

# C'è un «gambero rosso» a Malcesine

*Leandro Luppi è finito tra i dodici prestigiosi chef della «cucina che verrà»*

**Malcesine.** Un gardesano fra i dodici chef italiani della «cucina che verrà». Leandro Luppi, giovane cuoco e patron del ristorante «Vecchia Malcesine», è finito sulla copertina del numero di dicembre del «Gambero Rosso» insieme con undici fra i colleghi italiani giudicati più promettenti dalla redazione della nota rivista di enogastronomia. La sua è l'unica presenza veneta, almeno come localizzazione del ristorante. Perché in realtà Luppi è altoatesino.

La carriera è iniziata «nel più classico dei modi», come scrive il mensile diretto da Stefano Bonilli, ossia alla scuola alberghiera di Merano nel '76. Poi sono venute le «stagioni» d'apprendimento nei grandi alberghi e nei ristoranti importanti. Nell'86 ha aperto il primo locale

La cucina di Luppi è del tutto diversa: curata nella scelta degli ingredienti, creativa nell'impostazione. Risente delle origini altoatesine, ma valorizza anche i prodotti gardesani: non a caso il «Vecchia Malcesine» è stato nei giorni scorsi tra i protagonisti della rassegna: «Conosci il tartufo del Baldo»? organizzata dalla Comunità montana del Baldo.

C'è anche qualche attenzione al

a Bolzano. Nell'89 è arrivato il secondo. Poi una pausa di riflessione.

«Nel '91 vende tutto e se ne va sul Garda». Fa tappa a Tenno, nell'entroterra trentino. E da un anno eccolo a Malcesine, dove insieme con la moglie Linda ha rilevato il «Vecchia Malcesine»: 35 posti appena, un terrazzino all'esterno affacciato sui tetti del centro storico, una saletta accogliente all'interno. Un posto «al riparo dal turismo di massa», quello che, secondo il resoconto del «Gambero Rosso», ha asservito i ristoranti locali alle regole della vacanza usa e getta, per la quale la cucina conta poco o nulla e «il piatto più gettonato sono i cosiddetti spaghetti a strati, uno strato di spaghetti, uno strato di acqua, uno strato di ragù».

