

È a Gardone,
nella Villa Fiordaliso,
velata da un'ombra di mistero
e che vide lussi di inizio secolo
e cupi attimi di storia,
che è avvenuto "l'incontro"
con gli ottimi pesci
del lago di Garda.

Quei pesci del lago di Garda

Era amato già da Catullo ("Salve, venusta Sirmio") e dai suoi contemporanei, quegli antichi Romani che ben sapevano apprezzare tutte le cose belle e che fra i luoghi preferiti, Capri, le isole Pontine, Baia, Capua, ponevano anche il lago di Como e quello di Garda. Ma le attrattive del Benaco, questo l'altro nome del suggestivo e grande specchio d'acqua, erano state ancor prima scoperte dagli Etruschi, che qui si erano trasferiti, oltre che in Toscana, dalla lontana Asia e così dalla Lidia (il Garda infatti, specie nei classici, viene spesso chiamato anche "Lidio"). In realtà la posizione di questo lago, dolce e

Nella suggestiva
balastra dello scalone
di Villa Fiordaliso si
fondono motivi floreali
con ricordi del mondo
marino.

maestoso allo stesso tempo, arricchito dalle acque del Mincio, è davvero speciale. Riparato dalle montagne, vi crescono piante profumate, ulivi e perfino agrumi, quelli che Goethe ha immortalato nella sua indimenticabile ode a Mignon: "Kennst du das Land, wo die Zitronen blüh'n?" (conosci la terra dove fioriscono i limoni?). Sulle sponde del lago, dalla curiosa forma quasi di triangolo isoscele, i nomi sono famosi: Bardolino col suo omonimo vino, Peschiera, Sirmione che come una penisola si protende con slancio verso le rive del Nord ("paene insularum, Sirmio insularumque ocelle", è sempre Catullo che la celebra), Desenzano, Manerba, Salò, Gardone, Gargnano, solo per citare. Queste ultime località dovevano però diventare anche altrimenti famose, aldilà delle bellezze naturali. È a Gardone infatti che il "Vate" per eccellenza, il sommo D'Annunzio, fece costruire quello straordinario, entusiasmante, assurdo, intrigante,

bellissimo (o bruttissimo, dipende dai punti di vista) monumento che è il Vittoriale. È a Salò, che Benito Mussolini, per ragioni sostanzialmente indipendenti dalla sua volontà (egli non amava il pur seducente lago, che chiamava "questo ibrido tra fiumi e mare"), stabilì, nell'autunno del 1943, il comando e la sede di quell'infelice, per non dire altro, Repubblica Sociale. In realtà è a Gargnano, nella Villa Feltrinelli, che il deposto capo del Governo Italiano e nuovo capo di un governo pseudofantasma, alloggiava, con ufficio e famiglia (il classico "casa e bottega"). Ma di lì a poco, per non sentire le continue scenate che sembra gli facesse la moglie Rachele, preferì spostare la sede di lavoro nella vicina villa Orsoline, sempre dei Feltrinelli. Effettivamente la gelosia appare in qualche modo giustificata, poiché per Claretta Petacci, la donna che lo amò fino alla morte, Mussolini aveva trovato ospitalità poco distante, a Gardone, nella villa Fiordaliso, dove si

