

Concerto Reale

Straordinario «concerto» reale qualche sera fa a Malcesine, tra i vini della tenuta toscana Sette Ponti di San Giustino Valdarno in provincia d'Arezzo, e i piatti di Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine. L'aggettivo reale è giustificato non solo dalla bontà di vini e menù, ma anche dal fatto che la tenuta Sette Ponti apparteneva, prima che Alberto Moretti la rilevasse, a Margherita e Maria Cristina di Savoia - Aosta. All'interno dell'azienda c'è ancora una vigna, detta dell'Impero, piantata nel 1935 da Vittorio Emanuele, e così chiamata per celebrare la conquista dell'Abissinia.

Tra i vini che hanno accompagnato gli splendidi piatti di Leandro Luppi, i due celebrati da Wine Spectator, la bibbia americana dei vini: l'Oreno, un rosso Igt fatto per il 50 per cento di Sangiovese e il resto di Cabernet, Sauvignon e Merlot, e il Crognolo, anch'esso rosso Igt ma fatto al 90 per cento di Sangio-

vese, un rubino cupo che profuma di frutta matura e spezie dolci e che ha un corpo di notevole struttura. Oltre a questi sono stati serviti, della stessa azienda che vanta uno dei enologi più contesi d'Italia, Carlo Ferrini, il Poggio al Lupo che unisce il vigore del Cabernet al fascino dell'Alicante e il Saia, un Nero d'Avola 2003 (Feudo Maccani, Sicilia) straordinario per bouquet e gusto.

I piatti? Eccoli: straordinario per bontà e presentazione il panzerotto di borragine alle lumache e gamberi con finocchio brasato e burro all'aglio orsino; il coraggioso e intrigante paccheri al tastasal con purè di zucca, i delizio-

si ravioli al tuorlo d'uovo con ristretto di porto e tartufo (nella foto); zuccotto di bollito misto con pearà al fois gras (da provare per credere in tanta bontà) e mostarda di pomodoro verde e lime e, dulcis in fundo, parfait ghiacciato al tè verde con torta cremosa al cioccolato e mou di finto pepe del Perù.

