



LEANDRO LUPPI Ristorante Antica Malcesine, Malcesine (VR)

LEANDRO LUPPI

Ristorante Antica Malcesine, Malcesine (VR)

Ho incontrato Leandro Luppi allo show cooking organizzato da Carlo Vischi presso lo Sheraton della Malpensa, nell'ambito degli eventi "Per tutti i gusti – Veneto", insieme ad altri colleghi della sua regione ed ho approfittato per rivolgergli alcune domande.

Nato a Bolzano nel 1961, dopo aver frequentato il conservatorio, si diploma alla scuola alberghiera. Ha iniziato la solita trafila delle stagioni presso grandi hotel, soprattutto all'estero. Nel 1986 ha aperto il primo ristorante a Bolzano, poi dal '91 si è spostato sul lago di Garda. Nel '98 ha aperto il Ristorante La Vecchia Malcesine e nel 2004, lo stesso anno di Davide Oldani, ha ricevuto la stella Michelin.

Definisce la sua cucina primariamente di gusto, di sapore e di prodotto. "E soprattutto è mia".

Secondo Leandro la tradizione non esiste: ciò che era innovativo 100 anni fa ora è tradizione e le innovazioni che facciamo ora, tra cent'anni saranno tradizione! È il prodotto che conta, come conta far stare ben il cliente. Questo è un momento di grande ripensamento da parte di tutti gli chef, per rispetto nei confronti del cliente.

D: Quali sono gli ingredienti del tuo successo?

R: Sicuramente la professionalità, ma conta molto anche il fattore C.....

D: C'è un ingrediente che detesti e uno che adori?

R: Nulla in particolare, tutto dipende dalle emozioni del momento.

D: Cosa mangi a casa tua?

R: Troppo spesso junk food!

D: Vai a mangiare al ristorante? E cosa prediligi?

R: Vado ancora, quando posso e lascio fare...

D: Quali sono i metodi di cottura che prediligi?

R: Qualunque tecnica va bene, purché abbia un senso: la tecnica deve essere finalizzata al risultato.

Cosa ne pensi dei fast food, dello street food e della moda di mangiare di corsa, in piedi...

Sostengo lo street food se ha una logica locale: il panino col lampredotto in Toscana, quello con la meusa in Sicilia. I piatti di tradizione locale devono essere mantenuti.

Si definisce intelligentemente arrogante (e, secondo me, molto simpatico e con la battuta sempre pronta!).

Questa la sua "Carbonara di lago", presentata alla cooking session organizzata presso le cucine dell'Hotel Sheraton Malpensa.

Ingredienti: Spaghettoni Monograno Felicetti, salsa fatta con panna fresca ridotta al 50% e albumi, tuorli, tinca affumicata e burro affumicato.

Preparare la salsa, mescolando in un padellino la panna e gli albumi. Una volta rappresi, aggiungere i tuorli ed amalgamare bene. Saltare la tinca affumicata tagliata a pezzetti nel burro affumicato. Cuocere la pasta in acqua bollente salata e aggiungerla alla padella con la tinca. Far insaporire e disporre nei piatti dove sia stata disposta la salsa di uova e panna a specchio. Il cliente deciderà se provarla separatamente o mescolarla subito.