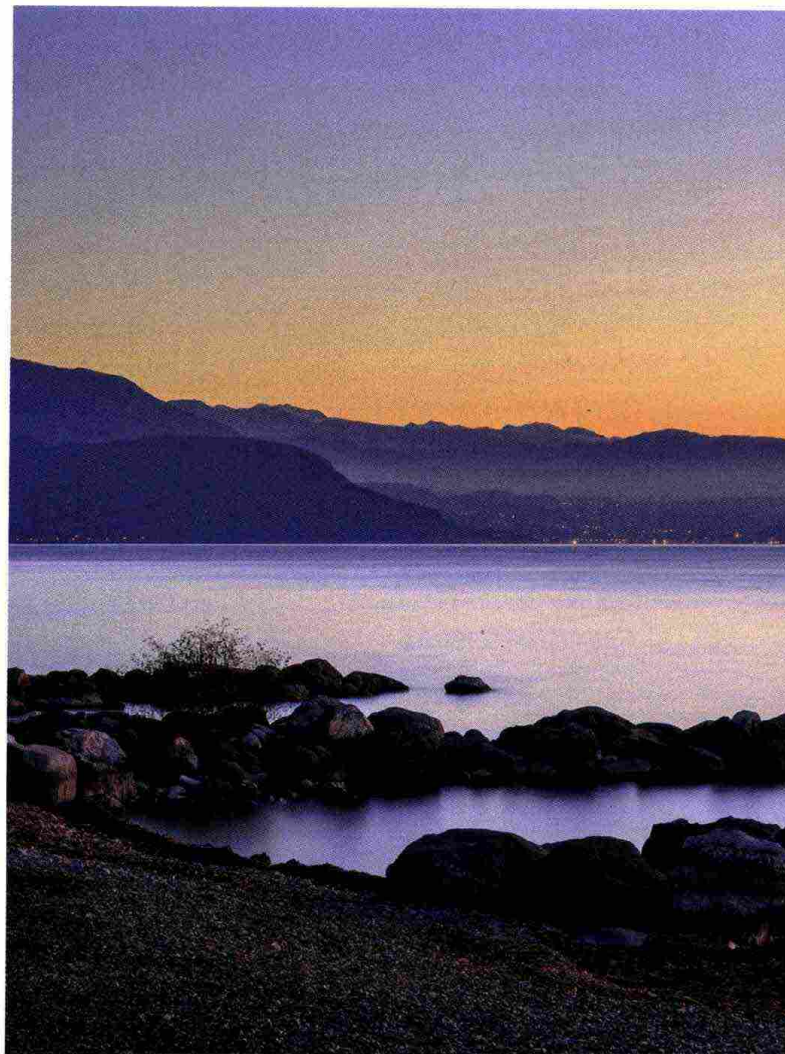
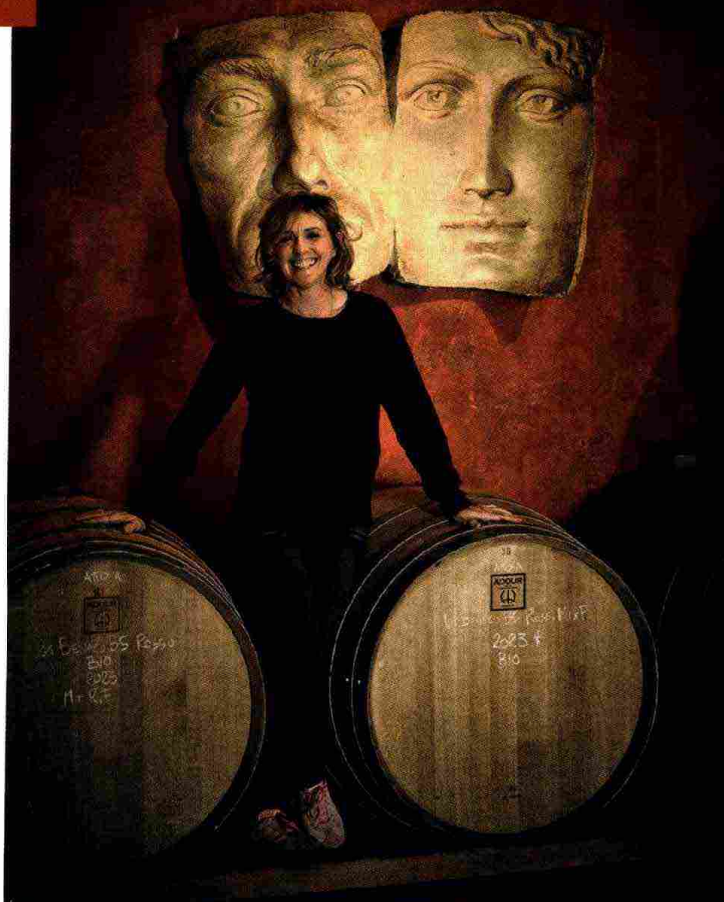


