



## **STARS – Intervista allo chef Leandro Luppi**

*Leandro Luppi è lo chef e patron del ristorante **Vecchia Malcesine**, piccolo locale affacciato sulle case del centro storico di Malcesine, nel tratto settentrionale della sponda veneta del lago di Garda ; dalla terrazza del locale si scorge la sponda lombarda, con le pareti rocciose che scendono a picco verso le acque lacustri. Dopo aver fatto esperienze di ristorazione in Alto Adige e Trentino, il famoso chef approda una quindicina d'anni fa sul Lago di Garda, dove rileva una trattoria all'epoca prettamente orientata al pubblico turistico, trasformandola coraggiosamente in un tempio del gusto, dove propone da subito una cucina che interpreta, con misurata creatività, l'eccellenza offerta dal mercato quotidiano e dallo scorrere delle stagioni. Col passare degli anni Leandro rivolge con sempre maggior intensità la sua attenzione verso i prodotti del territorio del Garda e del Baldo ed è perennemente alla ricerca delle tradizioni da reinterpretare dopo averne colto l'essenza.*

### **Quali sono tre regole fondamentali della tua cucina?**

Gusto, ingredienti e fantasia.

### **Quando nasce la tua passione per la cucina?**

Nel 1974, dopo 5 anni di conservatorio non ne potevo più e, avendo conosciuto un cuoco che mi raccontò il suo pellegrinaggio in giro per il mondo, pensai che questo potesse essere un lavoro interessante... Ed eccomi qua!

### **Se non facessi lo chef, cosa faresti?**

Visto che divoro libri, mi piacerebbe provare a fare lo scrittore.

### **Ci descrivi la tua giornata tipo?**

Sveglia alle 7:30, controllo della posta e delle prenotazioni, effettuazione degli ordini ai fornitori; poi in cucina con il mio team a programmare il lavoro; alle 11:30 pranzo, poi spola tra sala e cucina per il servizio del pranzo fino alle ore 15. Pennichella pomeridiana di un'ora. Dalle 16 fino alle 18 controllo la contabilità e metto su carta le idee per i nuovi piatti; alle 18:30 ceno, poi mi preparo per il servizio serale, controllo la cucina e faccio un breve briefing con Michele (il mio secondo chef ). Il servizio serale si protrae fino all'una.

### **Il piatto che sceglieresti per rappresentare il tuo ristorante?**

I Salumi di lago, il nuovo piatto di quest'anno.

### **Il piatto o l'abbinamento del quale la riuscita ti ha più sorpreso?**

Trippa di agnello e burrata.

### **Chi è il cliente ideale del tuo ristorante?**

Chiunque abbia voglia di farsi coccolare in una location straordinaria, quale è il Lago di Garda.

### **Cosa fai per rilassarti quando vuoi staccare dalla cucina?**

Vado a pescare nei torrenti di montagna.

### **Per chi ti piacerebbe cucinare?**

Mi piacerebbe cucinare per tutte quelle persone che abitualmente non possono permettersi o non conoscono una cucina creata con prodotti di grande qualità ...

### **Se i Maya avessero ragione, quale sarebbe l'ultimo piatto che vorresti mangiare?**

Qualunque cosa se posso essere in compagnia di mia moglie e mia figlia.

### **Tre utensili e tre ingredienti che vorresti avere se fossi naufrago su un'isola deserta.**

Un coltello, una padella e dei fiammiferi ; pane, formaggio e olio.

### **Il piatto che secondo te una donna dovrebbe cucinare per conquistare un uomo?**

Se è una donna astuta "si lascia cucinare"!

**Per Malvarosa Edizioni**

**Valentina Goltara**

[www.cuchochettainpuntadipiedi.com](http://www.cuchochettainpuntadipiedi.com)