

# L'Arena

IL GIORNALE DI VERONA

Stampa articolo

Chiedi

lunedì 13 dicembre 2004 provincia pag. 17

**MALCESINE.** Il locale gestito da Leandro Luppi entra nell'ambito guida Michelin

## La trattoria Vecchia ha una stella

Cucina a base di pesce di lago, olio dop e tartufo del Baldo

**Malcesine.** Probabilmente non se ne rende conto, ma è entrato nella storia. La piccola storia di riviera. Il suo è il primo ristorante della sponda veneta del Garda che ottiene la stella della guida Michelin, il più ambito dei riconoscimenti nel mondo della ristorazione. Sembrava un miracolo, irraggiungibile.

Lui è Leandro Luppi, chef e patron della trattoria Vecchia Malcesine, a un tiro di schioppo dalla parrocchiale. Trenta posti in una saletta bomboniera, una ventina nella terrazza affacciata sui tetti del paese. A Malcesine ci è arrivato nel 1998. Ha preso in mano un'osteria di paese. Passo dopo passo l'ha portata nel firmamento stellato dei grandi ristoranti italiani. Veniva da Tenno, nel Trentino, dove gestiva una locanda. L'era una specie d'istituzione: quando si era concesso una breve vacanza c'era stata un'interrogazione in consiglio comunale, perché non restavano altri posti per bere il caffè. Prima aveva diretto due locali a Bolzano. Prima ancora aveva fatto esperienza nei grandi alberghi, come il Billia di Saint Vincent o il Daniell di Venezia, e coi maestri della cucina italiana, Gualtiero Marchesi in primis. Le basi gliel'aveva date la scuola alberghiera a Merano.

«A Malcesine», dice Leandro Luppi, «è stata una nuova scommessa. La più grossa è comunque quella di tenere aperto d'inverno. È durissima. Ma è un servizio che dobbiamo dare». La cucina s'è configurata al territorio. Tra gli ingredienti, ecco comparire i pesci del Garda, il tartufo del Baldo, l'olio di Malcesine. Tutte materie prime interpretate con creatività unita a solida concretezza. In carta così ci trovi lo sformato di melanzane con provola e ragù di lumache all'olio dop di Malcesine, i ravioli alla tinca con composta di pompelmo rosa, i riccioli di pasta all'uovo zenzero, finocchio e straccetti di coniglio di San Michele, che è una delle prime balze del Baldo.

Tutto creato a quattro mani con Mauro Caprile, cuoco genovese, l'alter ego di Leandro Luppi. Fantasia ce n'è tanta. «La cucina», sostiene Luppi, «dev'essere divertimento, gioco. Al ristorante ci si deve rilassare». E si abbinano i piatti con vini scovati in ricerche personali, offerti anche a bicchiere.

Il primo riconoscimento di tanto impegno gliel'aveva tributato a fine '99 il Gambero Rosso, mettendolo in copertina tra i 12 chef che potevano diventare importanti in apertura del nuovo secolo: profezia centrata. L'Espresso ha promosso il Vecchia Malcesine tra i migliori ristoranti del Veneto. La Michelin gli ha dato la stella. Una marcia trionfale. Che la comunità ha gradualmente assimilato: non era facile, del resto, assecondare i ritmi di Leandro Luppi. «Faccio i complimenti a Leandro e al suo staff», afferma l'assessore alla cultura Ferdinando Sbizzera, «per questo straordinario traguardo, ma anche per come ha saputo integrarsi nella nostra comunità. È un risultato che apre ulteriori prospettive di successo reciproco, per il Vecchia Malcesine e per tutto il nostro paese. Oggi possiamo ben dire che a Malcesine siamo leader a livello nazionale, anche nella cucina di qualità». Un gioiellino in più per la perla del Garda.

**Angelo Peretti**