servizio a cura di Paola Siniramed

recava a trovarla negli spiccioli di tempo che restavano alla sua sorte ormai segnata. Costruita agli inizi del secolo da un ricco industriale lombardo (Polenghi, quello dei caseifici), situata in posizione incantevole proprio sul bordo dell'acqua, la villa è contemporaneamente leggiadra e barocca, seria e ridente, un tocco di mistero fra storia e fantasia. È tutto un susseguirsi di marmi, alabastri, graniti, colonne e bugnati, stili differenti accostati con doviziosa nonchalance e che confluiscono, non sempre senza sforzo, in quello dominante e cioè il floreale, tipico dell'epoca. Abbondano i motti latini, talora ingenui, ma sempre rassicuranti, le pareti rivestite di broccati (molti intatti, autentici dell'epoca), i ferri battuti ricchi di volute dove i pesci si trasformano in fiori, gli scaloni e i poggianti che rievocano Romeo e Giulietta, le fontanelle che spuntano all'improvviso, talora senza ragione alcuna. Ma il risultato alla fine è positivo e l'atmosfera serena, nonostante il retaggio di quel cupo attimo di storia. Fra l'altro, proprio qui, al piano terreno della villa, ci fu, alla presenza di Pavolini e pochi altri, un autentico scontro frontale fra Rachele Mussolini, decisa una volta per tutte a mettere la parola fine al rapporto extra-coniugale del marito, e Claretta Petacci, inestinguibilmente innamorata del "Duce". Si possono immaginare, corroborate dai racconti, le urla, le suppliche, le minacce, gli insulti: eppure era tutto così tragicamente provvisorio! Le stanze portano nomi di fiori (iris, mimosa, tranne quella di "Claretta", naturalmente), sono quiete, dolcemente illuminate dai riflessi del lago. Nei parquet di legno si ritrovano eleganti motivi tipicamente Liberty, i lampadari veneziani, nei tenui toni del giallo e del rosa, muovono impercettibilmente a ogni soffio d'aria le sottili canne e le leggiadre campanule. Nel giardino, che finisce nell'acqua, i profumi dei pini, dei plurisecolari lecci, delle magnolie, dell'albero della canfora si intrecciano con quelli di rose, gerani, rododendri. Mancano curiosamente i fiordalisi, che pure ispirarono il primo proprietario della villa e che compaiono invece nei mosaici sulle pareti e nelle decorazioni degli imponenti soffitti a cassettoni.

Uno scorcio della stanza che ospitò Claretta Petacci, visto dal boudoir dove la tappezzeria è ancora quella dell'inizio del secolo.

È in questa villa, che ha visto tante alterne vicende, oggi attentamente restaurata, che abbiamo "incontrato" tutti (o quasi) i pesci del lago di Garda. Promotore di questo evento, dotto e ghiotto insieme, è stato Pierantonio Ambrosi, ottimo ristoratore gardesano; che in un programma di totale rinnovamento ha preso sotto la sua guida la villa Fiordaliso, aiutato da un giovane ma agguerritissimo staff: come dire natura, storia e gastronomia, una ricetta quasi magica.

Raffinatezze ittiche del Benaco

Già Aristotele, nel suo multiforme ingegno, cercò di classificare i pesci, quest'altra parte del mondo animale che ha deciso di vivere nell'acqua. Plinio il Vecchio, nella sua colossale "Storia Naturale" ne parla a lungo, anche se spesso si tratta più di aneddoti, in verità piacevolissimi, che di fatti o risultati scientifici. Come la storia sui ricci, una fra le tante: "dicono che essi presagiscono le tempeste marine e che le aspettano afferrando delle pietruzze in modo da dare, col peso, stabilità al loro corpo che è mobile; non vogliono consumare, avvolgendosi, le spine". (!) "Non appena i naviganti vedono ciò, subito fissano le imbarcazioni con parecchie ancore". Mentre il pur ghiotto Petronio, oltre che elegantiae arbiter anche ben noto gourmet, non riesce a vedere nel pesce che un richiamo imperioso alla forma sinuosa di una donna: "desinit in piscem mulier formosa superne". Oggi si conoscono ben trentamila specie di pesci, compresi molluschi, crostacei e altri abitanti acquatici, ma il "censimento" non è concluso. Se una pesca dissennata ha variamente rovinato e depauperato la situazione nel mare, inquinamenti e scarichi criminali hanno a loro volta, e non solo in Italia, infierito specialmente sui pesci d'acqua dolce. Ora si sta correndo ai ripari, in qualche modo e neanche dovunque. La speranza è che si possa tornare presto a gustare (qui

