

20 luglio 2009

## Ristorante Vecchia Malcesine - Malcesine (Verona)



### Angelo Peretti

Non ho dubbi sul fatto che Leandro Luppi abbia raggiunto la propria maturità professionale. La sua cucina, nel suo piccolo ristorante stellato lacustre, il [Vecchia Malcesine](#) di Malcesine, alta riva veneta, è appagante, eppure anche nervosa e personale. E questi contrasti, privi di certe spigolosità d'un tempo, donano armonia. Come un Riesling della Mosella, se dovessi accostarla ad un vino la sua filosofia culinaria.

Ed è cucina, quella del Vecchia Malcesine, che poggia saldamente sul territorio, partendo dai pesci sottovalutati, quelli scioccamente definiti poveri, che non si pescano neanche più. Pur con qualche divagazione extra lago, sana eccezione che conferma tuttavia la regola.

Ho avuto la fortuna di cenare due volte di recente al Vecchia Malcesine: piatti coinvolgenti.

Ha insieme il velluto e il carattere la crema di patate, tartara di sarde del lago di Garda e caviale di aringa.

Pura creatività quel carpaccio bugiardo con olio dop, parmigiano reggiano e germogli che pare proprio carpaccio di carne e invece è anguria salata e scottata.

Splendidamente giocoso il "tonno del lago di Garda" crudo e cotto che valorizza con raffinatezza la carpa e il lavarello su un letto d'insalatina.

Sapidi e pieni gli spaghetti fatti in casa allo "scoglio di lago".

Intrigante e difficile e affascinante il risotto alla tinca affumicata e polvere di caffè himalaiano, col caffè in polvere, sul fondo del piatto, che col calore del riso diviene gradualmente crema e cede carezzevole aroma.

Eppoi l'extra lago, con uno dei piatti più sensuali e geniali che mi sia capitato d'affrontare: un crudo di gamberi rossi di Sicilia con lime candito e gin tonic, e il sorso del gin tonic dal bicchierino allunga all'infinito la dolcezza del gambero.

Grande.

Ristorante Vecchia Malcesine - Via Pisort, 6 - Malcesine (Verona) - tel. 045 7400469