

# L'arte di essere CHEF

Ristorante  
Vecchia Malcesine  
via Pisort 6 - Malcesine Lago di Garda  
Tel: 045.7400469  
Email: info@vecchiamalcesine.com



Leonardo Luppi

**D**ue le sponde del lago di Garda, un unico vino: il Chiaretto. Per la prima volta i produttori del Bardolino, sulla riva veneta, e quelli del Garda Classico, sulla riviera lombarda, si sono riuniti in un'unica degustazione collettiva al grido di battaglia Drink Pink. Né bianco, né rosso: Chiaretto. Il Consorzio di tutela del Bardolino e quello del Garda Classico continuano dunque il cammino congiunto già avviato all'ultimo Vinitaly, quando hanno unito le forze per una petizione in opposizione al progetto dell'Unione europea, che mirava a consentire di realizzare vini di colore rosa attraverso miscele di vini da tavola bianchi e rossi: un affronto alla storia e alla classicità del rosé del Garda, da sempre ottenuti esclusivamente attraverso la vinificazione in rosa delle uve rosse. Dalle stesse rive, stesso sole e stessa aria di lago, emergono altre eccellenze legate al settore enogastronomico. Una in particolare brilla sulla riva. E brilla come solo una stella Michelin può brillare: Leandro Luppi, proprietario e chef del Ristorante Vecchia Malcesine.

C'era una volta un ragazzo che suonava il pianoforte e che, al quinto anno di conservatorio, andò a fare il vice-aiuto-apprendista in un bar. Lì rimase incantato dai racconti della vita girovaga di un giovane cuoco, da cui dipese la scelta d'iscriversi alla scuola alberghiera di Me-



## Sulla riva del lago



gusto deciso. Tutto questo credo sia ben sintetizzato nella frase che campeggia sui nuovi menu: con pensieri, tecniche e tecnologie moderne facciamo pietanze classiche, ripresa da un verso di André Chenier. Il Neoclassicismo è infatti una corrente di gusto che si afferma a partire dalla metà del Settecento come reazione al barocco. Nonostante il movimento affondasse le sue radici nei principi dell'arte classica, cioè nell'arte degli antichi greci e degli antichi romani, lo stile neoclassico rappresentò per il XVIII secolo lo stile moderno per eccellenza: ad esso si ispirarono infatti i primi rivoluzionari. La rivoluzione infatti c'è e si manifesta nei suoi piatti, che lo rappresentano in toto: tutti gli ingredienti devono essere

riconoscibili e amalgamarsi in modo leggero. Perché leggero e gustoso è possibile.

E la stella Michelin ne è la prova tangibile. «Ricevere la stella è un sogno di tutti gli chef che amano questo lavoro, perché è il riconoscimento più ambito a livello internazionale. Io ero in Spagna con amici nel novembre 2004 quando un giornalista italiano mi telefonò per darmi la notizia. Festeggiammo per 2 giorni: ricordo ancora quel mal di testa da gin tonic!»

Da due anni l'obiettivo di Leandro è la valorizzazione del pesce di lago, finora percepito come un pesce di scarso interesse: ed è per questo che la sfida è diventata stimolante!

### ECCHO ALCUNI PIATTI NATI DAL SUO LAVORO DI RICERCA:

- **TONNO DI LAGO**, crudo e cotto: sono due pesci di lago che per caratteristiche e lavorazioni diverse ricordano il tonno. Voi sareste in grado di riconoscerli?

- **FILETTO DI LAVARELLO** con pomodori datterino, capperi, extravergine dop del Garda, menta, lime e gamberi rossi: il filetto di lavarello viene scottato solo dalla parte della pelle in padella antiaderente e coperto in modo che il calore cuocia lentamente il pesce, lasciandolo morbido e senza aggiunta di grassi; a parte si spiedano i pomodorini e i capperi, con foglie di menta e buccia di lime grattugiata, e i gamberi rossi appena scaldati. Si serve insieme al Lavarello il risultato è un piatto leggerissimo e di grande freschezza.

- **GNOCCCHI DI PATATE CON PERSICO REALE**, broccoli olive e peperoncino: un piatto in cui la golosità degli gnocchi si meschia alla dolcezza del persico reale, al gusto deciso dei broccoli (dalla grande funzione antiossidante), alla forza delle olive e del peperoncino.

rano. Quello che appare come l'inizio di un film è stato l'iter di Leandro, che passò dalle cucine di grandi alberghi, come il Grand Hotel Billa San Vincent, Grand Hotel Royal a San Remo, fino al suo primo ristorante, nel 1986, a Bolzano; nel 1991 si trasferì sul lago e al 1997 risale l'apertura del suo ristorante Vecchia Malcesine, dove si trova tuttora. Una passione e una cucina condivise, visto che sua moglie Lidia lavora nello stesso ambito: il wine bar enoteca Hippopotamus.

Ma cosa c'è dietro ai suoi manicaretti? Musica e arte, è la risposta più appropriata. «Mi chiedono spesso che tipo di cucina propongo» confessa Leandro «fino a ieri la risposta era: di territorio, innovativa, tradizionale ripensata ecc. Oggi so definire in un modo nuovo la mia cucina: neoclassica, ovvero moderna, che guarda al futuro, ma con grande attenzione ai sapori riconoscibili e al