sono i golosi che parlano) quelle delicatezze che fiumi, laghi, torrenti hanno nel passato così ben regalato. In effetti questi pesci, al pari di quelli di mare e talvolta fors'anche di più, hanno sempre trovato grande accoglienza sulle tavole, a cominciare da quelle principesche. Per restare ai tempi più recenti (si fa per dire), François Marin, nel suo libro "Le dons de Comus ou les délices de la table" del 1739, descrive, fra le specialità, succulenti gamberi riempiti col latte di carpa nonché un pasticcio di trote ai tartufi cui manca solo la parola. Vincent La Chapelle, nel suo "Le cuisinier moderne" del 1735, propone uno "storione alla spagnola" che è quasi epico. All'inizio dell'800 il grande Antonin Carême, nei cui menù regali (di nome e di fatto, direbbe infatti per anni la cucina dell'imperatore Alessandro I a Parigi) si trovano ai primi posti "fette di salmone e galantine d'anguille al burro di Montpellier", unisce pesci di mare e di fiume per la straordinaria "minestra inglese di pesce Lady Morgan, servita per la prima volta a Boulogne... in casa del barone di Rothschild...". In Russia, dove fiumi e laghi abbondano, brillano nella ricca cucina ottocentesca le preparazioni di lucci, carpe, trote, salmoni, storioni, bolliti o in umido, talora serviti freddi, monumentalmente in bellavista. Dal canto suo il severo Thomas Mann, ne "I Buddenbrook", ci offre addirittura la ricetta, per bocca di madame Kröger, della "maniera migliore di cuocere la carpa nel vino rosso... nella casseruola con cipolle e chiodi di garofano e pane abbrustolito... un po' di zucchero e un cucchiaino di burro...". Oggi sul lago di Garda, già famoso per le sue raffinatezze ittiche, di pesci se ne trovano ancora, e buonissimi, ma la pesca non è sempre facile, anzi il contrario. Di qualche specie c'è ormai solo il ricordo o quasi, qualche esemplare ogni tanto, giusto per memoria: com'è per il gambero, aggraziato e timido (ma quella sua ritrosia non sarà furbizia?), che si nasconde sotto le pietre, rendendo da sempre la sua cattura un'operazione non del tutto agevole. O come il raffinatissimo carpione, che non ha niente a che vedere con l'omonima salsa dal forte gusto di aceto: si tratta della varietà "fario carpio" della famiglia delle trote, che, a differenza

Le ricette di Villa Fiordaliso

Ravioli di cavedano

Innovativo rispetto al già conosciuto e tuttavia sempre ottimo tortello di pesce persico, questo raviolo si avvale della gradevole carne del cavedano, le cui numerose lische non ne rendono purtroppo sempre facile l'utilizzo. Dopo averli ben nettati, si fanno saltare in padella i filetti del pesce con olio di oliva (del Garda, naturalmente!), aglio, sale e pepe. Si trita quindi il tutto, lo si mescola (quando è freddo) con ricotta e prezzemolo e con questo ripieno si preparano i ravioli. L'accorgimento (obbligatorio) è quello di consumarli subito, nel giro di poche ore. Si possono condire tout court col burro, oppure con una salsa composta da pezzetti di cavedano nonché fumet di pesce (di lago, ovviamente) e panna. Un'altra raffinatezza, aldilà dell'aspetto modesto, sono le polpette di cavedano, antica preparazione del lago (in Francia, come in Liguria d'altronde, sono deliziose quelle di baccalà, in Turchia se ne fanno di raffinatissime col branzino e la cipolla).

Anguilla del Garda marinata all'alloro su un letto di rucola

I modi di preparare l'anguilla sono molti e capaci di accontentare i numerosissimi estimatori che questo pesce dall'aspetto non proprio stupendo (ma certamente sottile e slanciato...) raccoglie in tutto il mondo. Sul lago la si fa in zuppa, arricchita da brandy e da un buon vino, come il Durello; oppure in risotto o coi piselli; anche alla gardesana, marinata in vino bianco, aceto e limone, profumata di salvia e rosmarino e cotta poi sulla graticola. Oppure fredda, con una tenera insalatina: si pulisce l'anguilla, se ne toglie la pelle (ahinoi, è meglio contare subito sui buoni servizi del pescivendolo di fiducia!), la si svuota delle interiora. Quindi la si richiude e la si lega in vista della successiva

Nella foto a pag. 78-79
due splendidi esemplari
di lucci; nella pagina a
fronte i rari,
ricercatissimi pesci
carpione.

dalle altre cugine, come la trota comune, quella di fiume o la arcobaleno, si riproduce due volte all'anno e deposita le uova entro il bacino del lago. Sempre della famiglia dei salmonidi, oltre la mai troppo celebrata trota (quelle del Garda sono eccelse!) qui si trova il coregone, di cui esiste anche la varietà chiamata lavarello. Fu Linneo, celeberrimo naturalista svedese, che nel XVIII secolo, classificando i pesci con nomi latini (ancor oggi opera preziosa), lo chiamò "coregonus lavaretus". La differenza è poca, il colore del coregone bianco va dal grigio azzurro al grigio scuro mentre il lavarello, le cui carni sono rosate, è picchiettato di nero. Sempre della famiglia i salmoncini, che in realtà furono immessi liberi nel lago solo qualche anno fa, ma stanno dimostrando di starci benissimo, nonché l'ormai quasi introvabile temolo, dalle carni profumate, davvero squisite.

