

Il locale da scoprire



GIUSEPPE CASAGRANDE

Ha riaperto i battenti nei giorni scorsi, completamente rinnovato, il ristorante «Vecchia Malcesine», un gioiellino che rispecchia la filosofia di Leandro Luppi, chef emergente che il «Gambero Rosso» ha designato tra i dieci grandi d'Italia. Alla serata inaugurale erano presenti, oltre al sindaco di Malcesine, anche i responsabili delle condotte gastronomiche di «Slow Food»: Giancarlo Lotti (Alto Garda) e Angelo Peretti (Garda veronese) che hanno sottolineato il ruolo sempre più importante della ristorazione di qualità nel quadro dell'offerta turistica.

Il ristorante — una sorta di oasi al riparo dal turismo di massa — si sta imponendo come uno dei templi del mangiare bene in grado di riscattare la cattiva nomea di molti ristoranti gardesani che in passato avevano puntato su una cucina banale e non certo degna delle tradizioni gastronomiche del Belpaese. Leandro Luppi, altoatesino d'origine (in sala è affiancato dalla moglie Lidia), è entrato nel Gotha della ristorazione italiana grazie alla cura maniacale con cui sceglie le materie prime e le amalgama creando dei piatti di straordinaria suggestione. Piatti di territorio rivisitati in chiave innovativa

■ TRATTORIA «VECCHIA MALCESINE» (MALCESINE)

Quei piatti sono quadri d'autore La «firma» è di un grande chef



Leandro Luppi con la moglie Lidia in veranda. A fianco alcuni piatti d'autore del Ristorante «Vecchia Malcesine» (foto Carmelo Ossanna)



con la maestria degna di un grande chef. Non meno importante è la vocazione enoica di Leandro che propone una cartellata di prestigiose etichette nazionali ed internazionali.

Posto nel cuore del centro storico, in cima ad una scalinata (con deliziosa terrazza-veranda dalla quale si domina il lago), il ristorante punta soprattutto sul pesce (di lago e di mare) che Leandro cucina con straordinaria versatilità: dal carpione del Garda al luccio-perca, dall'astice al branzino, dal lavarello alle sardine. Ma non mancano i piatti di carne: il piccione al forno, la faraona alla leccarda, il cosciotto d'anatra all'arancia caramellata, la guancia di vitello al vino rosso con i canederlotti al formaggio, la sella di maialino al miele e pepe rosa; la suprema di faraona con marmellata di scalogno e salsa al Parmigiano.

In questo periodo la «Vecchia Malcesine» propone il festival degli asparagi: la zuppa di Riesling con asparagi e crostini di pane di segale allo speck (una delizia); l'insalata di asparagi con uovo in camicia e salsa bolzanina, gli asparagi con caprino alla griglia e tartufo nero del Baldo. Splendido il carrello dei formaggi proposti con marmellate e mostarda e da appalusi, infine (anche per l'impatto coreografico) i dolci: autentici quadri d'autore.

La ricetta

TOURNEDOS CON SALSA AL TARTUFO

Ingredienti:
quattro filetti di vitello,
salsvia, timo,
origano,
rosmarino
e altre erbe aromatiche,
lardo bianco,
tartufo nero,
vino rosso,
spinaci,
burro, sale.

Preparazione - Tritate le erbe aromatiche, aggiungetele al lardo e passate il tutto al cutter. Con l'impasto ottenuto, formate dei dischetti che appoggerete sopra i tournedos. Avvolgete il tutto nella retina di maiale e fate cuocere in forno a 180 gradi per 10-12 minuti. Per la salsa deglassate il fondo di cottura con abbondante vino rosso e lasciate ridurre, aggiungete il tartufo tritato, il fondo bruno e prima di servire, salate e incorporate dei fiocchetti di burro a freddo. Servite con spinaci freschi spadellati, scalogno e nappate con la salsa.