

Luppi, il Garda e un pianeta popolato di pesci di acqua dolce



Straordinario il viaggio di **Leandro Luppi** nel mondo dei pesci di acqua dolce. Lui è un altoatesino che la vita ha portato a mettere radici a Malcesine sul Lago di Garda, suo il ristorante **Vecchia Malcesine**

Gli appunti: IL "TONNO DEL LAGO DI GARDA" CRUDO E COTTO
La carpa e il lavarello, in versione cruda la prima e in versione cotta la seconda. La carpa viene cotta sottovuoto a bassa temperatura con l'olio di oliva per creare una sorta di tonno in scatola, viene asciugato e spinato, viene poi messo in un barattolo di vetro ermetico con aneto, menta, buccia di lime e sale marino naturale e

viene lasciato a riposo per 2-3 giorni. Il finto tonno rosso è invece il lavarello che viene marinato con rape rossa, sale, zucchero prendendo il colore rosso delle rape. La tartare di lavarello viene servita con un uovo di quaglia in camicia per ottenere un giusto compromesso tra la parte cremosa e delicata.

CREMA DI PATATE, TARTARE DI SARDE DEL LAGO DI GARDA E CAVIALE DI ARINGA

Le sarde vengono marinate sotto sale per 24 ore. Si vuole dare il senso della sarda cruda, anche con il colore. Per la crema di patate si utilizzano patate bianche, panna fresca, sale e pepe. La marinatura della sarda è leggera, è il caviale, posto sopra alle sarde, che contribuisce con la componente salata. Giro d'olio finale rigorosamente del Garda.

Il carpione è l'unico salmone autoctono italiano e cresce sul lago di Garda a 200 mt di profondità e si riproduce a 90 mt di profondità. Non si riusciva a ripopolare perché è un pesce che non mangia, si nutre di plancton succhiando l'acqua, allora hanno creato una polvere particolare per dar loro nutrimento e dar loro la possibilità di riprodursi.

TRANCIO DI LUCCIO COTTO IN INFUSIONE D'OLIO EXTRAVERGINE DI MALCESINE, CON CREMOSO DI CAROTE E ZENZERO, SALSA DI YOGURT E CURRY E UOVA DI TROTA

Le diverse cotture modificano la consistenza del pesce di partenza, una cottura in olio non è una cottura grassa perché non penetra nell'alimento ma fa solo da conduttore di calore, trasferendo l'aroma (se l'olio è profumato) al pesce. L'olio deve essere a bassa temperatura perché le albumine del pesce coagulano a 45°C, quindi si mantiene l'olio a 60°C. la temperatura al cuore del luccio deve essere di 55°C.

Si prepara il cremoso di carote e zenzero (carote lessate e frullate con albume, zenzero e parmigiano) in forno a 110°C per 20' e la salsa di yogurt fresco con sale, olio, pepe e curry per creare un'emulsione.

Germogli di cipolla e filetto di limone candito da mettere sopra al trancio di luccio. Il cremoso è servito con un croccante di polenta al nero di seppia. Al posto del sale si usano le uova di trota o di salmone. Mai salare il pesce prima di metterlo nell'olio.

Tutto è equilibrato, il dolce della carota, lo zenzero, il piccante del curry, l'acido dello yogurt, il salato della uova di trota, la delicatezza del luccio.