
A tavola La rivincita dei pesci di lago contro la dittatura di orate e branzini

■ Per tutti il pesce è di mare, ma possibile sia fresco e nostrano tutto il pescato dell'estate? No, e allora ben venga «*L'altro pesce*» come intitola il suo libro Leandro Luppi della Vecchia Malcesine a Malcesine sul Garda, profeta dei pesci di acqua dolce. L'altro pesce ha carni più delicate e questo spiega classici come la trota alla mugnaia (fritta) o il persico fritto, dove il burro rinforza il carattere della pietanza. Ma si può fare molto di più, a patto che lo chef ne abbia le capacità. Luppi, per *Bi-*

bliotheca Culinaria, prima racconta i segreti (prima regola: la freschezza del pesce. Seconda: armarsi di pinzette per eliminare le troppe lische), poi illustra le migliori ricette per esaltarsi ai fornelli tra un anguilla marinata alla grappa e un tonno del Garda (la carpa cotta sottovuoto), un lavarello in cento modi e il luccio con la polenta che vuole una salsa alla sarde di lago e capperi. E ancora carpione, trote, cavendano, salmerino, scardole. Ironici gli Spaghetti allo scoglio di lago.