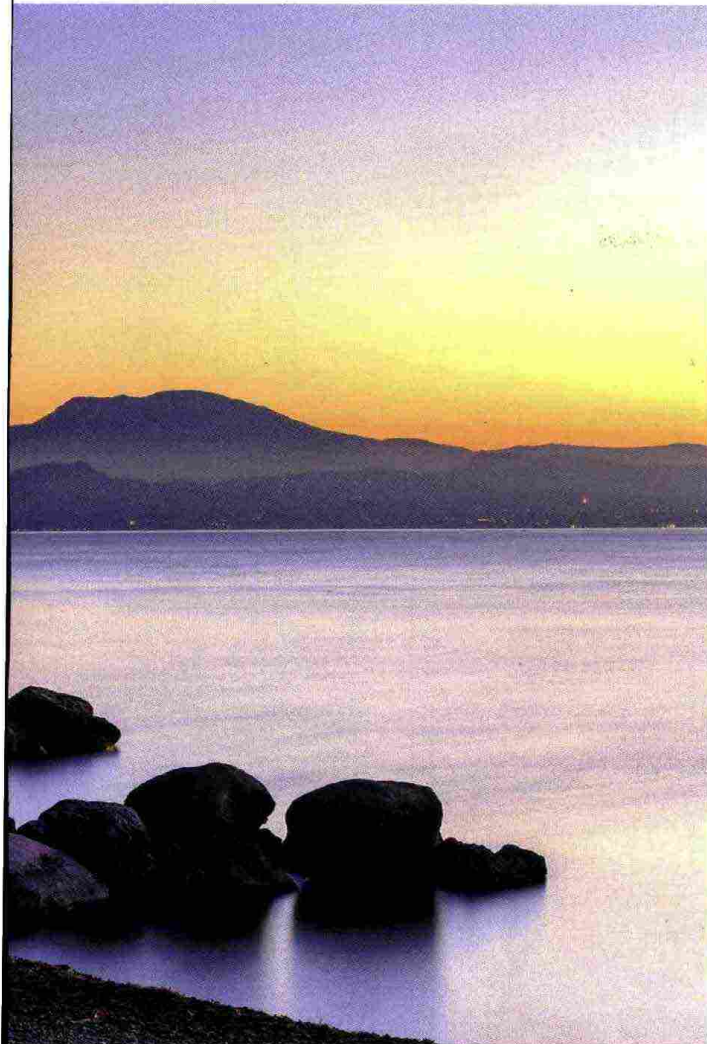
In questa foto: il lungolago di Salò al tramonto; sullo sfondo, il duomo dedicato a Santa Maria Annunziata. Qui sopra: degustazione di olio alla Cooperativa Agricola San Felice del Benaco.