La famiglia dei persici purtroppo non brilla più per la sua presenza sul Garda, tranne che nella varietà "pesce sole", elegante e vivace, con due vezzose macchie nere sui lati, che ricordano un po' il Sanpietro. Quando si pesca il luccio, purtroppo di rado, è un'autentica festa. Tornano alla mente le parole di Grimod de La Reynière, nel suo divertente Almanacco dei Buongustai (del 1803): "si può chiamare il principe dell'acqua dolce, è di bell'aspetto; la sua linea snella e agile, la forma della sua coda e la disposizione dei denti gli danno un'aria insieme elegante e terribile. Vero Attila degli stagni, è per natura un gran devastatore perché divora tutto e là sotto non sopporta altro padrone che l'uomo. Nel suo genere è un piccolo coccodrillo" (basti pensare che ha ben 700 denti, tutti lunghi e aguzzi...).

Altro pesce gastronomicamente apprezzato è la carpa (sul lago si trovano anche le delicate carpe regine), pur con tutte le attenzioni che richiede per evitare il più possibile il sapore di fango (l'ideale è farla "purgare" viva in acqua corrente per almeno un paio di settimane). Il suo peso varia notevolmente, da 1 Kg. può arrivare ai 20, anche 25 Kg. e resiste assai bene fuori dall'acqua: "Ne vedemmo una, nel 1786, che aveva fatto due volte nella sua vita il viaggio a Parigi e che era ritornata a Strasburgo per

inadempienza d'un compratore. Aveva fatto il viaggio in una cesta del corriere, senza altro nutrimento che un poco di pane bagnato nel vino. Forse è ancora viva" (è sempre Grimod de La Reynière che scrive, col consueto humour). Le sue parti più apprezzate sono la lingua, le guance, le labbra, le uova, il latte, la pancia.

Della famiglia dei ciprinidi sono invece il barbio e la tinca, il primo dai caratteristici barbigli (e carni tutto sommato non irrinunciabili), la seconda gustosa, quando si riesce ad evitarne il sapore di fango (è opportuno tenerla in bagni di acqua salata leggermente acidulata con l'aceto). Della stessa famiglia le modeste scardole (o pighi); le piccole aole (o alborelle), ideali per frittiture; il cavedano, che può arrivare fino a 2 Kg., ha carni buone, ma purtroppo piene di lische e va consumato appena pescato.

Ci sono poi le oneste sarde (gli agoni del lago di Como), varietà della famiglia delle alose che da tempo si sono stabilite sui laghi, saporite, anche se meno delle "sorelle" marinare. I varoni, adatti per una zuppa; le borse, il saggio pesce gatto, dalla carne un po' grassa ma che non sfigura in frittura.

Un posto a sé merita l'anguilla, che conta, gastronomicamente parlando, una schiera fittissima di estimatori (un po' come succede per la trippa e il baccalà, cibi modesti ma quanto buoni!).

È, come il salmone, una grande viaggiatrice, comincia da piccola (sono le cieche o "cee") a risalire i fiumi superando ogni sorta di ostacoli e passando anche attraverso boschi e monti, sempre di sera o quando il cielo è coperto, fino a raggiungere i laghi.

Verso i nove anni riprende il cammino verso il mare (si chiama allora "anguilla di discesa" e per i buongustai è la migliore): non già qualsiasi mare, bensì solo quello, profondissimo, dei Sargassi (niente meno!) dove depone le uova e poi scompare.

Vita epica, non c'è che dire.

Fra i tanti modi di preparare e gustare tutti questi pesci (sono circa venti specie) val la pena di seguire le interessanti, spesso nuove proposte della cucina di Villa Fiordaliso.

cottura: che si farà in tegame con abbondante aceto, foglie di alloro, sale e pepe, ma solo per pochi minuti. Si lascia allora raffreddare per almeno 24 ore e la si serve poi, tagliata a fette, adagiata su una verde ruculetta condita con olio e limone.

