



& Gusti. Sapori



Con le sue 10 frazioni Monte Isola è l'isola lacustre più grande dell'Europa alpina. Terra di pescatori e di meraviglie, l'isola si trova al centro del più suggestivo dei laghi di Lombardia: il Sebino. Per arrivarci bisogna fare alcuni piccoli sforzi, perché non esistono ponti che la raggiungono e ancora oggi la separazione con la terra ferma è un dato di fatto.

L'itinerario proposto da noi di Vini & Cucina Bresciana inizia da Sale Marasino, dove potrete parcheggiare la macchina per prendere uno dei battelli della Società Navigazione Lago d'Iseo, che in pochi minuti vi condurrà fino a Carzano, uno dei centri più pittoreschi ma meno conosciuti dell'isola, che molti chiamano la "montagna al centro del lago" per il curioso fatto che si tratti di una collina che si erige proprio al centro del secondo specchio d'acqua del bresciano.

Con un perimetro di circa 10 chilometri e un'altezza di 600 metri sul livello del mare, Montisola ha tanti primati: è la culla del-

Monte Isola





la cucina sebina, è patria di grandi oli di oliva inseriti nella denominazione della dop degli oli dei laghi lombardi, è uno dei luoghi più silenziosi d'Italia e, non da ultimo per importanza, è forse l'unico dei paesi bresciani dove non possono circolare autovetture e camion se non quelli con appositi permessi come per esempio la macchina del sacerdote, quelle del comune oppure l'ambulanza. Questo rende le sue culture isolate genuine.

"Credo che l'isola -ha spiegato il sindaco Piergiuseppe Ziliani- sia uno dei luoghi nel nord Italia dove ci sono meno piemme10 e idrocarburi, dato che non abbiamo molti veicoli che circolano e data l'assenza di grandi aziende. Per questo motivo il nostro olio, per portare ad esempio uno dei nostri prodotti d'eccellenza, ha un grado di acidità particolarmente basso".

Proprio a Carzano, a poche decine di metri dalla fermata del battello c'è il frantoio comunale di Monte Isola, costruito dal comune: un esempio unico in tutta la provincia di Brescia.

Vale davvero la pena di fare una passeggiata alla scoperta della frazione, che conserva case medievali e una bella parrocchiale da cui si arriva al ristorante che allietterà la nostra pausa pranzo.

Poco dopo la chiesa, nei pressi di un grazioso parco in riva al lago e dell'unico campeggio del posto, troverete il ristorante "Montisola" di Lino e Lina Gaibot-

ti, arrivati dalla terra ferma una decina di anni fa.

Quello che dall'esterno sembra un chiosco, cui si può arrivare anche dal lago, dato che ha un comodo pontile, in realtà è un delizioso ristorante tutto fatto in legno e dove ogni particolare è curato dalla signora Lina, che è appassionata studiosa delle creature dei boschi e del popolo fatato, che sono qui rappresentati con tante sculture che arrivano un po' da tutto il nord Italia e in particolare da Zone e che sono eseguite da "Rosso Zatti".

La cucina è il regno di Lino: chef sopraffino che dal ristorante ha bandito cipolle, aglio, burro e frittture. Ogni piatto è una festa di sapori: dal luccio al vapore condito con l'aneto passando per la bottatrice in carpione fino ai filetti di coregone veramente deliziosi.

Da non perdere anche il risotto ai gamberi di lago e i filetti di bottatrice impannati con farina di mais e una punta di cocco. Sublimi e quello che più conta, preparazioni che veramente lasciano trasparire i veri sapori della materia prima, donando leggerezza ai piatti senza così sentirsi a fine cena appesantiti.

Il tutto, lo consigliamo vivamente, andrebbe condito con olio dell'isola e vino dei vicini vigneti, un gradevole brut che nulla ha da invidiare ad altri prodotti del territorio bresciano. Da assaggiare sono anche i prodotti del locale salumificio e i dolci del-



La perla del Sebino



la Lina, che sono semplici e delicati. Il cibo non è l'unica attrattiva del ristorante. La simpatia dei proprietari vi conquisterà. E se siete curiosi e quanto vi stiamo raccontando non basta... beh andate su internet al sito www.ristorantemontisola.it, dove potrete vedere quanto accade all'esterno del locale tramite le webcam installate dal signor Lino.

Subito dopo pranzo il consiglio per i più intrepidi è di salire al santuario della Ceriola, un'antica chiesa le cui origini risalgono alla metà circa del V secolo, quando San Vigilio, Vescovo di Brescia, portò la fede nella zona del Sebino, sopprimendo il culto della divinità pagana "Iside". Sulla vetta dell'isola in quel tempo, veniva adorato dagli abitanti il dio pagano "Fauno". In seguito sorsero prima una cappella, pare nell'XI secolo e poi la chiesa attuale, che risale al 500.

Dalla Ceriola il percorso per scendere a Peschiera Maraglio, vi mostrerà campi, uliveti e vigneti, oltre a alcuni deliziosi centri medievali. Da Peschiera, dove vedrete rare case con doppio portico, botteghe artigiane e le tradizionali imbarcazioni dei pescatori, i naecc, ci proponiamo di passeggiare fino a Carzano, per riprendere il battello. Sul finire di Peschiera, prima, se è aperto, date un'occhiata al cantiere nautico Archetti, dove lavora uno degli ultimi maestri d'ascia di Lombardia.

Una volta tornati in terra ferma non tornate direttamente a casa, ma concludete la giornata con la cena al ristorante "Bella Iseo" di Pilzone, che si trova accanto all'Hotel Araba Fenice, un sontuoso edificio dai sapori Liberty recentemente riportato ai fasti di un tempo dalla nuova gestione della società Spazio Group e dal suo direttore, Alberto Clerici.



I Ristoranti
presentati in questo itinerario:

Ristorante Monteisola

Località Carzano, 144
Monteisola

Tel. 030 9825284

www.ristorantemonteisola.it

Ristorante Bella Iseo

Via Fenice, 4
Pilzone d'Iseo
Tel. 030 9868537

Lo chef della "Bella Iseo" è Michele Lasco, uno dei più promettenti allievi del grande Alain Ducasse e del maestro Gualtiero Marchesi. Michele Lasco vi proporrà piatti eccelsi, degni della migliore cucina internazionale ma che partono dai sapori e dai prodotti tipici del lago d'Iseo, della Valcamonica, delle altre aree montane del bresciano e della Franciacorta con qualche digressione orientata al pesce di mare o ai grandi ingredienti forniti a Lasco dal belpaese, come i pistacchi di Bronte o eccelsi formaggi toscani.

Ecco allora il flan di zucca su fondutina di Bagoss profumata allo zafferano con insalatina di spinaci novelli e noci, il carpione Bella Iseo con verdure croccanti, salsa verde e tuorlo d'uovo marinato.

Uno spettacolo quest'ultimo piatto, dove il pescato viene fatto cuocere lentamente per preservare tutte le caratteristiche degli ingredienti. Non mancheranno pizzoccheri ravioli di cotechino, il risotto alla stracciatella con calamaro, baccalà, guancialetto di vitello e filetti di persico oppure squisite costolette d'agnello. E per finire chiedete un pane e nutella o un mohijto alla moda della Bella Iseo. Resterete sorpresi.



Come sempre, auguro a tutti di passare un'ottima giornata alla scoperta dei tanti bellissimi luoghi della nostra provincia.