**A**nche in pieno inverno, il rinomato clima mediterraneo che caratterizza il Basso Garda regala giornate terse e temperature non troppo rigide. In questo itinerario ci muoviamo tra la costa e l'entroterra della Valtenesi, sulle ridenti colline affacciate fra i golfi di Salò e Padenghe. La partenza è dal lungolago di Salò, perfetto per una passeggiata e un aperitivo. Si fa una sosta davanti alla loggia dei Provveditori, testimonianza di quando la cittadina fu capitale della Magnifica Patria (1426-1797), organizzazione amministrativa che riuniva le località rivierasche e della val Sabbia che si affidarono spontaneamente alla Repubblica di Venezia; poco

distante è il duomo, rifatto in forme tardogotiche ma dalla facciata incompiuta, che custodisce opere del Romanino. Da Salò, costeggiando il lago verso sud scopriamo una terra punteggiata da piccoli borghi e fortezze: Manerba del Garda, in splendida posizione panoramica, conserva i ruderi della più famosa, abbattuta dai Veneziani nel 1574. Immerse tra gli uliveti, San Felice del Benaco e Puegnago del Garda vantano rinomati frantoi; il pregiato extravergine della Dop Garda Bresciano insaporisce i piatti di pesce di lago (coregone, luccio, persico). Un altro vanto locale è la viticoltura, soprattutto delle uve Gropello Gentile, alla base di vini rosé d'eccellenza internazionale, come quelli di Costaripa a Moniga del Garda.

# Buona Italia





**In questa foto:** pannocchie del caratteristico granoturco Vitreo da Farine Tipiche del Lago di Garda a Bedizzole.

**Sopra:** le prime luci dell'aurora al Porto di Dusano, a Manerba del Garda. **Pagina precedente, dall'alto:** Cristina Inganni tra le botti nella cantina della sua Azienda Agricola Cantrina; degustazione di Groppello, uno dei rossi dell'azienda ricavato dal vitigno omonimo.

SALÒ

### Luccio e persico dai **Giacomini**

Nella via centrale di Salò, appena riparata dal via vai dei turisti sul lungolago, l'**Osteria dell'Orologio** è un indirizzo molto noto. Gestito dalla famiglia Giacomini dal 1996, il locale ha mantenuto i suoi arredi storici, tra cui il bel bancone di ottone dove sedersi per un calice di vino. In cucina c'è Marco Giacomini, che segue la tradizione preparando una cucina bresciana che guarda al lago con piatti di pesce (luccio, coregone, persico), senza dimenticare altre eccellenze dell'entroterra come il coniglio al forno o il tipico spiedo. Interessante la carta dei vini, che esce dai confini territoriali come si intuisce dalla quantità di bottiglie nel locale; conto 45-55 €.

### Un maestro della cucina **contemporanea**

**QB Duepuntozero**, il ristorante di Alberto Bertani, si trova sul porto delle Sirene, in posizione panoramica. Gardesano di Gargnano, lo chef utilizza nei suoi piatti i prodotti del lago e del territorio, anche se in forma contemporanea. Nel menu ricette come il cannolo con luccio mantecato, crema di lenticchie rosse e insalata di puntarelle condita con olio di acciughe, il raviolo farcito con pesce di lago e salsa al Franciacorta, o ancora il suo dolce-simbolo, il "Gargnano amore mio", che è realizzato con una frolla salata ai capperi, un cremoso al-cioccolato e limone di Gargnano, chantilly al Mascarpone e capperi sabbiati; menu del territorio (4 portate) a 70 €.

