



# Ricette di Lago e Bardolino

**Text:** Maria Zanolli  
**Photo:** Francis

Isidoro Consolini e Leandro Luppi,  
i due chef stellati piÙ simpatici  
della riviera veronese del lago di Garda,  
ci raccontano il pesce di lago  
con sei ricette esclusive  
abbinare a un bicchiere di Bardolino.  
Come facevano i vecchi pescatori della zona,  
sediamoci a tavola e assaggiamo  
queste bontà d'autore.

doppia



**Leandro Luppi**

chef del ristorante *La Vecchia Malcesine* di Malcesine  
1 stella Michelin

**Nome o soprannome**

LEANDRO

**Età**

48

**Professione**

CHEF

**Cos'è il piacere per la tavola?**

LA CONVIVIALITÀ

**Il tuo piatto forte**

I CONCETTI SUI PRODOTTI

**L'ingrediente che non può mancare in cucina**

IL SALE

**Un'idea per una cena romantica**

LA COMPLICITÀ E DUE OSTRICHE

**Lo strumento che ti accompagna sempre quando lavori**

UN CUCCHIAIO PER ASSAGGIARE

**Un abbinamento estremo**

SARDE DI LAGO ESSICcate CON CIOCCOLATO,  
ARANCIO CANDITO E SALE

**Cena in famiglia. Carbonara e...**

CHAMPAGNE, LA BOLLA VA SEMPRE BENE

**La tua più grande paura in cucina**

DI SCOTTARMI

**Dio ha inventato il cibo e il diavolo gli chef. Ti ritrovi?**

SÌ, MI PIACE... E I CLIENTI LA MODA

**Brindiamo a...?**

A ME, CHE MI VOGLIO TANTO BENE...



### Abbinamenti

Il **Bardolino** si abbina perfettamente con la classica cucina all'italiana. È ottimo con i primi piatti a base di **paste** di ogni tipologia (con condimenti di carne, di pesce, di verdure, di funghi), con i **risotti**, con i **ravioli**, il **pasticcio di lasagne**. Altro interessante abbinamento è quello con le **zuppe di legumi**, e in particolare con la **pasta e fagioli veneta**. Si sposa con le **carni d'aia alla griglia**, le **carni al forno**, le **carni in umido**. Nella zona d'origine, è compagno del tradizionale **bollito misto**. Molto interessante l'abbinamento con **piatti a base di castagne** o a **base di funghi**. Sul lago di Garda, il Bardolino si beve da sempre col pesce di lago: è eccellente ad esempio con il **risotto con la tinca** o con l'**anguilla alla griglia**. Tradizionalmente accompagna anche un tipico piatto veneto a base di pesce: **polenta e baccalà** (stoccafisso). Servito fresco, si accosta molto bene anche con il **pesce di mare**, soprattutto di grossa pezzatura, osare, lo provi con la **cucina esotica**, orientale o maghrebina.

# TARTARA DI TROTA

con zucchine e uovo in camicia



## INGREDIENTI:

- 2 filetti di trota (circa 150 g cadauno)
- 2 zucchine tagliate a rondelle
- 4 uova in camicia
- sale pepe olio d'olio del Garda

## PROCEDIMENTO

Preparare i filetti di trota con 30g zucchero e 30 g di sale macinandoli insieme. Marinare x 12 ore quindi riscuotere con acqua fredda o asciugare bene e tagliare la trota a cubetti. Con l'aiuto di uno stampino formare 4 cilindri, cuocere le zucchine tagliate a rondelle in acqua salata per 2 minuti quindi raffreddare o asciugare. Mettere nei piatti formando un cerchio sul quale appoggiare il cilindro di trota, posare sopra ogni cilindro di trota un uovo in camicia sale pepe olio e servire.

# CREMA DI PATATE, TARTARA DI SARDE DEL LAGO DI GARDA

e caviale di aringa



## PROCEDIMENTO

Lessare le patate sbucciate e ben lavate in acqua, a cottura ultimata frullare con aggiunta di sale, pepe e la panna. Mettere i filetti di sardine di lago in una terrina con il sale grosso e lasciare in frigorifero per 24 ore. Sciocquare dal sale e asciugare bene, quindi tagliarle a cubetto piccolo e con l'aiuto di un stampino formare 4 cilindretti. Versare la crema di patate ben calda nelle fondine e aggiungere ad ognuno un cilindretto di tartara di sardine di lago. Sopra il quale mettere un cucchiaino di caviale di aringa. Condire con un filo d'olio possibilmente del Garda.

## INGREDIENTI:

- 200 g di patate
- 30 g di panna fresca
- sale e pepe q.b.
- 24 filetti di sardine di lago
- 50 g di sale marino grosso
- 50 g di caviale di aringa