

# LEANDRO LUPPI, L'ARTISTA DEL PESCE DI LAGO

TESTO *di* ALESSANDRA PIUBELLO  
FOTO *di* PAOLO DELLA CORTE



*Cerco di dire ciò che sento,*

*Senza pensare a cosa sento.*

*Cerco di accostare le parole all'idea  
di non aver bisogno di un corridoio  
del pensiero per le parole.*

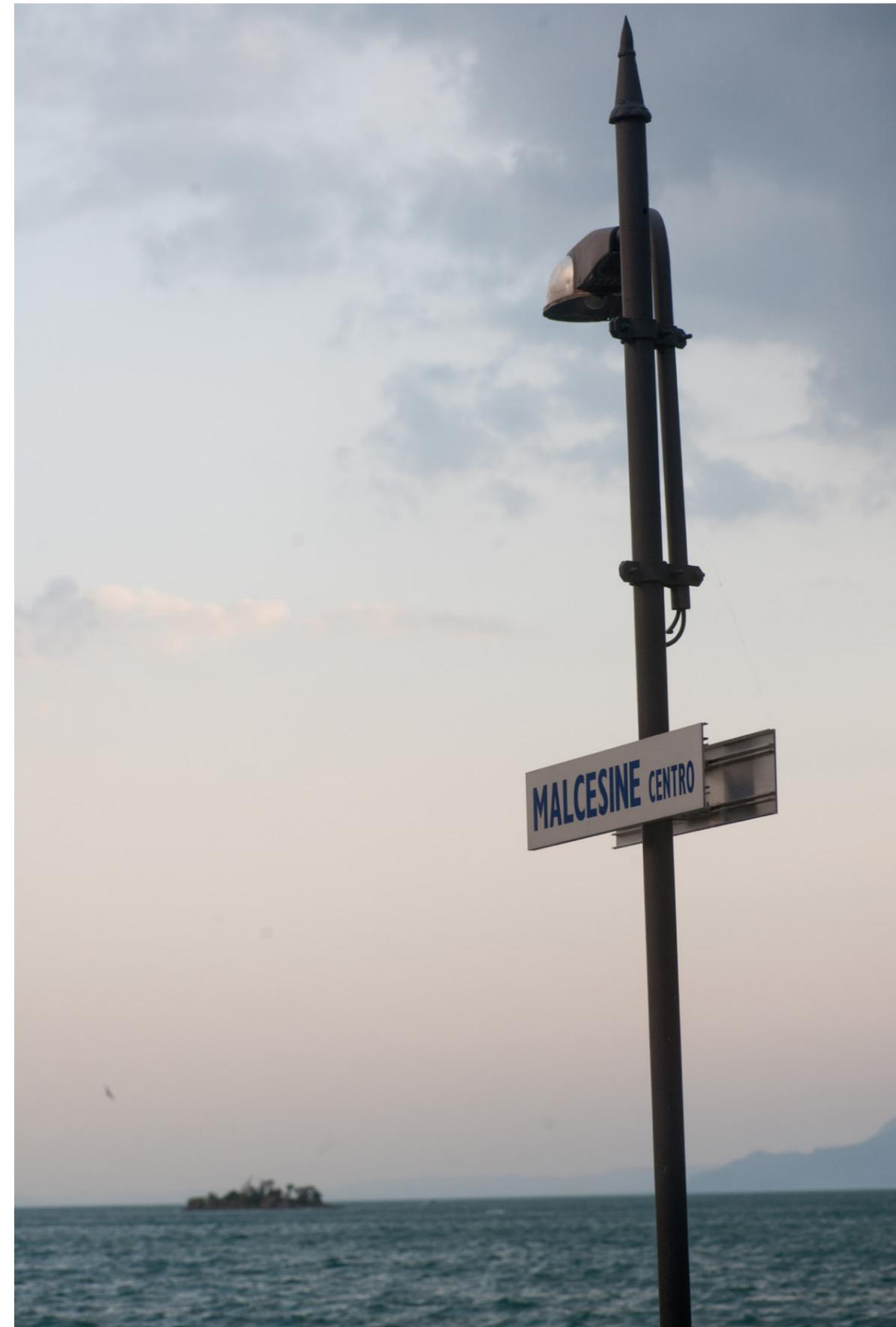
*Cerco di spogliarmi di ciò che ho imparato,  
cerco di dimenticare il modo di ricordare che mi  
hanno insegnato,  
raschiare la tinta con cui mi han dipinto i sensi,  
e disimballare le mie vere emozioni.*

*Fernando Pessoa*



## **UN RACCONTO LACUSTRE...**

Improvvisamente quel pomeriggio si era levato un vento di tempesta. Al porto di Malcesine il mitico veliero storico 'Siora Veronica' grandeggiava, ben ormeggiato da mani esperte. Il lago dominava la scena, maestoso, solitario nella furia degli elementi che si apprestava a scatenarsi. I vecchi pescatori, aruspici delle forze naturali, già da tempo sapevano che alla sera non avrebbero certo calato le reti. Interrotta dunque la passeggiata per il borgo medievale, nelle strette viuzze acciottolate, con l'incombente trecentesco Castello Scaligero a far da vedetta, avevamo spinto un cancello. Un giardino di ulivi secolari e di piante di limoni sorrideva tranquillo nella calma di sempre. Lo attraversammo e, varcata la soglia, eravamo al sicuro tra le pareti della Vecchia Malcesine.



