

## Malcesine, Luppi e la riscossa del pesce di acqua dolce



**Leandro Luppi** è lo chef e il patron della **Vecchia Malcesine** a Malcesine, estremo lembo nord della costa veronese del lago di Garda, telefono 045.7400469. Nel fine settimana del 22 novembre sarà a Tarvizio-Malborghetto (Udine) per tenere una lezione a **Ein Prosit**. L'ho invitato perché qualche settimana fa mi ha invitato a riflettere, io che ho sposato un amore nato in riva al mare, sulla scarsa considerazione in un cui viene tenuta la cucina

legata ai pesci di acqua dolce: "Ti invito a una riflessione: perché nessuno dà importanza al pesce d'acqua dolce? perché viene letto come un pesce di seconda categoria

quando, impegnandosi, si possono trovare delle idee molto interessanti e, soprattutto, fuori dal coro? negli ultimi due anni ho sperimentato vari piatti in particolare con i pesci che abitualmente non vengono quasi mai usati (leggi carpa, tinca, sarde di lago o agoni, persico ecc.). Vorrei farli assaggiare e discuterne".

Alcune proposte ora in carta: Crema di patate, tartara di sarde di lago di Garda e caviale di aringa; Spaghetti fatti in casa allo scoglio di lago; Risotto alla tinca affumicata e polvere di caffè; Paccheri alle sarde di lago; Tempura di pesce di lago; Trancio di luccio cotto in infusione di olio; La zuppa di pesce di lago incontra l'Oriente... Non mancano i pesci di acqua salata e la carne, però è encomiabile e da incoraggiare e rispettare la ricerca sul lato in ombra del pesce-mondo.

I pesci di fiume e di lago pagano la delicatezza delle loro carni, anni e anni di trote bollite con maionese e patate, pagano la fossilizzazione attorno a poche specie e ancora meno idee, pagano il fatto che la trota è stato il primo pesce di allevamento, il primo ad essere domesticato dall'uomo e come tale banalizzato anche a uso e consumo della ristorazione turistica e di albergo di montagna. Però è certo che è un mondo ricco, che è sciocco snobbare senza prima averlo conosciuto.

**Nella foto:** il Tonno del lago di Garda con misticanza e uovo d'oro