Trota alle olive verdi gardesane

La trota, pesce nobilissimo, si compiace di molte possibilità di preparazione: al pomodoro, al pepe verde, bollita, in soffici spume e molte altre ancora. Curiose, in una delle proposte della cucina di Villa Fiordaliso, le piccole trote (sui 250 gr. ciascuna), debitamente pulite e diliscate, passate nella farina gialla e rosolate poi in padella con burro e olio.

Delicata e saporita insieme la ricetta di cui al titolo: le trote, qui sui 400 gr. circa l'una, si sfilettano e si cuociono delicatamente al vapore, dopo averle spruzzate di sale. Si fonde del burro in una casseruola, si addensa con farina bianca, si unisce del fumet di pesce e delle olive, inderogabilmente provenienti dal Garda, snocciolate e tritate. A parte si sbatte un tuorlo d'uovo e vi si aggiunge un poco di panna, unendo poi il tutto, ma fuori dal fuoco, alla salsa che ha appena finito di cuocere in casseruola. Si versa sui filetti, ricoprendoli. Semplicemente delizioso.

Luccio al pomodoro e Chiaretto del Garda

Quando ancora i gamberi di fiume si trovavano con più facilità (relativamente, data l'astuzia) il luccio trionfava con loro in un piatto regale che vedeva funghi, scalogno e dell'ottimo Custozza. Una delle ricette più antiche e tipiche del lago lo vede anche cotto in court bouillon e servito insaporito da una salsa a base di olio, cipolla, aglio, capperi e prezzemolo, in compagnia di una robusta, fumante polenta.

La ricetta del titolo richiede di sfilettare i lucci (che non devono essere grandissimi, ma sui 500 gr. circa l'uno) con attenzione. Si passano poi i pesci al forno con burro, fumet di pesce e Chiaretto del Garda, oltre a sale e pepe. Nel sugo di cottura opportunamente ristretto si

aggiungono dadini di pomodoro fresco e questa salsetta accompagnerà, ricoprendoli elegantemente, i filetti di luccio al momento di servire in tavola.

Risotto con tinca e piselli

Sul lago di Garda la tinca si prepara spesso stufata con crauti: si può pensare a un omaggio ai molti compatrioti del grande Goethe, che qui trascorrono abitualmente vacanze e momenti felici, ma in realtà, anche se non proprio leggerissimo, è un piatto ghiotto, che piace a tutti.

Un classico è il risotto, che si prepara come di consueto, facendo dorare gentilmente nel burro la cipolla tritata finissima, aggiungendo il riso e facendolo tostare, bagnando con vino bianco secco e successivamente con fumet di pesce (in luogo del brodo di carne). Solo all'ultimo si aggiunge anche la tinca (è quasi una salsa) preparata in precedenza: nel burro profumato di aglio si fa andare il pesce ben nettato e fatto a pezzetti e si cuoce per un paio di minuti; si uniscono dei pomodori spellati e tagliati finemente nonché prezzemolo e un altro poco di fumet, si fa andare per cinque minuti circa.

Fuori dal fuoco, come sempre, si manteca oltre che con la salsa di tinca anche con un generoso pezzo di burro.

Filetti di coregone allo zafferano con tortino di spinaci

Anche per il coregone le ricette sono numerose: al vapore, magari con una brillante salsa di peperoni; bollito con ortaggi e ulteriormente ingentilito da una maionese all'arancia; oppure semplicemente, ma sempre ottimo, al forno, servito poi con radicchio rosso. Per la preparazione allo zafferano occorre anzitutto un brodo ristretto, fatto con i ritagli dei pesci (questa ricetta prevede dei coregoni di circa 180 gr. l'uno), vino bianco, carote, cipolle, succo di limone.

I filetti di pesce si fanno poi cuocere delicatamente in un tegame dove a un trito di cipolla, aglio e sedano consumato nell'olio si è aggiunta la polpa fresca di pomodoro, lo zafferano (1 gr. per 6 pesci), un profumato bouquet (alloro, salvia, prezzemolo) nonché il brodo ristretto di pesce.

Davvero eccellente.

