

TRADIZIONE E FANTASIA. Il piatto creato da Luppi, chef di Malcesine

Ecco il tonno del Garda È l'umile, sapida carpa

Ricetta nata osservando che la carne del pesce del Benaco ha nervatura e colore come quello di mare

Dopodomani, mercoledì, nella trasmissione "Uno mattina" (Rai 1), lo chef veronese Leandro Luppi spiegherà agli italiani quanto è buona la cucina del Garda. Luppi, cuoco stellato e patron del ristorante Vecchia Malcesine illustrerà in televisione una delle sue ricette classiche: il risotto con la tinca. Una cucina classica, quella del fantasioso cuoco di Malcesine, che però intinge sempre la forchetta e il cucchiaino nella creatività, equilibrata, di gusto, e nella tradizione. E proprio la fantasia e il territorio giocano alla grande nell'ultimo piatto messo in menù da Luppi e destinato a far discutere e a ritagliarsi uno spazio importante nella cucina benacense, il "Tonno del lago di Garda".

Il nome del piatto è una provocazione. Abituato ad andare controcorrente come i salmoni, Lenadro Luppi lo fa per l'en-



Leandro Luppi

nesima volta. E siccome il tonno è ormai sulla bocca di tutti, sia di chi lo chiede al ristorante, sia di chi lo propone - crudo a dadini e in carpaccio soprattutto -, ecco che lo chef di Malcesine ha deciso di «adeguarsi» e metterlo in carta. Ma quale tonno.

Guardandosi intorno, si è chiesto come poteva rispondere, con i prodotti del territorio, alla tonnomania dilagante. Un giorno, tagliando una grossa carpa, gli si è accesa la lam-

padina: la carpa ha il colore e la nervatura che ricordano quelli del tonno. Perché non promuovere l'umile carpa al ruolo di tonno del Garda? E perché non farlo rispettando la tradizione italiana che ha sempre visto il tonno in scatola sott'olio, mangiato soprattutto in estate con insalata e uova sode? Cos'è questo vezzo di adeguarsi al tonno crudo giapponese?

Luppi ha fatto uno più uno ed è nato il "Tonno del lago di Garda". Il piatto è bello anche da vedere. In tavola vengono serviti contemporaneamente un piatto con un'insalata di mesticanza (varie erbe aromatiche, anche del Baldo: timo, aneto, foglioline di menta per dare freschezza al palato, lattughina...) con uova sode. Il tutto condito con l'extravergine del Garda, sale pepe, aceto di mele e buccia di lime grattugiata. E un vasetto di vetro con il "tonno": carpa sfilettata e spinata cotta nell'olio extravergine. Si apre il vasetto e si versa il pesce nell'insalatina. Bontà e originalità. Tradizione e innovazione. ♦ MOR. PEC.