

## CARTA D'IDENTITA'

La trattoria Vecchia Malcesine posta nel cuore del centro storico di Malcesine, in cima ad uno scalinata, racchiusa in un piccolo parco. E quella scala è l'unica cosa vecchia di tutto l'ambiente. L'indirizzo è via Pi-sort 6, il telefono è lo 045.7490469. Il locale è aperto ancora nei fine settimana di questo gennaio, poi appuntamento a marzo.



## GUIDA ALLA BUONA CUCINA

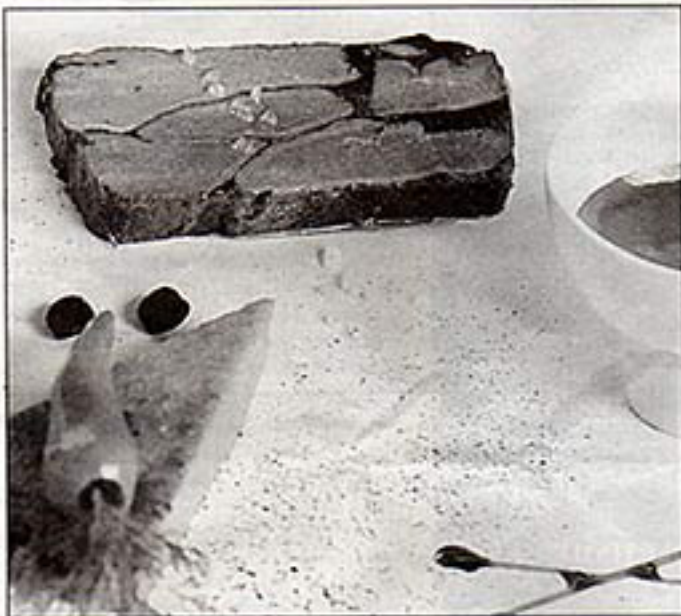
# La Vecchia Malcesine è la stella del Garda

**MALCESINE.** Ecco un ristorante emozionante, addirittura commovente quando la stagione è bella e puoi sederti all'aperto. Il Vecchia Malcesine si deve all'estro, oseremo dire alla genialità, di un bolzanino, Leandro Luppi. Il nostro ha fatto dell'accoglienza e del mangiare bene (è stella Michelin) una sorta di missione in un angolo di Garda dove spesso e volentieri si lavora per ignari turisti tedeschi e in tavola (e in cucina) molti locali preferiscono puntare su surgelati e affini. Non qui. E allora metti una sera a cena con vista sul lago, contornato dai merli di un castello con scritti e schizzi di Goethe sul Bel paese, sulla terrazza panoramica con alle spalle il monte Baldo, ponte di leggende e di formaggi di razza.

Godendovi la vista e la brezza lacustre (quando si può, ovvio) vi verrà proposta una cucina che rispecchia la personalità degli chef Leandro e del suo valido socio Mauro Caprile, la cantina e la competenza del team di sala saprà guidarvi in un percorso enologico al di fuori dei soliti schemi.

Questa è la trattoria Vecchia Malcesine posta nel cuore del centro storico di Malcesine, in cima ad una scalinata, racchiusa in un piccolo parco. A due passi dalla parrocchiale di Malcesine, Leandro ha realizzato un gioiellino da trenta coperti. D'estate si cena in terrazza, sopra i tetti del paese, d'inverno nella saletta. Cucina ricca di creatività, che spazia dalle materie prime del territorio alle offerte quotidiane del mercato, perché "tradizione è anche un'innovazione per riuscita".

Un paio d'esempi: trancetto di tonno fresco con mostarda di pomodoro e spuma di parmigiano, cannelloni croccanti con patate dolci e topinambur su ragù di coda di manzo, trancio di baccalà fresco, ra-



Uno dei coreografici piatti della Vecchia Malcesine

gù di cereali e "pesto rosso". Notevole la scelta di vini (affidarsi a Leandro per le proposte al bicchiere del giorno). Da provare il menu degustazione con quello che lo chef si diverte a cucinare quel giorno: in tutto quattro piatti in ordine sparso più formaggi e dolce, accompagnati da tre vini.

Il territorio nella stagione fredda, l'autunno-inverno? La carne: risotto al Tastasal con bigné di zucca e balsamico, il bollito con la pearà (la peverada) al foie gras e la mostarda di pomodori verdi. Le cose dolci.

Ed il pesce? Involtini di lucio-perca al cavolo nero con brodetto di riesling del Garda, sarde di lago ripiene di mortadella alle erbe aromatiche, e lenticchie rosse. Un degustazione da leccarsi i baffi. Attorno agli 90 euro, assolutamente ben spesi e che non rimpiangerete.

(g.t.)

## LA RICETTA

### Terrina foie gras alla frutta secca

Dividete in due parti 400 g di foie gras fresco. Toglietegli tutte le vene interne, mettetelo in una ciotola e versateci sopra 20 cl di Cognac e 40 cl di Recioto di Soave. Lasciate marinare per 2 ore in luogo fresco. Adagiate una metà del fegato in una terrina, salate e pepate. Distribuite sul fegato la frutta secca (1 cucchiaino di uva sultanina, 1 cucchiaino di pinoli, 2-3 pezzi di fichi secchi tagliati a fiammifero, 1 cucchiaino di pistacchi) e 50 g di tartufo tagliato a fiammifero. Cuocete a bagnomaria in forno a 80° per 30 minuti. Mettete in frigorifero e servite non prima di 7-8 ore.