

L'anguilla di Leandro



Vecchia? Una giovanissima [Vecchia Malcesine](#) ci ha proposto una cucina di sana creatività, gran merito di Leandro Luppi, chef e titolare, che ha saputo negli ultimi anni far crescere il livello della cucina. Due piatti ci sono sembrati particolarmente meritevoli: l'anguilla cotta nello zucchero di intrigante consistenza (mentre gli altri pesci di lago con la stessa metodologia risultavano molto meno interessanti), e nuovamente l'anguilla cotta dolcemente e appoggiata sulle braci per prenderne il profumo e realizzare una moderna versione della "carbonella".

