



Trippe e Sassicaia

Tratto da 'l'Arena' del 03 novembre 2003

Il locale è elegante, la cucina ricercata e la cantina importante. A Leandro Luppi, chef e patron della trattoria Vecchia Malcesine, il buon gusto non manca. E nemmeno gli manca l'estro inventivo, la capacità di creare e proporre agli appassionati ghiottoni originali serate enogastronomiche che diventano appuntamenti indimenticabili. Unici. Un esempio? La serata «Dalle stalle alle stelle» in calendario il 28 novembre prossimo: alle 20.30, trippa e Sassicaia, uno dei più costosi e blasonati vini italiani abbinato ad uno dei cibi più poveri.

Centopelli e doppione nel piatto, il nettare nel bicchiere. La stalla e la stella (o viceversa?). Questo il menù proposto da Luppi: insalata tiepida di trippa, fagioli e cotiche; minestrone di trippa e verdure; trippa alla parmigiana; tortino caldo al cioccolato. E queste le annate del Sassicaia, a scalare, in degustazione: 2000-99-98-97. Più un vino finale da dessert che nel programma è definito «una sorpresa». Per partecipare all'evento ci vogliono 80 euro a persona. Il costo elevato è colpa (o merito?) del vino. I posti a disposizione sono 24; la prenotazione è obbligatoria e va fatta entro il 27 novembre. Telefonando al Vecchia Malcesine ci si può informare sugli altri eventi enogastronomici proposti da Luppi a costi decisamente inferiori. Tra gli altri Polenta coniglio e Barbaresco, cotichino e pearà, peperoni in bagnacauda con Valpolicella superiore e Barbera d'Asti. Dal 25 novembre al 30 marzo 2004 Leandro Luppi organizza anche, ogni giovedì, serate per i giovani con meno di 30 anni proponendo menù degustazione di cinque portate a sorpresa con tre vini abbinati con lo sconto del 50 per cento: 35 euro anziché 70. (m.p.)

Informazioni e prenotazioni: Vecchia Malcesine, telefono 045.7400469.