Sardine in guazzetto con insalata di patate

Le umili ma buonissime sarde non si celebrano solo in frittura: come sul lago di Como (dove ci sono gli agoni, di cui la sarda è la... sorella che ha deciso di stare sul Garda), si gustano, oltre che dorate e croccanti, anche in carpione o in torte arricchite da uova, pangrattato e aglio. Ma val la pena di provarle, come a Villa Fiordaliso, anche con gli amati spaghetti e una salsa di pomodoro fresco. Oppure in guazzetto: in casseruola si pongono olio abbondante, prezzemolo, aglio e sedano tritati, facendo soffriggere il tutto, si aggiungono quindi i pomodori spellati e fatti a pezzi nonché sale e pepe. Si fa cuocere per 15 minuti e si passa al setaccio. Sulle sarde, pulite, asciugate con cura e fritte magistralmente, si versa la salsa, si scalda per qualche minuto, si cosparge di prezzemolo e si serve con una rustica ma gustosa insalata di patate.

Spuma di trota

Ecco una preparazione ideale per l'estate (è fredda, non l'estate, anche se quest'anno il rischio c'è stato, ma la ricetta) e tuttavia apprezzabilissima, in quanto estremamente raffinata, anche nella stagione invernale.

Si fa cuocere la trota (sugli 800 gr.), magari già a filetti, in poca acqua, un bicchiere di vino bianco, 4 rametti di estragon (dragoncello), pepe bianco e mezzo foglio di colla di pesce, messa a bagno in precedenza nell'acqua fredda per farla ammorbidire.

Si fa quindi "andare" il tutto, aggiungendo un pizzico di sale, per una decina di minuti. Si estrae la trota, la si netta per bene (se si tratta di filetti ovviamente non sarà necessario) e la si passa al setaccio insieme al dragoncello.

In una padella, dove si è fatto sciogliere un etto di burro, si unisce l'acqua profumata di cottura del pesce, si mescola in continuazione e alla fine, con delicatezza, si unisce il pesce, e si mette in frigor.

Si serve su un letto di cicorino condito con olio e limone e si accompagna con toast caldi. Questa preparazione si può eseguire anche con altro pesce, anche sempre di lago, ma gli amanti della trota, numerosissimi, ne rimarrebbero delusi.

A destra il cavedano,
tante tische,
ma una
carne gradevole.

Quei pesci del
lago di Garda

COME A TEATRO: FUORI GLI AUTORI!

Pierantonio Ambrosi è figlio d'arte: è dai suoi infatti che ha preso l'amore per un mestiere così complesso come quello del ristoratore, un'attività talmente senza tregua che solo un'autentica passione può esserne l'ispiratrice, il motore.

Pragmatico, attentissimo prima di tutto agli acquisti, esperto sommelier, Ambrosi si occupa da tempo dell'azienda di famiglia, quell'ottimo ristorante che è la Vecchia Lugana a Sirmione. Ha aderito con entusiasmo

al gruppo "Linea Italia in cucina", fondato nel 1980 da Franco Colombani, il patron del "Sole" di Maleo, che si prefigge un cammino di continuo miglioramento della cucina italiana nel fondamentale rispetto della tradizione, evitando "invenzioni" gastronomiche più o meno assurde dell'ultima ora e lasciando che i cibi parlino il loro sano, naturale linguaggio. Di recente, invaghito com'è del lago di Garda (d'altronde questa è la sua terra, anzi la sua "acqua") ha affrontato un'impresa-sfida: restaurare e mettere "a punto"

Villa Fiordaliso a Gardone, lasciandone intatto il sapore d'epoca e facendone la meta di felici soste golose e di sereni weekend (ci sono 7 stanze). Lo aiutano lo chef Mauro Botti, 26 anni spesi bene fra ottime esperienze, compresa naturalmente una lunga sosta alla Vecchia Lugana; e Stefano Sganzerla, direttore e maitre impeccabile, 30 anni, importanti esperienze anche all'estero, tra cui una di 6 mesi a "Il Palio" di New York e cioè dal sommo Andreas Hellrigl. Tutti bravissimi. E che lo spettacolo cominci!



Nelle pagine precedenti
splendida «Natura
Morta» con ben venti
varietà di pesci di lago.
A pag. 88 un piatto di
finche. A fianco lo
scalone esterno che
porta a un romantico
poggiolo.

Si ringraziano per la disponibilità mostrata
nel collaborare alla realizzazione
di questo servizio le ditte:
Cristallerie e Porcellane, Longhini, di Ferraroni
Nina, P.zza San Carlo 67, Salò (Bs),
tel. 0365/21546.
Cristalleria e Ceramica F.lli Belli,
Via San Carlo 23, Salò (Bs),
tel. 0365/43720.