

I foie gras è tra le materie prime più apprezzate dagli chef. Anche qui da noi, in terra veronese. Per esempio Leandro Luppi, al Vecchia Malcesine, fresco della prima stella Michelin, propone una terrina di foie gras ai limoni del Garda con croccante e composta di fragole. Prende un foie gras fresco, lo aromatizza con sale rosa e pepe,

e lo lascia immerso nel latte per una notte, al fresco. Poi pone delle fette di limone candito sul fondo di una terrina da forno e vi adagia il fegato, riempiendo il contenitore. Aggiunge una legger-

a grattugiata di scorza di limone e cuoce a bagnomaria in forno a 75 gradi per un quarto d'ora. Fa raffreddare la terrina in frigo e poi serve il piatto con una composta di fragole e di croccante. A cena al Vec-

chia Malcesine c'è capitato di recente d'incrociare una delle maggiori star della cucina italiana, di passaggio sul Garda: Heinz Beck, anima dell'esclusivo, raffinatissimo ristorante La Pergola dell'hotel Cavalieri Hilton, doppia stella Michelin. Nel proprio menù, Beck ha un piatto che ha qualche consonanza con quello di Luppi: la terrina di fegato grasso con menta e limone. Il fegato d'anatra viene marinato con una doppia riduzione di Madera e Porto bianco. Poi lo si cuoce a vapore in uno stampo foderato di fettine di lardo. Lo si raffredda e lo si fa riposare in frigo per una giornata. Lo si servirà con bucce di limone bucce di limone caramellate e foglioline di menta fritte. Mica facile: questa è arte.

Angelo Peretti

Pagina a cura
di **MORELLO PECCHIOLI**
morello.pecchioli@larena.it