### La **cedrata** che ha conquistato il mondo

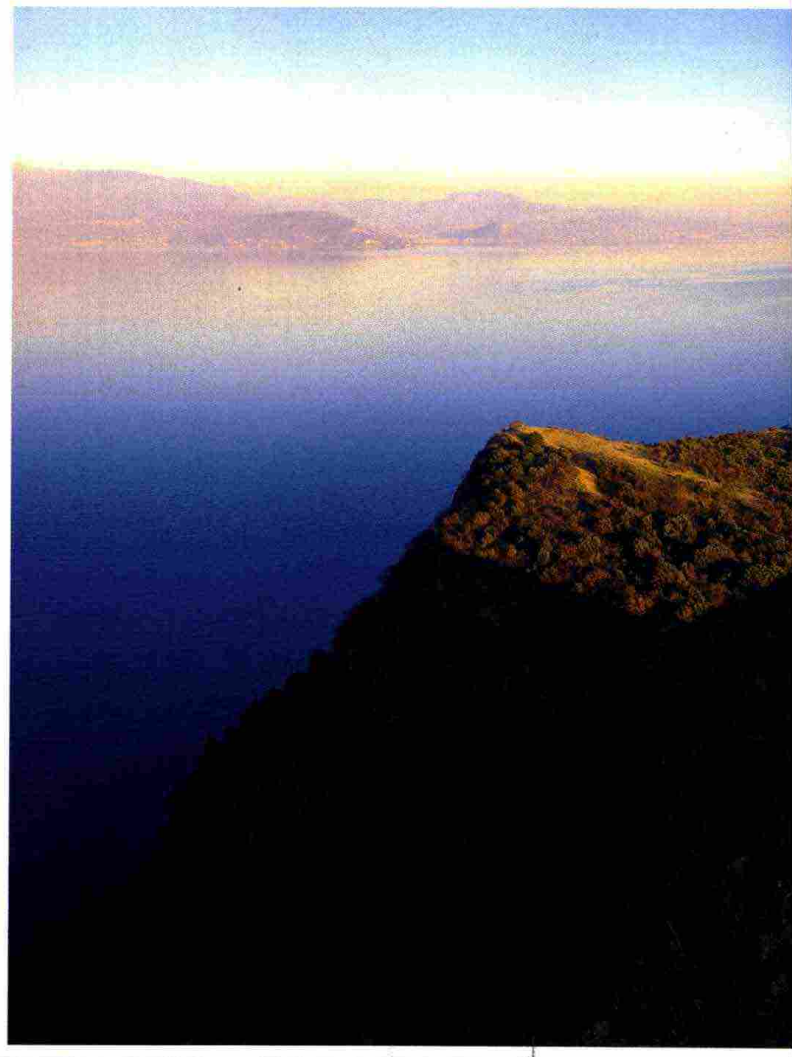
«Quante cose al mondo puoi fare, costruire, inventare?», cantava Mina nel famoso spot dedicato alla cedrata **Tassoni**, la bevanda nell'iconica bottiglietta "a buccia d'agrumi". L'azienda, oggi parte del Gruppo Lunelli, è nata a Salò nel 1793 come farmacia specializzata in infusioni e distillazioni. Negli anni 20 del Novecento propone uno sciroppo a base di cedro, che si trasforma in bibita nel dopoguerra. Da allora non è cambiato molto, se non forse il modo di berla: oggi si gusta, nei bar e nei locali della cittadina, con ghiaccio, basilico e una fetta di cetriolo, oppure come base per cocktail. L'azienda le ha poi affiancato altre bevande, come un gin del lago.

PORTESE

### Sapori e **panorami** del porto

Dal porto di Portese Salò si abbraccia in un unico sguardo. Qui **Da Osvaldo** nei primi anni dell'Ottocento era un'osteria di pescatori, con un vivaio di pesci poi interrato, alimentato da una sorgiva ancora esistente. Nel 1957 fu acquisito dalla famiglia Morosi, la cui cucina di lago è rinomata, dalla pasta fatta in casa al saporito pesce alla brace. La posizione dei suoi tavolini all'aperto, sotto le piante in riva al lago, è perfetta anche nelle giornate più afose; apre da aprile; menu con antipasto, pasta con il pesce e pesce alla brace con contorno da 48 €. ▶

