

FILOSOFIE • Luppi fa una cucina senza preconcetti: istintiva e coraggiosa, emoziona

Basta definizioni, parlano i

Alla Trattoria Vecchia Malcesine la cucina è un fondamentale punto di partenza. Ma, ciò che si offre è soprattutto un servizio. E dunque, massima importanza ad ambiente e atmosfera.

di Roger Sesto

Leandro Luppi, patron e supervisore in cucina della Trattoria Vecchia Malcesine, a Malcesine (Vr), ama la concretezza più che le definizioni astratte, perciò vuole che i suoi piatti siano mangiati (non "provati"). Sono loro che devono parlare. E allora, subito alla degustazione. Dopo la delicata spuma di radice e polpo, si comincia con il primaverile carpaccio di tonno fresco e carne salada, con piccola insalata, asparagi, arancia e limone candito. Carne e pesce sono teneri e delicati, le verdure e il fondo appena agrumato rinfrescano il tutto. L'uovo "poché" in camicia di rapa rossa, con salmone affu-

micato (in casa), crema di parmigiano e tartufo nero colpisce per i colori, e soprattutto per la combinazione di sapori, azzardata eppure riuscita: non c'è contrasto né consonanza gustativa, bensì una multidimensionale complessità, anche tattile (crema: paciosa/rapa: consistente).

Innamorarsi di un'idea

Interessante la genesi della preparazione: Leandro e Mauro Caprile (l'altro chef) si sono innamorati di un'idea, quella dell'uovo in camicia; di una tecnica, atta a incorporare nel tuorlo il parmigiano e a rendere possibile il rivestimento dell'uovo con la rapa, e, da lì, sono arrivati per gradi al risultato finale: la modifica - creativa - di una tecnica di cottura. I ravioli con mela renetta, parmigiano e aceto balsamico hanno una pasta molto

Per paura di essere banali si trascurano i classici. La proposta della cotoletta alla milanese, seppur rivisitata, è una sfida.

gialla, grazie ai 20 tuorli e alle 5 uova intere per kg di farina; le renette, spadellate con burro e parmigiano, pur sostanziose rinfrescano e quindi alleggeriscono il piatto. L'idea di usare le mele è nata dalla tradizione trentina, il balsamico si richiama invece alla cucina mantovana; una sorta di "fusion interregionale", frutto anche della posizione geografica del locale, al confine fra Veneto, Trentino, Lombardia. Secondo Luppi una ricetta è frutto di un concetto, uguale ovunque e tradotto in pratica

da una opportuna tecnica; ciò che varia, da zona a zona, sono le materie prime disponibili e quindi i sapori, e le modalità di conservazione. Lo zuccotto di seppie e gamberi stufati nella loro salsa prende le mosse dall'idea della terrina, servita calda. La farcia, 50% seppie e 50% gamberi, è un tipico e saporoso ripieno ligure, la crosta esterna è lavorata con l'ag-



IL SUPERVISORE

Lo chef patron Leandro Luppi è l'anima del locale, ogni dettaglio è frutto del suo estro. Interagisce in cucina con Caprile.

creativa - di una tecnica di cottura. I ravioli con mela renetta, parmigiano e aceto balsamico hanno una pasta molto

Check

- Insegna: Trattoria Vecchia Malcesine
- Indirizzo: via Pisort 6, Malcesine (Vr). Tel. 045 740 0489
- Titolari: Lidia Ferrari e Leandro Luppi
- Chef: Mauro Caprile e Leandro Luppi
- Sommelier: Leandro Luppi
- Coperti: 20; 30 nel gazebo estivo
- Chiusura sett: mercoledì. L'apertura (tranne la domenica) è solo serale.
- Prezzo medio, bevande escluse: € 50 alla carta, € 33 e 53 le degustazioni

