



Luppi e l'arte della cucina di lago «Promuoviamo i nostri prodotti»

info

UN ANGOLO DA GOURMET

Il ristorante
Vecchia Malcesine
è a due passi dal
lago, in via Pisort, 5
a Malcesine.
Tel. 045.7400469
www.vecchia-malcesine.com

Sorride Leandro Luppi dalla sua cucina nel ristorante "Vecchia Malcesine", stella Michelin dal 2004. Quando parla si percepisce immediatamente la passione per il suo lavoro e per i prodotti del territorio gardesano. Una cucina, quella del lago, che grazie ad alcune punte di diamante sta vivendo una stagione di interessanti cambiamenti, sulla via della qualità e della valorizzazione del prodotto.

Come sta cambiando la cucina del Garda?

Manifestazioni come "Fish & Chef" e altre occasioni simili rappresentano per noi una sfida importante: far interpretare i prodotti del nostro lago e del territorio da chef che non sono del luogo, ha fornito una preziosa opportunità di confronto e di superamento delle abitudini.

«La tradizione va conosciuta e studiata, ma anche superata: quello che cuciniamo oggi diventerà tradizione tra un secolo»





Domeniche da gourmet con la rassegna "Fish & Chef"

Torna, dopo il successo della passata edizione, "Fish & Chef", la golosa rassegna che nella frazione di Cassone a Malcesine presenta il meglio dell'enogastronomia di lago. L'appuntamento è nelle domeniche di maggio, con i ristoratori locali e i grandi nomi della cucina italiana. L'evento prevede degustazioni, cene gourmet e tante altre iniziative. Tante le stelle della ristorazione che interverranno, tra cui Manuel e Christian Costardi (Ristorante Da Cinzia di Vercelli), Alessandro Breda (Il Gellius di Oderzo, Treviso), Alfio Ghezzi (Locanda Margon, Trento). Ci sarà anche una rappresentanza dell'associazione CheftoChef: Filippo Chiappini Dattilo (Antica Osteria del Teatro di Piacenza), Massimo Spigaroli (Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, Parma), Isa Mazzocchi (La Palta di Bilegno di Borgonovo Val Tidone, Piacenza) e Daniele Repetti (Nido del Picchio di Carpaneto Piacentino, Piacenza). Gli chef si metteranno in gioco interpretando i prodotti tipici del lago di Garda: il pesce, l'olio extravergine d'oliva del Garda Dop e, dalle malghe del Baldo e della Lessinia il Consorzio Tutela Monte Veronese Dop porterà il formaggio dell'alpeggio estivo. Il tutto si accompagnerà ai fiori all'occhiello dell'enologia locale grazie alla partecipazione del Consorzio Tutela Bardolino, che, durante le cene, proporrà il Chiaré, il nuovo aperitivo "sparkling". «L'obiettivo è, da un lato, diffondere la cultura della buona cucina rendendola accessibile a un vasto pubblico con cene per tutte le tasche» spiegano gli organizzatori. «Dall'altro, la manifestazione farà conoscere ai grandi chef italiani gli straordinari prodotti del lago di Garda». Info: www.fishandchef.it



Quindi la tradizione va superata?

Io dico sempre che quello che va conosciuto e valorizzato è il prodotto. La tradizione va conosciuta, studiata, ma anche superata. Bisogna guardare avanti. Quello che noi facciamo oggi, sarà tradizione tra un secolo. La cucina del lago era cristallizzata per molti versi. Il suo prodotto principale, il pesce, è poco conosciuto. Oggi la tendenza porta a prediligere i pesci di mare che hanno maggiori sfumature di sapore, ma il pesce di lago ha grandi qualità e malgrado la minor varietà di specie ittiche si presta a una cucina varia e leggera.

Quali sono le tendenze principali?

Innanzitutto conoscenza del prodotto. Il nostro territorio è straordinariamente ricco. C'è il lago, ma anche il monte con le sue erbe e i suoi formaggi, ci sono verdure e prodotti di elevata qua-



Nella foto grande, l'interno del ristorante Vecchia Malcesine, regno dello chef Luppi (nella foto della pagina precedente). Nelle immagini piccole due delle sue specialità. In alto a sinistra uno stand della passata edizione di Fish&Chef, in programma a maggio a Malcesine



Tra i tesori dei monti veronesi c'è l'oro nero del tartufo

Poco lontano dal lago, s'incontra un altro dei tesori della cucina veronese, il "tartufo nero del Monte Baldo". Molti si stupiscono quando si parla di tartufo a pochi passi dal lago, senza sapere che qui la raccolta vanta tradizioni antichissime. Da sempre apprezzato sulle tavole dei gran signori, il Tartufo Nero del Baldo è perfetto su risotti e tagliatelle. Sempre nel veronese un altro tesoro "nero" viene dalla Lessinia, dove lo scorzone si raccoglie tra Boscochiesanuova, Erbezzo, Roverè, Velo Veronese e altri comuni. Lo scorzone estivo e invernale e il pregiato Tuber Melanosporum si trovano anche in altre aree come la Valpolicella.

lità. Il gap da colmare è sostanzialmente quello della conoscenza delle versatili potenzialità degli ingredienti.

Lavarello, sarda, tinca, persico: come sono interpretati?

Ritengo che riflettendo sul prodotto giungano le idee migliori, a volte scherzose. Penso a un classico della cucina di mare, gli spaghetti allo scoglio. Possono essere deliziosi anche preparati con il nostro pescato e mettendo al posto dei crostacei i gamberi di lago. Basta dare spazio alla fantasia. L'altro grande argomento è quello delle cotture che vanno verso un alleggerimento. Noi per esempio proponiamo l'oliocottura, un sistema che cuoce il pesce immerso nell'olio che non deve superare i 60 gradi. Il pesce resta morbido e non perde i liquidi, mentre l'olio gli regala profumo, ma non pesantezza.