



PERSONE, PIATTI, AMBIENTI. Il ristorante «Vecchia Malcesine» sul Lago di Garda

A Malcesine, sul lungolago, un ristorante di grandi ambizioni dove la tradizione è «un'innovazione ben riuscita»

«SOSPETTI» DI GOLA

di Alfredo Pelle

Si arriva a Malcesine costeggiando il lago incastonato fra i monti in un contrasto di colori che incanta, per una via che vede susseguirsi ville immerse nel verde e punteggiate da svettanti cipressi. Per raggiungere il ristorante si fa una breve salita, si attraversa un piccolo giardino d'olivi in fondo al quale vi è una terrazza dalla quale si domina il lago.

Ambiente che suggestiona per la bellezza, ben arredato, dai molti colori, rilassante. Sarete accolti da Leandro, «paron» con bella esperienza fatta in vari e importanti locali a San Remo, Saint Vincent e al Daniela a Venezia, fino ad aprire un locale, alla fine degli anni Ottanta, che ha lasciato traccia a Bolzano, «La Greppia», prima di trasferirsi a Tenno e da dieci anni qui a Malcesine.

La linea della cucina è illustrata da una frase sul menu: «Tradizione è anche un'innovazione ben riuscita». Ne è riprova l'aperitivo che, al tradizionale foie gras ha visto aggiungere una innovativa crema di pesca e un «soupçon», un sospetto dicono i francesi, di aceto balsamico tradizionale. È una cucina di garbo, dagli



accostamenti delicati, dall'armonia di sapori, dall'eleganza delle presentazioni. Provate la millefoglie di melanzane, pomodoro fresco e gamberi o, in stagione, la delicata insalata tiepida di asparagi con tartare di trota e uovo poché.

Fra i primi si ricordano i cannelloni neri ripieni di patate ed erbe con una salsa lieve di baccalà o i ravioli di borragine con lumache e gamberi all'aglio orsino in una bisque leggera, esempio di come diverse consistenze costruiscano un piatto di ottima resa. Antica tradizione langarola nel sapido vitello tonnato caldo (solo capperi, tonno e un cenno di vino bianco per legare), prima di una «variazione delle cose dolci» (sic) che è un insieme di dessert al cucchiaino quali cioccolato, crema di pino mugò e grappa, risi e latte, panna cotta e caffè.

Ambiente che suggestiona per la bellezza, ben arredato, dai molti colori, rilassante. Sarete accolti da Leandro, «paron» con bella esperienza fatta in vari e importanti locali

La carta dei vini è ben articolata, di bella dimensione con ricarichi corretti, il servizio è affabile e puntuale e il conto è sugli 80 euro. Ma esistono anche menu a 55 e 70 euro, con i quali si può fare una bella esperienza.

Da lontano le piccole vele bianche sul lago inducono a una serenità che non è facile trovare: qui la suggestione lascia il segno.

VECCHIA MALCESINE - Via Pisort, 6 - Malcesine Lago di Garda (VR)
 Telefono 045 7400469 - Fax 045 6570389
 info@vecchiamalcesine.com - www.vecchiamalcesine.com
 Apertura: da aprile a ottobre mezzogiorno e sera; da novembre a marzo solo la sera (la domenica anche a mezzogiorno)
 Chiusura settimanale: mercoledì
 Ferie: variabili
 Carte di credito: tutte