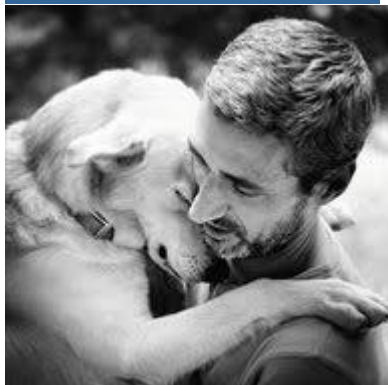


23 gennaio 2010

Adoro l'uovo nero!



Angelo Peretti

Non è la prima volta che scrivo di Leandro Luppi e della sua trattoria [Vecchia Malcesine](#), primo ristorante della riva veronese del lago di Garda ad aver ottenuto la stella dalla guida Michelin. Non è la prima volta, ma ci torno su perché ieri sera mi ha nuovamente stupito. Come a certe squadre di calcio, la pausa invernale (ha appena riaperto) gli ha fatto un gran bene, non perché prima avesse qualcosa che non andava, ma perché nella nuova lista ho trovato delle cose davvero eccellenti. Insomma: un altro passo avanti, secondo me.

Le racconto velocemente qui di seguito, le "cose" portate in tavola. Tonno del Garda e fagioli con pane rosmarino e limone e radicchio tardivo. Una specie di gioco, come usa Leandro. Il tonno in realtà è carpa, Sotto, i fagioli dell'occhio e quelli neri messicani. A parte, il radicchio tardivo saltato in padella con l'aceto. Sapori decisi. Merita.

Zuppa di spinaci e parmigiano con uovo croccante e gelato al tartufo. Da fuori di testa. Un piatto di un'eleganza considerevole, col gelato al tartufo (tartufo vero, intendo) che fa da contrappunto all'uovo. Da applauso. Crema di patate con ravioli fritti di burrata e caviale. Il termine giusto è, ancora, eleganza. Gioca sulla dolcezza.

Tortelli di lumache con gamberi e aglio orsino. Il tocco finale erano delle code di gambero crude depositate sui tortelli. Un contrasto armonioso. Altro bel piatto.

Trancio di luccio al pino mugo con zucca, arance e cioccolato. Piatto "estremo", col cioccolato che viene contrastato dall'acidità dell'arancia, mentre il mugo che esalta il sapore del luccio.

Trilogia di lago e frutta: lavarello banana e olive, luccio mango e curry, tinca e caffè. Be', tinca e caffè è un accostamento che non t'aspetteresti, eppure dopo averlo provato ti sentiresti da dire che è "naturale" che i due ingredienti stiano insieme. Notevolissimo.

L'uovo nero (baccalà). Preso perché mi incuriosiva il nome: l'uovo nero. In realtà, una sfera di baccalà mantecato, colorato col nero di seppia, su un letto cremoso di polenta bianca. Non vedo l'ora di tornare a riprovarlo, e stavolta ci metto assieme uno Sherry secchissimo.

Il dessert - comprendetemi - non ce l'ho proprio fatta a prenderlo.

La foto qui sopra è quella che campeggia in sala.