

Gastronom in seiner Heimatstadt den Südtiroler Restaurantboom erlebt: eine Küche, deren beste Vertreter ganz souverän zwischen der habsburgisch-böhmischen und der mediterran-alpinen Kochkunst abwechseln und dabei aus dem vollen – von den naturbelassenen Alpenprodukten bis zu den lukullischen Angeboten der Apenninhalbinsel – schöpfen können. Vielleicht macht gerade diese kulturelle und kulinarische Erfahrung zweier Welten und die damit verbundene Erweiterung der Produktpalette den Kopf wirklich frei für eine eigenständig komponierte Küche.

Leandro Luppis Degustationsmenüs (allein das ist eine Seltenheit am See!) zu fairen Preisen gehören jedenfalls zu den absoluten Highlights der norditalienischen Gastroszene. Dabei wollte der *artista*, der auch einige Ölbilder für das Restaurant gemalt hat, eigentlich schon die Kochmütze an den Nagel hängen. Denn das Führen eines großen Restaurants machte dem Perfektionisten keinen Spaß mehr. Der Versuch, in Tenno bei Riva als kleiner Hotelier auszusteigen, war allerdings vergebens. Freunde, die hin und wieder Leandros fulminante Kochkunst erleben durften, baten ihn, doch weiterzumachen, und als 1998 die Malcesine-Terrasse frei wurde, griff er mit seiner Gemahlin zu und verwirklichte sich den Wunsch von der intimen Top-Trattoria.

Gern serviert er ein *amuse-gueule* von Saibling mit Kresse, zu dem ein venetischer Schaumwein entkorkt wird. Dann eine Schnitte vom Gänseleberparfait, das elegant mit Trockenfrüchten und Trüffelspänen kombiniert wird. Dazu empfiehlt der junge Maestro einen interessanten, pflaumig-sanften Edel-Bardolino, den Quaiare, den Matilde Poggi im Landgut Le Fraghe bei Affi keltert. An dieser Stelle im übrigen ein großes Kompliment für die Sorgfalt, mit der ein großes Sortiment von Spitzenweinen im Preissegment um 40 000 Lire ausgewählt wird. Wer mehr will oder mehr zahlen will: Leandro Luppì schreibt nicht prahlerisch jeden Luxusfranzosen, der bei ihm im Keller lagert, auf die *lista dei vini*.



Leandro Luppì – ein aufsteigender kulinarischer Stern