

Vecchia Malcesine, il Garda ha la sua stella

nostro inviato a Malcesine

● Siamo sul Garda, a Malcesine sotto il Molte Baldo. Sponda veronese, altri tre km verso nord e si entra in provincia di Trento. La riva buona da mangiare è quella bresciana. E non c'è dubbio sia così da sempre ed è singolare perché Verona è una città dove si mangia e si beve ottimamente, molto meglio che a Brescia. Sembra quasi che tutto quello che di squisito si può incontrare nel e attorno al capoluogo, sia sconosciuto non appena si arriva in riva al Benaco. Anche i tedeschi, che tanto bene conoscono e apprezzano i cibi e i vini italiani, qui si dimostrano alla buona, pronti solo a premiare chi fa spendere loro poco.

C'è stato un periodo durante il quale diversi locali erano pensati e "cotti" appositamente per i signori e le signore Muller, roba che un italiano mangerebbe solo se pagato. Grazie alla crisi, molto sta cambiando e possiamo solo essere contenti. Simbolo di questa nascita (sarebbe inesatto parlare di rinascita perché non ricordo un'epoca d'oro del Garda veronese) è la Vecchia Malcesine di Leandro Luppi, un posto che di vecchio ha la viuzza in salita per arrivarvi e le atmosfere tutt'attorno, certo non gli interni né i piatti. Il contrasto tra fuori e dentro è evidente, soprattutto nelle sere d'inverno quando si può sfruttare solo la sala chiusa, la terrazza vista-lago

è per i mesi caldi anche se è in vista un gazebo più solido dell'attuale.

Leandro, che ha in Mauro Caprile una valida spalla in cucina, è sul lago da otto anni. Sua moglie Lidia guida il wine bar Hippopotamus, 045.6570069. La carta si apre con questa frase: «Tradizione è anche un'innovazione ben riuscita», via l'anche e diventa perfetta. E sopra, più in piccolo: «Contemporary mediterranean cuisine», che è un avviso per i ghiottoni stranieri. C'è studio, validi ingredienti, brio, versatilità: il menu del momento viene 70 € senza i vini, 90 con. Poi due percorsi del territorio a 45€: pesce di lago o carne.

Che piacere. E in carta tanta ricchezza e sapidità: Uovo in camicia impanato e fritto con foie gras e tartufo bianco (da applaudire); Stufato di patate e latte con coniglio affumicato e funghi (bell'idea, ma carne a tratti un po' asciutta); ottima Insalata di pasta di fagioli con scampi e filetto di maiale in agrodolce (è una sorta di millefoglie); due squisite Zuppette in due coppe servite nello stesso momento: fagioli rossi e cozze, ceci e vongole; gioloso Bollito con la pearà al foie gras, un tortino con la lingua a rivestirlo; Lumache in tre versioni in tre tazze diverse. Solo così così i dolci.

E-mail: paolo.marchi@ilgiornale.it

VECCHIA MALCESINE

in via Pisort 6

a MALCESINE (Verona)

Telefono: 045.7400469

Sito: www.vecchiamalcesine.com

Chiusura: mercoledì,
dic/feb pure lun e mar

Prezzi medi: antipasti 16;

primi 15; pesce 24;

carne 25 e dessert 12 €

Menu degustazione: 45-70-90 €

Coperto: 5 €

Coefficiente di difficoltà:

sufficiente, cucina d'autore