

▼ **Il locale da scoprire**

GIUSEPPE CASAGRANDE

■ **RISTORANTE-GOURMET «VECCHIA MALCESINE» (CENTRO STORICO)**

Nel firmamento di Malcesine brilla luminosa la stella di Leandro Luppi

Nel firmamento di Malcesine, una delle perle del lago di Garda, da qualche tempo brilla luminosa la stella (Michelin) di Leandro Luppi, patron della «Vecchia Malcesine», il ristorante-gourmet che si sta imponendo come uno dei templi del mangiar-bene e che in breve tempo ha riscattato la cattiva nomea di molti locali gardesani votati più che altro a soddisfare le esigenze del cosiddetto turismo «mordi e fuggi».

Leandro Luppi, che ai fornelli è affiancato dallo chef Mauro Caprile (ligure di origine, gardesano d'adozione) e in sala dalla moglie Lidia Ferrari, è entrato nel Gotha della ristorazione italiana grazie ad una cucina creativa che partendo da solide basi (rigorosa stagionalità dei prodotti, ricerca maniacale delle materie prime, equilibrio negli accostamenti, leggerezza nelle cotture) allarga gli orizzonti e libera la fantasia con l'intento di creare dei piatti che regalano emozioni. Piatti non necessariamente di territorio rivisitati in chiave innovativa con quel tocco di maestria che contraddistingue i grandi chef.

Posto nel cuore del centro storico — con splendido giardino tra gli ulivi e terrazza mozzafiato dalla quale si domina il lago — il ristorante punta soprattutto sul pesce (di lago e di mare) che Leandro cucina con straordinaria versatilità: dal tonno fresco al persico, dal rombo alla trota,



Leandro Luppi, chef-patron del Ristorante «Vecchia Malcesine» con la moglie Lidia Ferrari e alcune sue leccornie

▼ **La ricetta**

CREMA CAMELLATA AI FIORI DI LAVANDA

Ingredienti per otto porzioni:
 250 grammi di latte,
 250 grammi di panna fresca,
 90 grammi di zucchero di canna,
 4 tuorli d'uovo,
 10 grammi di fiori di lavanda.

Preparazione - Portate a bollire il latte con la panna e i fiori di lavanda. Lasciate raffreddare il tutto. Mescolate poi lo zucchero con i rossi d'uovo, aggiungete il latte e la panna, filtrate il tutto con un colino fine, riempite delle formine di ceramica o dei piccoli contenitori di alluminio (tipo creme caramel). Portate a cottura la crema per circa 40-45 minuti a 90 gradi, quindi raffreddatela in frigorifero e al momento di servirla cospargetela di zucchero di canna che farete caramellare con l'aiuto di una fiamma.

Vino consigliato - Moscato Fior d'Arancio passito dell'Azienda «La Montecchia» del conte Giordano Emo Capodilista (Selvazano, Colli Euganei, Padova).

dal branzino alle sarde. Ma non mancano i piatti di carne: la terrina di prosciutto d'anatra marinata al caffè con tortino di carote, il coniglio in umido, la faraona ripiena di noci, il filetto di vitello «alla milanese» con il suo foie-gras e mostarda di limone, la sella d'agnello al burro e rosmarino con patate novelle in crosta di sale, solo per citarne alcuni.

In questo periodo la «Vecchia Malcesine» propone un menu-degustazione di grande suggestione: l'insalata di pasta e fagioli con gamberi e filetto di maiale in agrodolce, i ravioli ripieni al tuorlo d'uovo con tartufo nero del Baldo, il risotto al pomodoro con sfoglia di mozzarella e gelato alla menta, la crespella di grano saraceno con bocconcini di branzino e mazzancolle al nero di seppia, i fiori di zuccina con ricotta di capra, porcini e salsa di santoreggia, il trancetto di tonno fresco con mostarda di pomodoro e spuma di Parmigiano. Ed ancora: i bastoncini di trota del capitano con salsa agrodolce e misticanza, il rotolo di persicotrota alle erbe aromatiche con crema di yogurt al peperoni, i paccheri al tastasal con crema di zucca.

Splendido il carrello dei formaggi proposti con marmellate, mieli, mostarde. Da applausi, infine i dessert, anche per la coreografia della presentazione. Suntuosa, infine, la carta dei vini con una cartellata delle più prestigiose etichette nazionali ed internazionali. Conoscendo la vocazione enolica di Leandro, non poteva essere altrimenti. Chapeau.