



## APPUNTAMENTI

# Identità golose 2012: Leandro Luppi e il vino Bardolino

by Nicola Sprelli, Tuesday 31 January 2012



A Identità golose 2012, lo chef Leandro Luppi della Trattoria Vecchia Malcesine a Malcesine (VR) abbina vino Bardolino e salumi di pesce.

Il vino Bardolino sposa i "salumi di pesce" di Leandro Luppi, chef stellato della Trattoria Vecchia Malcesine a Malcesine (VR), e si presenta con quest'insolito abbinamento all'ottava edizione di Identità Golose, il "Congresso italiano di cucina d'autore" in programma a Milano dal 5 al 7 febbraio ([vedi programma completo di Identità golose 2012](#)).

Il vino Bardolino, col suo gioviale carattere fruttato e speziato, riesce ad affiancare in tavola anche le preparazioni più creative, senza coprirle, come invece può accadere con vini di maggiore struttura. Merito del nostro territorio, delle colline moreniche del Garda, di un microclima felice e di uve autoctone di pregio, a cominciare dalla Corvina veronese e dalla Rondinella. E i "salumi di lago"? Sono le nuove "invenzioni" di Leandro Luppi, lo chef e patron del ristorante Vecchia Malcesine, unico locale stellato dalla guida Michelin lungo la sponda veneta del lago di Garda ([www.vecchiamalcesine.com](http://www.vecchiamalcesine.com)). Luppi interpreta i pesci gardesani dandogli la forma "visiva" di alcuni celebri italiani. E dunque, in vari momenti delle quattro giornate di Identità Golose, il Bardolino verrà servito con assaggi di "trottadella" pane e cipolla (una sorta di mortadella di trota), "lardo di lago" con polenta (in realtà è luccio), "salame piccante di gamberi" e raviolo di lumache, kebab di anguilla.

Ma non è finita, perché altre due "variazioni sul tema" sono all'insegna del formaggio Monte Veronese, ormai consolidato partner del Consorzio del Bardolino. Con il tipico prodotto della tradizione casearia del monte Baldo e della Lessinia, Leandro Luppi ha realizzato per l'abbinamento con il Bardolino un risotto al prezzemolo e sarde di lago e "pane" di Monte Veronese e dei ghiotti "bon bon" di formaggio Monte Veronese. Sono queste le sfide gastronomiche del Bardolino alla rassegna milanese di Identità Golose 2012.

Tag: Identità golose 2012 LEANDRO LUPPI MALCESINE salumi di pesce trattoria

MORE TAGS...

GLOSSARIO...

### Parmigiano Reggiano Bio

Parmigiano Reggiano  
"Vacche Rosse" Burro,  
Grana Padano e Prosciutti  
Scegli Tu! ▶

2 June 2012 -- Ricette con le ciliegie? La zuppa di Leandro Luppi  
Leandro Luppi, chef della Trattoria Vecchia Malcesine, a Malcesine (VR), ci presenta la zuppa di pan...

20 April 2012 -- Fish & Chef: il gusto dei prodotti tipici  
Dal 26 aprile al 6 maggio a Malcesine (VR), si svolgerà la terza edizione di Fish & Chef. Protagonis...

## LE RIVISTE IN DIGITALE

