

VENERDÌ 18 MAGGIO 2018

**Nuova vita per l'Osteria H2O di Moniga del Garda**

Immagina, puoi. Così recitava un martellante slogan pubblicitario di qualche tempo fa. Cui la mente inevitabilmente ritorna aprendo il nuovo menù (in carta fatta a mano delle Cartiere 1381 di Toscolano) dell'Osteria H2O di Moniga del Garda. Nel quale, per l'appunto, campeggia un nuovo menù degustazione denominato proprio «Immagina»: invito sempre allettante, che qui prende le forme di un gioco visivo e sensoriale, con le 8 portate rappresentate solo graficamente con gli elementi principali di ogni piatto, disegnati dall'illustratrice desenzanese Marta Bertagna in arte Mirti, senza alcuna spiegazione scritta sul procedimento di preparazione. «L'idea mi girava per la testa già da tempo, ma per farla maturare servivano i tempi giusti», racconta Saulo Della Valle, chef e patron insieme al fratello Francesco del locale gardesano, ripartito da poco tempo con nuovo assetto dopo l'uscita dal gruppo del socio storico Manuel Lombardi: prima di una lunga serie di novità di questa insegna in continua evoluzione, approdata ora a un nuovo interessante step nella costruzione della propria identità. «Dall'inizio dell'anno, in pochi mesi, abbiamo praticamente cambiato pelle - racconta Saulo -. È cambiata la squadra, tanto per cominciare: in cucina con me e mio fratello è arrivato Glauco Zini, 35 anni, da Castel Goffredo, cuoco con importanti esperienze, dal Miramonti di Concesio all'Esplanade di Desenzano, dalla Dipensa di San Felice ad un altro stellato come il Vecchia Pavia: tanti nuovi piatti sono nati da un confronto a sei mani, da una proficua, entusiasmante condivisione di idee. La brigata si completa con Giorgio Ziliani, mentre in sala con Simone Frassine (che principalmente si occupa dei vini) ed Enrico Avanzi, abbiamo un nuovo staff, giovane, informale ma professionale: volevo cambiare rotta, con forze fresche, che avessero voglia di mettersi in gioco». Anche lo stesso Saulo ha del resto scelto di cambiare ruolo aumentando la presenza in sala. «Ora sono io che prendo le comande, parlo con il cliente, stabilisco un rapporto diretto con lui, gli fornisco indicazioni precise e dettagliate, se richieste, su ogni piatto e sul menù: voglio che la gente si senta a casa quando si siede ai nostri tavoli». La proposta gastronomica è pure, di conseguenza, mutata, adottando se possibile una chiave ancor più dichiaratamente territoriale. «Ora, tanto per fare un esempio, visto che Moniga è la Città del Chiaretto, abbiamo scelto di offrire il Chiaretto come aperitivo di benvenuto in luogo della solita bollicina scegliendo per altro una storica cantina del paese come Monte Cicogna - rivela Saulo -. Mi davano tutti del pazzo, ma ho voluto andare controcorrente e questa cosa ha avuto un successo incredibile: tanti non conoscono il nostro Rosé, ma molti lo scelgono anche per proseguire il pasto». Tante news anche fra i piatti: in carta continuano a trionfare i classici come il Coregone all'Olio o la Brusada (sempre consigliatissimi, fra le cose più emozionanti che la gastronomia gardesana abbia da offrire), uniti però a tante nuove ed intriganti sperimentazioni. Dal suddetto «Immagina» (80 euro), per esempio, emerge una sorprendente Ostrica servita su una spugna al nero di seppia con sopra una ricotta affumicata di pecora, anche se il top sono i sontuosi Spaghetti mantecati al burro con malto tostato e crudo di gamberi gobbetti: piatto sensuale, setoso, intuizione azzeccata almeno quanto il divertente Gambero Persico e Limone, in cui il classico persico fritto del Garda viene re-immaginato come una costoletta alla milanese (con l'artificio di un osso di carrè di pecora) esaltata alla perfezione dall'abbinamento con una strepitosa marmellata di limoni gardesani. Ma una citazione meritano anche la stuzzicante Lingua Croccante, con crema di patate, lime, spinaci e formaggio Maniva, davvero riuscita, Il Caviale e la Patata (reinterpretazione di un classico, con il Perla da Beluga della Royal Food di Calvisano, fornitrice ufficiale del locale) e il Tortellino Panna Piselli e Prosciutto,



**Saulo Della Valle, chef dell'Osteria H2O PHOTO CREDIT: NICOLÒ BRUNELLI**

per la serie i «piatti della memoria»: tema che domenica 27 maggio sarà anche alla base di una serata gourmet a quattromani con Alberto Gipponi del ristorante Dina di Gussago. «Otto portate, con i piatti della nostra infanzia rivisitati in chiave moderna - anticipa Saulo -. Ed a settembre andrò io da lui per una serata dal titolo Giochi e Illusioni. Fino alla fine di agosto qui una volta al mese ci sarà uno chef ospite: un grande onore, tutta esperienza per far crescere il locale uscendo anche dalla mia cucina e confrontandomi a 360 gradi con colleghi che stimo profondamente».