

Il futuro del

LEANDRO LUPPI È UNO DEI RISTORATORI PIÙ RISPETTATI E BLASONATI DEL LAGO DI GARDA, MA GESTISCE ANCHE UN'ENOTECA CON CICCHETTI. È DUNQUE NELLA POSIZIONE IDEALE PER VALUTARE LE POTENZIALITÀ DEL MATRIMONIO TRA LE DUE FORMULE.

di Flavia Fresia

Leandro Luppi è uno dei ristoratori più rispettati del Lago di Garda. Al Vecchia Malcesine di Malcesine (Vr) propone una personalissima cucina creativa che gli ha guadagnato stelle e riconoscimenti sulle principali guide. Ma Luppi conosce bene anche il mondo del bar. Sempre a Malcesine, infatti, gestisce un piccolo wine bar. Si trova perciò in una posizione ideale per partecipare in qualità di relatore al forum

SE NE PARLERÀ A RIVA DEL GARDA

L'appuntamento è per lunedì 2 febbraio 2009 a Riva del Garda per il Forum della Ristorazione 2009. Come ogni anno, HO.RE.CA. Magazine e Riva del Garda Fiere e Congressi organizzano un incontro destinato ai professionisti della ristorazione. L'argomento di questa edizione è "Bar e alta ristorazione, matrimonio possibile?". Tra gli chef invitati a discutere il tema Andrea Berton, del Trussardi Café di Milano, Leandro Luppi, della Vecchia Malcesine di Malcesine, e Matteo Pisciotta, chef dell'Osteria del Sass di Besozzo (Va) e cotitolare del bar Comis di Milano.

sul tema "Bar e alta ristorazione, matrimonio possibile?" che HO.RE.CA. Magazine, in collaborazione con Expo Riva Hotel, ha organizzato per il 2 febbraio 2009 a Riva del Garda. Il contributo di Leandro Luppi al dibattito parte dalla sua esperienza. "L'offerta del mio wine bar - dice lo chef - è incentrata sui vini al bicchiere, accompagnati da salumi e formaggi. A questa, che è l'offerta quotidiana, si aggiunge di tanto in tanto la proposta di vini, sempre al bicchiere, in abbinamento ad assaggi di piatti che parto-



bar è il food

no dalla cucina del ristorante. Il cliente paga solo il vino. Si tratta di promozioni che facciamo soprattutto in estate, per un giorno, tre giorni o una settimana, dipende dall'intensità del traffico turistico".

Qualche esempio? "Può trattarsi, per dire, di Barbaresco e pasta e fagioli. O, come l'estate scorsa, di tonno del Lago di Garda: la carpa

venduto in media a 3-4 euro: allo stesso prezzo e con costi di poco superiori per il barista si possono servire piccoli piatti di alta qualità, che soddisfano la clientela e aiutano a fidelizzarla, specie in quei posti che possono contare su un'ampia fascia di clientela locale. Certo - riconosce Luppi - offrire più qualità richiede impegno, volontà, fantasia e organizzazione, ma è



pescata nelle nostre acque, cotta in olio, nel vasetto sottovuoto, a bassa temperatura, servita con una piccola insalata e uova sode. Abbiamo giocato sul fatto che la carpa filettata ha lo stesso colore, la stessa corposità del tonno, anche se ovviamente il sapore è diverso, più delicato nel caso della carpa. E che gli italiani, fino a 10-15 anni fa, conoscevano solo il tonno in scatola, consumato in insalata. Questo è un piatto che ben si presta a essere servito al bar - continua Luppi -, perché viene preparato in anticipo, è cotto sottovuoto ed è servito in monoporzioni, quindi è sicuro dal punto di vista igienico, si conserva a lungo, non comporta scarti. Ma sono molte le cose che si possono fare in un bar con poca spesa. Un panino viene

una scelta che alla lunga paga". Per lei è facile proporre piatti cucinati, perché si appoggia alla cucina del ristorante, ma un bar come può fare? "Oggi molti bar dispongono di una microcucina, con una piastra e un piccolo forno. Basta dotarsi di un buon forno trivalente, che risolve il 90% dei problemi. E avere un frigorifero, una macchina per il sottovuoto e un piccolo abbattitore. Queste poche attrezzature consentono di produrre i piatti nei momenti di tranquillità, cuocerli sottovuoto e conservarli in sicurezza fino al momento di servire. La conservazione si allunga, si hanno meno scarti e meno costi. Chiaramente, prima di servire, i piatti vanno completati con preparazioni fatte al momento, per esempio un'insalata fresca".

Da sinistra, Leandro Luppi e due delle sue proposte, tra cui (sopra) il tonno del Lago di Garda.