# Buona Italia

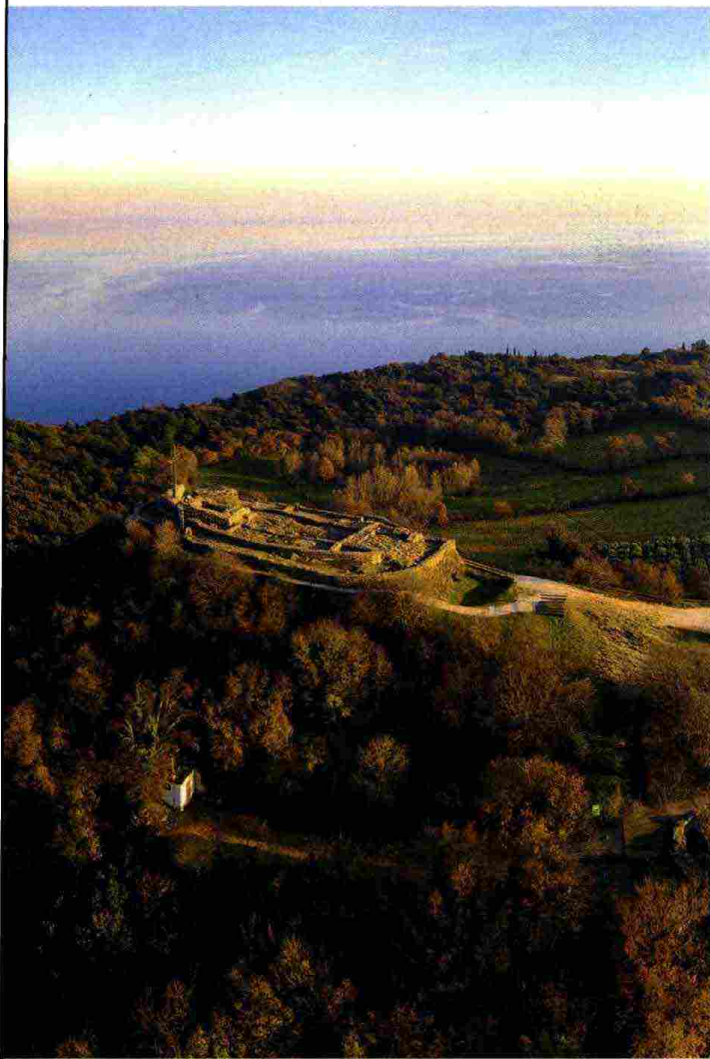


**In questa foto:**  
le pupitre per  
l'affinamento  
degli spumanti  
da Costaripa,  
cantina di Moniga  
del Garda.

**In alto, da  
sinistra:** il rosato  
RosaMara, una  
delle etichette  
dell'azienda;  
la rocca di  
Manerba del  
Garda, in un sito  
presidiato fin  
dalla preistoria.

**Nella pagina  
seguinte,**  
**in basso:** la "torta  
di rose", il dolce  
più rinomato  
della Pasticceria  
Di Novo.





#### SAN FELICE DEL BENACO

### Quattrocento soci per l'extravergine del lago

Immersa tra gli ulivi, con ottant'anni di storia la **Cooperativa Agricola San Felice del Benaco** è uno dei frantoi più antichi della Lombardia. Nata con quattro soci nel 1946 si è ingrandita nel territorio del Garda bresciano e oggi ne conta ben 400. Produce, grazie al microclima mediterraneo del lago, l'extravergine Garda Bresciano Dop con olive Frantoio, Casaliva (la cultivar tipica della zona) e Leccino. È un olio molto profumato ma dal gusto delicato; mezzo litro di extravergine 24 €; visite su prenotazione 15 €.

### Le invenzioni degli artigiani della birra

Come succede per molti birrifici artigianali, si parte da una produzione quasi casalinga. Ma a distanza di dieci anni, i due soci Giovanni Carattoni e Valerio Nolli con il loro **Birificio Felice** sono diventati professionisti a tempo pieno. La produzione valorizza il territorio. La Birra delle Lucciole è una *blanche* aromatizzata con scorze di limone. La P'Ipà, realizzata in collaborazione con un erborista che produce le proprie erbe in zona (melissa, salvia, sclarea, coriandolo) «sembra una Ipà ma non lo è», raccontano i birrai. E poi, con la loro piccola piantagione di luppolo fanno la Vivaldi, chiamata così perché va bene per le quattro stagioni; vendita e visite (al venerdì, con degustazione, a 15 €) solo su prenotazione.

#### PUEGNAGO DEL GARDA

### Quattordici generazioni di olivicoltori

La famiglia **Comincioli**, arrivata ormai alla quattordicesima generazione, dal 1552 coltiva viti e ulivi a Puegnago del Garda. E dal 2001 produce olio denocciolando le olive, come racconta Roberto Comincioli: «Viene tolto il nocciolo e tenuto solo il frutto, che viene lavorato senza che entri in contatto con l'aria, con l'obiettivo di esaltarne il valore nutrizionale impedendo l'ossidazione». Lavorano le cultivar, come la Casaliva, separate, oppure fanno blend. Le confezioni quadrate sono facilmente riconoscibili. Dal 2024 è in produzione anche un gin.

