



## Forchette d'autore

di Claudio Zeni



### Ristorante Vecchia Malcesine

Via Pisort, 6  
37018 Malcesine (VR)  
Tel. 0457400469  
Fax 39045 6570389  
[www.vecchiamalcesine.com](http://www.vecchiamalcesine.com)  
[info@vecchiamalcesine.com](mailto:info@vecchiamalcesine.com)

**Coperti:** 60.  
**Giorno di chiusura:** mercoledì.  
**Ferie:** novembre/dicembre (variabile).  
**Carte di credito:** tutte.  
**Cucina:** neoclassica, moderna ma legata al territorio e ai suoi migliori prodotti.  
**Specialità:** "tonno del lago di Garda", gnocchi di ricotta del "Petaccio" con tartufo del Baldo, filetto di lavarello con pomodorini olive capperi e salsa di erba orsina, "Bogoni" in umido con polenta di patate della val di Ledro.  
**Prezzo medio:** 50/70 euro.  
**Come arrivare:** autostrada A22, uscita al casello Rovereto Sud o Affi o autostrada A4 uscita Peschiera, seguendo poi le indicazioni per Garda e Malcesine.

74 ▶▶ [terredelvinootobre2009](#)

# Ricette neoclassiche del lago di Garda



Il Ristorante Vecchia Malcesine viene inaugurato da Leandro Luppi nel 1998, che rileva una vecchia osteria. Leandro, con la propria passione e creatività, lo trasforma in un piccolo gioiello con sale moderne ed una splendida terrazza che si affaccia sul Lago.

La cucina di Leandro Luppi reinterpreta le materie prime del territorio lacustre, unendo la sua creatività e l'amore per i gusti decisi, senza mediazioni.

Un'impronta personale che gli è valsa nel 2004 la **prima stella Michelin della sponda orientale del Garda**, che ancora oggi brilla sul locale. Da anni Leandro Luppi si dedica attivamente alla promozione della cultura enogastronomica del Garda. È infatti l'ideatore della manifestazione "**Ciottolando con Gusto**", che ogni anno si tiene il primo week end di ottobre. Si tratta di un appuntamento fisso rivolto agli appassionati di enogastronomia, che nasce come una vera e propria caccia al tesoro dei sapori lungo i ciottoli di Malcesine.

Nel 2008 La Vecchia Malcesine ha festeggiato i primi die-

ci anni di attività "regalandosi" una nuova interpretazione in cucina, quella "neoclassica". Un titolo che nasce an-



che dalla difficoltà di definire una cucina che è in continuo rinnovamento, come spiega lo stesso Leandro Luppi.

"Mi chiedono spesso che tipo di cucina propongo. Fino a ieri la risposta era: di territorio, innovativa, tradizionale ripensata ecc... 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 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".

#### TONNO DEL LAGO DI GARDA CON MISTICANZA E UOVA SODE

##### Ingredienti per 4 persone

800 gr filetto di carpa • 1 kg olio extravergine del Garda • timo • aneto • buccia di lime grattugiata • 4 uova sode • 12 pomodori datterino • misticanza • sale, pepe e aceto di mele per condire

##### Procedimento

In un sacchetto sottovuoto mettete il filetto di carpa, l'olio extravergine e il timo. Cuocete in forno a vapore per 40 minuti a 70 gradi. Togliete dal forno e lasciate raffreddare. Aprite il sacchetto e fate asciugare la carpa su carta da cucina. Mettete i pezzi di carpa nei vasetti di vetro ermetici, aggiungete il timo, l'aneto e il lime grattugiato, l'olio extra vergine. Chiudere i vasi con la macchina sottovuoto e lasciare maturare il "tonno" per almeno 48 ore. Servite con misticanza condita con uova sode e aceto di mele, sale e pepe.