

La sosta

Dal frantoio al bistrò: tutti i sapori del Garda

Nicoletta Manestrini
ha inaugurato un locale
che esalta il gusto
dell'extravergine dop

SOIANO DEL LAGO (Brescia)
di **Paolo Galliani**

Narciso era un maschio. E infatti, lei che è donna, preferisce rifugiarsi in una frase che rivela molto del suo carattere bresciano: «Sono solo una persona pratica: so quello che voglio e cerco di realizzarlo». Non poco. In un'estate che non riesce a scrollarsi di dosso l'incubo-Coivid-19, Nicoletta Manestrini, titolare dell'omonimo Frantoio di Soiano del Lago, è riuscita a fare quello che altri noi avrebbero esitato anche solo a immaginare: inaugurare un nuo-

vo locale a fine luglio 2020, per la precisione un Olibar&Bistrò, dove proporre una cucina semplice ma curata, che esaltasse le proprietà gustative e salutistiche dell'extravergine, la versatilità delle monovarietali Leccino e Casaliva e l'eleganza di un blend pregiato come il "Garda Dop bresciano". Anche per rendere omaggio alla storia imprenditoriale di papà Egidio che nel '60 aveva avviato l'attività ed è sempre lì a dare una grossa mano alla figlia.

Certo, in un'epoca di paure collettive è cambiato tutto: il rapporto con gli altri e con lo spazio. Ma non con le belle maniere. Che all'Olibar&Bistrò sono abbinate al piacere di ascoltare, perché lei, Nicoletta, quando deve raccontare del suo amato olio, si libera del suo naturale riserbo e comincia a narrare, passando poi la parola ai



L'Olibar&Bistrò propone la scoperta dell'olio gardesano abbinato a una cucina che ne esalta le proprietà e appaga il palato

suoi piatti più iconici: il «riso freddo con verdure in agrodolce e olio aromatizzato al limone» e la «trotta salmonata marinata con olio all'arancio», con il «gelato all'olio d'oliva con pistacchio e vaniglia» che si prende sipario e applausi. Per la verità, c'è molto altro da fare al Frantoio Manestrini: prenotare un Pic Chic tra gli ulivi secolari contando su un Menù Cestino ricco e appagante (da 18 e 30 euro); assistere a uno

show cooking dedicato alle specialità gardesane; assaggiare l'extravergine della linea Paloma Rosa creata da Nicoletta per sostenere due associazioni bresciane contro la violenza sulle donne. Che dire? Conoscevamo mille motivi per andare sul Garda. Ne abbiamo trovato uno in più.

OLIBAR&BISTRÒ – Frantoio Manestrini, via Avanzi 7, Soiano del Lago (Bs). Tel. 0365.502231. Brunch: 18-22euro.

tativo)
Arrostite il peperone in forno caldo per qualche minuto, spellatelo e dividetelo in 2 parti: la prima tagliatela a tocchetti, la seconda frullatela con un mixer a immersione fino a creare una crema liscia, aggiustate di sale. Tritate lo scalogno e rosolatelo con un filo di olio extravergine e una noce di burro in un tegame dai bordi alti; dopo qualche minuto aggiungete i 150 g di Carnaroli e tostate a fiamma viva. Quando il riso inizia a prendere colore, versate il ½ bicchiere di vino bianco, mescolate e lasciate evaporare. Incorporate la crema di peperoni e cuocete a fiamma media per un paio di minuti, solo alla fine mettete una parte del brodo di carne: il riso deve essere completamente coperto. Continuate ad aggiungere il brodo e mescolate di tanto in tanto: il tempo ideale per restare su fiamma media è di 16-18 minuti. Quando il risotto avrà assorbito quasi tutto il brodo, ai ¾ della cottura, unite il resto dei peperoni a tocchetti e finite di cuocere. Togliete dal fuoco e mantecate con il burro e il Grana Padano, amalgamate e fate riposare il risotto coperto per 4-5 minuti. Impiattate e decorate, a piacere, con erba cipollina.