#### MANERBA DEL GARDA

### Una torta in forma di rosa

Uno dei dolci ormai tipici del Garda bresciano è la "torta di rose", «portata dai mantovani che venivano in vacanza sul lago negli anni 60», spiega Carmelo Di Novo, di origine siciliana, che da 33 anni guida la **Pasticceria Di Novo**. È un dolce morbido, con pasta brioche, lievito naturale e burro di qualità, che viene servito anche con abbondante crema Chantilly. Si gusta in monoporzione insieme a una gran scelta di *viennoiserie* (dolci da forno francesi): basti pensare che nel weekend ce ne sono 25-30 tipologie diverse. Caratteristici anche il *kranz*, rivisitato con albicocche candite e uvette e, nel periodo di carnevale, le frittelle; torta di rose 35 € al kg. ►



# Buona Italia



In questa foto: Alberto Bertani di QB Duepuntozero mostra sulla spiaggia di Salò "Cargnano amore mio" (a destra), dolce simbolo del suo locale. In alto, da sinistra: la classica cedrata e il Bitter del Lago Tassoni; oliveti della Cooperativa San Felice del Benaco con l'isola del Garda sullo sfondo.

## La casa dei tagliolini al coregone

Il **Ristorante Da Rino** si trova a Porto Torchio, uno dei due porti di Manerba; l'altro è Porto Dusano dove c'è il ristorante del figlio di Massimo Cremonesi, il romanticissimo Da Mari, aperto da marzo. Rino era il papà di Massimo, che ha preso le redini del locale nel 2000, continuando la tradizione della cucina di lago iniziata nel 1967. È loro, ad esempio, la ricetta dei tagliolini al coregone, poi diventata un classico in tanti ristoranti del Garda. Molto apprezzati anche il luccio alla barcaiola con polenta e il pesce persico con verdure. Gli ospiti si accomodano in una sala con finestre sul porto e, nelle giornate calde, ai tavolini che guardano sull'isola di San Biagio e sull'isola del Garda; conto sui 40 €.

MONIGA DEL GARDA

## Nella terra dei rosé d'eccellenza

«Cerco di far innamorare le persone del posto in cui vivono», racconta Mattia Vezzola, pluripremiato enologo di **Costaripa** che ha recuperato il vitigno Gropello Gentile realizzando vini rosati d'eccellenza che hanno superato i confini nazionali, facendo delle colline di Moniga un luogo di culto. «Il rosé è uno stile di vita», prosegue Vezzola. «Qui dal 1896 c'è un vitigno a bacca rossa specifico, il Gropello Gentile, che è in grado di esprimere l'eleganza di un bianco e la struttura di un rosso». La sua è un'enologia rara, d'avanguardia ma basata su una filosofia che risale alla prima metà dell'Ottocento. Il risultato è un vino elegante nel colore, suadente nel gusto, profumato di pepe nero e viole. Per vendemmia, pigiatura e fermentazione (il 30% in vecchie botti), il RosaMara è pensato come uno Champagne, frutto di *cuvée* con 24-25 selezioni. Un rarissimo esempio di armonia. Il RosaMara costa 15 €, la visita in cantina con sommelier o enologo 25 €.

PADENGHE SUL GARDA

## Dal 2014 si coltiva un prezioso zafferano

«La nostra famiglia», racconta Ariela Marini di **Marini Vivai**, «ha sempre protetto la terra da diserbanti e prodotti chimici. E ancora oggi continuiamo a preservare la natura». Quando nel 2014 ha iniziato il progetto che ha coinvolto anche le sorelle, non avendo tantissima terra Ariela si è dedicata allo zafferano, anche in collaborazione con l'Università della Montagna di Edolo (Brescia), scoprendo che i terreni collinari di Padenghe danno, con tanto lavoro e bulbi biologici di qualità, buoni risultati. Lo conferma l'utilizzo in cucina della piccola produzione che vendono in azienda.

