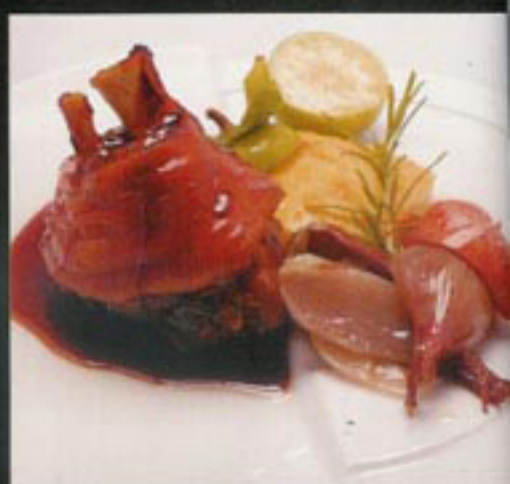


A MALCESINE, LEANDRO LUPPI PROPONE PIATTI LEGATI AL TERRITORIO. E IN PIÙ DIPINGE



Lo stinchetto di maialino glassato al miele (sopra) e i ravioli con un ripieno morbido al tuorlo d'uovo serviti con il tartufo del Baldo (sotto) sono due delle specialità gastronomiche che Leandro Luppi (a sinistra) e i suoi collaboratori preparano per i clienti del ristorante Vecchia Malcesine, sul lago di Garda.

Artista del gusto

Chi apprezza una cucina innovativa che consente però di distinguere i diversi sapori, non resterà deluso dai piatti del Vecchia Malcesine, nell'omonimo paese sul Garda. Merito di Leandro Luppi, chef stellato di origini bolzantine ma gardesano d'adozione, e del suo team. È proprio lui ad accogliere chi prende posto ai tavoli del locale, sulla veranda tutta vetri con una splendida vista lago, o nella graziosa saletta interna arricchita dai quadri che egli stesso dipinge.



30 spazioCucina

Da Bolzano a Malcesine. Che cosa l'ha convinto a lasciare una grande città per le sponde del lago di Garda?

» È stata una scelta di vita. Da ragazzo ho studiato alla scuola alberghiera di Merano, a metà circa degli anni '80, e intanto facevo la stagione nei grandi alberghi, a Saint Vincent, a San Remo, al Danieli di Venezia, come si usava all'epoca. Poi ho iniziato con la ristorazione vera e propria: a 25 anni, nel 1986, ho aperto a Bolzano il mio primo ristorante, La Greppia, e due anni dopo un secondo locale. In quel periodo partecipavo anche a molte manifestazioni in giro per il mondo, come le Olimpiadi della Cucina e i Congressi mondiali dei cuochi. Questo fino al 1991, quando mi sono reso conto che qualche cosa non funzionava più: avevo raggiunto quota 18 dipendenti, ero stanco, ed era il momento di cambiare.

Ed è approdato direttamente a Malcesine?

» No. Insieme con mia moglie ci siamo concessi un anno sabbatico a Tenno, un piccolo paese sopra Riva del Garda, dove poi abbiamo preso in gestione il ristorante di un albergo, offrendo una cucina molto tradizionale. La svolta successiva è stata quando mi sono accorto che i clienti tornavano e chiedevano di riassaggiare gli stessi piatti. Così non appena si è presentata l'occasione ho aperto questo ristorante a Malcesine, all'inizio del 1998.

Veniamo ora alla proposta culinaria del Vecchia Malcesine: è rimasta di tipo tradizionale?

» Le rispondo citando la frase riportata sulla carta del nostro locale: "La tradizione è anche una innovazione ben riuscita". Per spiegarle che cosa intendiamo, le faccio un esempio: il nostro menu cambia quattro o cinque volte all'anno, ma i "bogoni", cioè le lumache, ci sono sempre perché quando ero ancora a Bolzano per me erano un po' il simbolo del Veneto. Però le proponiamo in modo diverso, anche in base alla stagione: d'inverno per esempio prepariamo un raviolo di borragine ripieno di lumache e gamberetti, condito con una salsa in cui compare anche l'aglio orsino, un'erba che cresce spontanea sul Monte Baldo, che è proprio qui sopra Malcesine: la raccogliamo d'estate, la tritiamo, abbattiamo la temperatura e la conserviamo per tutto l'inverno in freezer.

Scorrendo il menu si trovano molti piatti di carne e pochi di pesce. Eppure siamo sul lago. Come mai?

I tavoli sulla veranda del ristorante, protetta da vetrate, permettono una splendida vista sul lago di Garda (in alto).

Quelli della saletta interna consentono di ammirare da vicino i quadri alle pareti (qui a destra), che portano la firma dello stesso Leandro Luppi.



» Perché la cucina di questo territorio è più legata al monte che al lago: quando a settembre c'è la festa per il ritorno delle vacche dai pascoli estivi, qui alle dieci del mattino si mangia la trippa in brodo, e non la frittura di pesce. Forse dipende dal fatto che un tempo gli abitanti di Malcesine erano più uomini di montagna che pescatori. Sul Monte Baldo ci sono poi molti allevatori di mucche e animali da cortile. Ed è da loro che mi servo, per esempio per preparare il "cosciotto d'anatra confettato nell'olio di Malcesine", che cuociamo a 80 gradi per tre ore e mezza in modo che la carne diventi morbida senza essere unta, e che serviamo con un contorno a base di frutta, per creare un contrasto agrodolce; e per il "coniglio di San Michele", che prende il nome dalla località dove inizia il secondo tratto della funivia che porta in cima al Baldo: anche in questo caso la carne cuoce a bassa temperatura nel burro, e poi viene affumicata, in onore delle mie origini altoatesine!

Però anche il pesce di lago compare tra i piatti del ristorante...

» Certamente: per esempio proponiamo il luccio mantecato con salsa gardesana. Si tratta di un piatto nuovo che è l'evoluzione di un classico, cioè del baccalà mantecato. Perché lo prepariamo lavorando il luccio nel suo stesso brodo invece che nel latte, e lo serviamo ricoperto con una crema di sarde del lago dissalate, capperi e olive, un croccante di polenta e una fettina di limone candito.

Usa spesso il plurale parlando della sua cucina. Perché?

» Perché credo più nel lavoro di squadra che del singolo: oggi un ristorante non è lo chef ma è tutto il team. Con me lavorano cinque persone in cucina e tre in sala: certo, io do l'impostazione ma poi per far girare il tutto ho bisogno degli altri. È come a teatro, dove il primo attore è importante, ma lo sono altrettanto il regista, l'addetto alle luci, le comparse: senza di loro, lo spettacolo non funziona.