

## VECCHIA MALCESINE CONNUBIO TRA MONTAGNA E LAGO

**M**olti italiani evitano di frequentare la sponda orientale del Lago di Garda, convinti che valga la pena di passarci solo per godere del panorama lacustre. Ma si sbagliano, perché anche qui non mancano le occasioni per una sosta gastronomica ad altissimo livello. Per esempio a Malcesine, nella parte nord del lago, dove un po' fuori da quello che è il centro storico si trova il ristorante Vecchia Malcesine, piccolo e tranquillo rifugio per veri gourmet. Arredato con gusto e personalità, il locale dispone sia di un'ampia veranda tutta vetri affacciata direttamente sul lago, sia di una minuscola ma elegante saletta interna. In cucina, il team è coordinato da Leandro Luppi, chef stellato, nato a Bolzano ma da diversi anni di casa sul Garda. È lui che in sala accoglie i clienti, spiega loro il menu e consiglia gli abbinamenti più suggestivi.

**La cucina:** Leandro e la sua squadra hanno molto rispetto per i sapori del territorio: sul Monte Baldo che sovrasta Malcesine vengono allevate mucche e animali da cortile che si ritrovano poi nei piatti del Vecchia Malcesine, come il cosciotto d'anatra confettato nell'olio di malcesine e il coniglio di San Michele, che prende il nome da una località del Baldo; e non manca una specialità del Veneto, i "bogoni", cioè le lumache, qui preparate in varie maniere e aromatizzate tra le altre cose con l'aglio orsino che cresce spontaneo sulle pendici del monte.

L'anima lacustre invece è rappresentata da piatti come il "crudo di lago", dalla scaloppa di luccio con sedano, tartufo e limone candito e dal "gelato rovesciato del Garda" a base di pesce persico e salsa gardesana.

**La cantina:** La vocazione enologica del Lago di Garda è ben rappresentata nella carta dei vini, che comunque lascia spazio anche a etichette italiane ed estere tra le più note nonché ad altre di piccoli produttori di qualità.

### RISTORANTE VECCHIA MALCESINE

Via Pisort 6 - Malcesine (VR) - Tel. 0457400469 info@vecchiamalcesine.com - www.vecchiamalcesine.com

prezzo medio: dai 50 ai 70 euro

Giorno di chiusura: mercoledì, e da fine ottobre a fine marzo anche a mezzogiorno, tranne la domenica. ➤



## RAVIOLI DI BORRAGINE CON LUMACHE E GAMBERI

300 g di borragine, 400 g di farina, 1 cucchiaio di vino bianco, 300 g di lumache già pulite, 200 g di code di gamberi, 3 scalogni, 1 spicchio d'aglio, 150 g di burro, 50 g di pancetta, 50 g di aglio orsino, sale

Sbollentate le foglie di borragine in acqua salata, quindi frullatele e incorporate la farina, il vino bianco e un pizzico di sale. Lasciate riposare l'impasto per circa 15 minuti. Fate soffriggere lo scalogno e lo spicchio d'aglio tritati, unite le lumache e sfumate con il vino bianco, lasciandolo evaporare. Raffreddate il composto e tritatelo grossolanamente insieme alle code di gambero crude. Stendete la pasta e con il composto di lumache e gamberi formate dei ravioli. A parte frullate il burro con la pancetta e l'aglio orsino. Fate cuocere i ravioli in acqua salata, scolateli, adagiateli in una teglia da forno, ricopriteli con il burro all'aglio orsino e infornate per qualche minuto.