BEDIZZOLE

## I mais della tradizione macinati a pietra

In questa zona l'attività di molitura è documentata fin dal 1184, grazie all'acqua del fiume Chiese che scende dalla val Sabbia: la macina a pietra del 1850 ►



## INDIRIZZI

### 📍 SALÒ

Osteria dell'Orologio,  
via Mattia Butturini,  
0365/29.01.58;  
osteriadellorologiosalo.  
eatbu.com

QB Duepuntozero,  
via Pietro da Salò  
23, 0365/52.04.21;  
qbduepuntozero.it

Tassoni, cedraftassoni.it

### 📍 PORTESE

Da Osvaldo, piazzale Marinali  
d'Italia 5, 0365/621.08.

### 📍 SAN FELICE DEL BENACO

Cooperativa Agricola  
San Felice del Benaco,  
via delle Gere 2, 0365/623.41;  
www.ollofelice.com

Birrificio Felice,  
via Garibaldi 20,  
030/207.05.11; birrafelice.it

### 📍 PUEGNAGO DEL GARDA

Comincioli, località Castello,  
via Roma 10, 0365/65.11.41;  
www.comincioli.it

### 📍 MANERBA DEL GARDA

Pasticceria Di Novo,  
località Solarolo,  
via Campagnola 10,  
0365/65.17.43.

Ristorante Da Rino,  
località Porto Torchio  
-via Belvedere 86,  
0365/55.11.25.

### 📍 MONIGA DEL GARDA

Costaripa, via della Costa 1a,  
0365/50.20.10; costaripa.it

### 📍 PADENGHE SUL GARDA

Marini Vivai, via Gramsci 86,  
030/990.74.25; marinivivai.it

### 📍 BEDIZZOLE

Farine Tipiche del Lago  
di Garda, via Garibaldi 14,  
328/331.98.22;  
www.farinedelgarda.it

Azienda Agricola  
Cantrina, località Cantrina,  
via Colombera 7,  
030/687.10.52; cantrina.it

## DA VEDERE

📍 Duomo di Salò, piazza  
Duomo, 0365/52.17.00.

📍 Riserva Naturale e Parco  
Lacuale di Manerba, Rocca di  
Manerba, Museo Archeologico  
della Valtènesi, Manerba del  
Garda, via della Rocca 20,  
339/613.72.47. Orario: riserva  
e rocca sempre aperte; museo,  
lunedì, mercoledì e giovedì 10-  
13 e 14-17, venerdì-domenica  
9-13 e 14-18; ingresso libero.

📍 L'isola del Garda è di  
proprietà della famiglia Cavazza  
che la apre alle visite con  
degustazioni di prodotti della  
sua azienda; da fine marzo,  
visite guidate su prenotazione  
(isoladelgarda.com) con  
partenze da Salò, San Felice  
del Benaco e Manerba; 39 €.

## INFO

📍 Consorzio Valtènesi,  
consorziovaltènesi.it

📍 Visit Brescia,  
030/372.54.03; visitbrescia.it



Il recinto fortificato del castello di Moniga del Garda, eretto nel X secolo.

della cooperativa agricola **Farine Tipiche del Lago di Garda** produce ancor oggi la farina gialla con il mais Vitreo autoctono, coltivato sulle colline moreniche dai soci. Una farina che, come racconta Stefano Ambrogio, responsabile della cooperativa, «riempie l'aria di profumo di biscotto tostato». Qui si fa anche una farina bianca particolarmente amata dai panettieri, che ne ottengono un pane che rimane fresco anche per più giorni. Dal mulino parte una bella passeggiata, anche ciclabile. I prodotti si comprano in due panetterie di Bedizzole: Arte del Pane (via Sonvigo 11) e Panetteria Melchiori (piazza Vittorio Emanuele 5).

