

La Vecchia Malcesine

«stella» creativa del Garda veneto

di Renato Malaman

MALCESINE (Vr). Si chiama Vecchia Malcesine ma è un condensato di novità, di ricerca e di divertimento a tavola. Leandro Luppi e il suo chef Mauro Caprile più che creare sembrano «giocare» in cucina, cercando sempre nuove combinazioni di sapori ma con un unico obiettivo: la piacevolezza complessiva.

LA PAGELLA

- **Cucina:** creativa, "giocosa"
- **Cantina:** buona selezione, con indicazione dei vini preferiti da Luppi
- **Ambiente:** intimo e raffinato, veduta panoramica sul lago
- **Servizio:** impeccabile
- **Sala fumatori:** no
- **Prezzo:** 45-60 €



Leandro Luppi (a sinistra) con il suo staff. Sotto: il locale e un piatto



LAGO & SAPORI

Da «Ciottolando» a «Vendemmiando»

Malcesine e il lago di Garda, polo veneto del gusto. Si è appena chiusa «Ciottolando con gusto», riuscita rassegna itinerante che ha coinvolto gran parte dei locali del grazioso borgo gardesano («annunciati» lungo i vicoli da artistiche gigantografie dei loro osti), che la prossima settimana dal 13 al 15 maggio poco lontano, a Riva del Garda, si terrà l'8ª edizione della Biteg, la borsa del turismo enogastronomico. Mentre Malcesine già si prepara ad ospitare il 4 e 5 giugno prossimi «Vendemmiando in castello», per celebrare il matrimonio tra l'olio extravergine di Malcesine e i migliori vini italiani (un centinaio le presenze annunciate). La manifestazione si terrà nel castello scaligero.

natia Bolzano (La Greppia) per poi trovare la nuova cifra stilistica a Tenno. La maturità è arrivata a Malcesine. La sua più che una cucina è una cucina di idee, a cominciare dalla fantasia di pani che si trovano nel cestello. O dalla bottiglia da 10 centilitri di olio locale del Garda («Così non si ossida», dice Luppi). Nella variegata carta dei vini spiccano i cuoricini che indicano le etichette a cui Luppi è più affezionato, e non sempre sono le più care. Anzi, spesso le trovi a 15 euro. Nel corso

di due visite abbiamo apprezzato la genialità di certi piatti. Azzardati ma riusciti. Uno dei classici è lo Spatzele (gnocchetti tirolesi) al nero di seppia con ragù di mitili. Ci ha colpito anche la trippa di pesce presentata nella scodella, e ancora la lasagna al tuorlo d'uovo con asparagi e fonduta, i cannelloni croccanti con patate dolci e topinambur su ragù di coda di manzo, il risotto di sedano con quaglia impanata, ripiena di salvia e lardo. In fatto di dolci poi anche l'occhio va in visibillo di

fronte all'effetto cromatico che precede il gusto delle tante prelibatezze presentate in unico piatto. Ah, il cioccolato, che è ostico ad ogni abbinamento, viene accompagnato ad una splendida Calissaia dal gusto chinato. Come pure è da mangiare con gli occhi la piccola pasticceria servita con il caffè. Per chi può permetterselo, il viaggio sensoriale è senza limiti...

La Vecchia Malcesine
Via Pisort 6, Malcesine (Vr)
Tel. 045 7400469
Chiuso il mercoledì

La «Vecchia Malcesine», localino aperto sette anni fa in magnifica posizione con vista lago, ha fatto parlare molto di sé dopo la recente conquista della stella Michelin, l'unica del Garda veneto. Un riconoscimento che premia il forte impegno controcorrente manifestato da Luppi per proporre una cucina originale e personalissima, senza contaminazioni «turistiche». Un viaggio sensoriale, quello presentato dalla Vecchia Malcesine, che può iniziare anche senza spendere folle grazie all'intelligente trovata del menu degustazione di primavera, nelle varianti carne o pesce, a 45 euro. O quella più corposa a 60 euro. Nella sala ristorante interna (d'estate c'è anche una veranda panoramica), oltre alla vista lago colpiscono due cose: i quadri alle pareti (opere di gusto astratto realizzate dallo stesso Luppi) e la grande porta in legno di melo e abete del Seicento in bellavista sotto il vetro del tavolo maestro. Il locale è intimo.

Leandro Luppi, nipote di un maresciallo di dogana ai tempi del Trentino asburgico, ha aperto il suo primo ristorante nella