## Il Gropello, un rosso per il pesce e l'aperitivo

Cristina Inganni non immaginava che sarebbe diventata una vignaiola mentre frequentava l'Accademia di Brera a Milano, e nemmeno che sarebbe venuta ad abitare a Cantrina, una piccola frazione del comune di Bedizzole il cui profilo domina i vigneti. Lo ha fatto per portare avanti il sogno del primo marito, scomparso prematuramente, che aveva piantato le prime viti (oggi sono nove ettari) dell'**Azienda Agricola Cantrina**, ispirandosi alle produzioni francesi e mantenendo un'idea radicale di qualità assoluta. Cristina la porta avanti oggi insieme a Diego Lavo, socio e secondo marito. Il loro Riviera del Garda Classico Gropello Doc (13 €) è un vino che esalta il territorio: gentile e sinuoso, si apprezza anche con il pesce. D'estate diventa un aperitivo fresco. ■

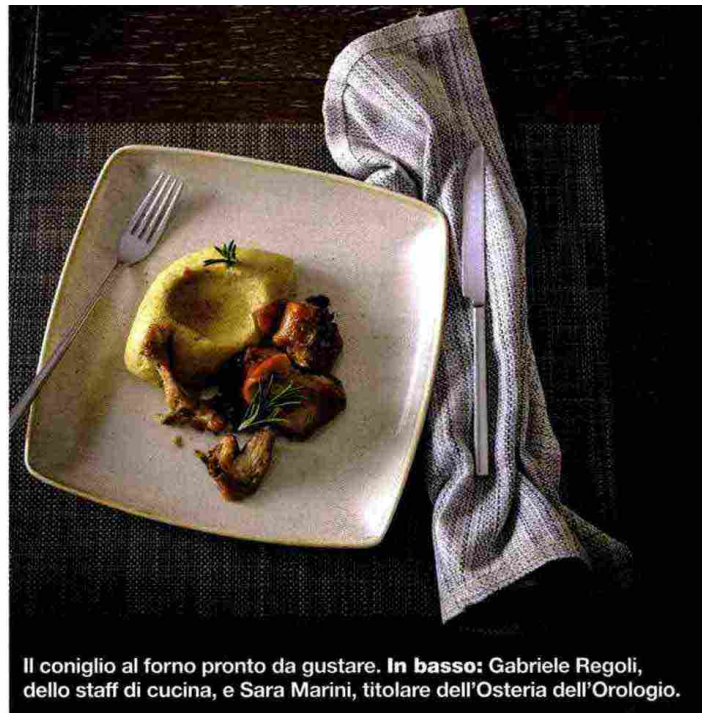


# LA RICETTA

## Coniglio al forno con polenta

*Un caposaldo della cucina bresciana nella versione dell'Osteria dell'Orologio*

Il coniglio è da sempre una presenza importante nella tradizione bresciana. Nelle tante aziende agricole del territorio era abbastanza usuale avere un allevamento di animali da cortile, così da poterli utilizzare in cucina nei giorni di festa. Il coniglio si preparava in diversi modi, ma la ricetta più caratteristica della zona è sicuramente la versione al forno. Lo chef Marco Giacomini dell'Osteria dell'Orologio di Salò ce la presenta seguendo la tradizione di famiglia, con i profumi di rosmarino e salvia. Il coniglio è accompagnato dall'immancabile polenta gialla, appena fatta oppure grigliata.



Il coniglio al forno pronto da gustare. **In basso:** Gabriele Regoli, dello staff di cucina, e Sara Marini, titolare dell'Osteria dell'Orologio.

### Procedimento



**1** Lavare bene il coniglio, poi asciugarlo e tagliarlo a pezzi.



**2** Mettere la carne in una teglia con rosmarino, aglio, salvia, alloro, vino bianco e sale.



**3** Mescolare bene in modo che la carne si insaporisca con le erbe aromatiche.



**4** Aggiungere per ultimo il burro a pezzetti e mettere in forno a 180 gradi per un'ora e mezza.



**5** Dopo 20 minuti bagnare la carne con il brodo; togliere l'aglio dopo 40 minuti. Quando la carne è di color nocciola toglierla dal forno e servirla con la polenta.



### Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di coniglio
- 1 spicchio d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 1 pugno di salvia
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 100 g di burro
- 2 mestoli di brodo
- sale aromatico