## ...CHE CONTINUA

E qui la storia cambia registro, diventa hic et nunc, il presente si affaccia nella nostra narrazione per un gioco di piani sovrapposti. Il Garda è ancora lì, davanti a noi, protagonista. Altra prospettiva, dall'alto delle case. Lo sguardo vaga sulla sponda di fronte, lombarda, le pareti rocciose che scendono a picco. Nell'accogliente e luminosa terrazza, seduti su coloratissime sedie, possiamo beatamente guardare il film della natura. Fotogrammi indelebili: una tromba d'aria spazza l'acqua, l'atmosfera si elettrizza. Se i segni non sono casuali, l'incontro di oggi avrà un'impronta profonda. Il proprietario di quest'oasi dal panorama che t'inchioda porta un nome, Leandro, che poco ha a che a vedere con il primo attore del mito narrato da Ovidio. Ora lo racconto: il giovine Leandro nuotava ogni notte verso la sponda opposta per incontrare l'amata Ero, sacerdotessa di Afrodite. Una lanterna lo guidava a destinazione, ma accadde che la tempesta la spense, così Leandro si perdette tra i flutti. Ecco: il nostro invece non seguirebbe una luce che viene da fuor di sé. La magia è un senso interiore e forse lui, pescatore provetto, potrebbe aver conosciuto le Fate dell'acqua, spiriti che vivono sul fondo dei laghi in palazzi di lucido cristallo, che escono al tramonto cantando con voce melodiosa e, sedute sui prati in fiore, raccolgono la rugiada delle erbe per distillarla, creando filtri d'amore. Non a caso, nella sua veranda vista lago, molte donne hanno ricevuto l'anello o la sognata domanda. Complice il romanticismo dell'incanto lacustre... Sfatiamo ora, è giunto il momento. Perché Leandro Luppi, quarantunenne chef patron dell'unico ristorante stel-

lato della sponda veronese, (oramai da otto anni) è personaggio ironico e mordace. Alla Vecchia Malcesine, che di vecchio ha solo il nome seicentesco, vige un'intelligente deregulation. Uno humour sottile vela l'arguta impertinenza dell'uomo filosofo. Qui si assapora il gusto della libertà, non in senso cartesiano (libertà come impegnativa scelta concreta di cercare la verità tramite il dubbio) ma aristotelico (libertà per colui che esiste per se stesso e non per un altro). Uno dei piaceri della vita è la libera scelta: di far bene, di far male, di non far nulla, un privilegio raro in quanto non soggetto alla volontà di qualcun altro. "Una volta definivo la mia cucina neoclassica, con le radici nel passato e lo sguardo illuminato (illuminista?) al futuro. Adesso si è semplicemente trasformata in ciò che sono io". Anticonformismo che riduce in polvere i luoghi comuni sul pesce di lago, mission che lo assorbe da undici anni. Genialità. Animo fanciullo, che stupisce di meraviglia. Trampoliere in altezza ma brioso giocoliere del sano divertissement culinario e umano. Mani affusolate da pianista. Ecco, Leandro è tutto questo e molto altro, ma lo scopriremo insieme. Seguiamo al contrario il filo d'Arianna, ed entriamo in punta di piedi nella vita di Leandro. Ribelle alle imposizioni fin dalla tenera età, lascia il conservatorio dopo cinque anni e si iscrive all'istituto alberghiero di Merano. La scuola più vicina, per un bolzanino come lui. Nel '75 inizia la sua avventura nel mondo della ristorazione, con esperienze all'estero e in grandi alberghi, la solita trafila per farsi bene le ossa. Fino a giocare in solitaria, venticinque



anni fa, con l'apertura del suo primo ristorante a Bolzano, 'La Greppia'. Dopo altri sei anni, la sommatoria diciotto, vissuta 'pericolosamente', stanca. Si ritira dunque a Tenno, in un alberghetto (la macchina del tempo, dice lui: dentro 1950, fuori 1993. Un film, e sorride) a solfeggiare piatti tipici trentini. Ma un fuoriclasse non può restare nascosto a lungo: vecchi clienti lo scovano. Ricomincia, babetianamente, a rapire i palati con la sua intima interpretazione di cucina. E torna il gusto della sfida. 1998: gli propongono di rilevare la Vecchia Malcesine. Appena entra nel locale, con la moglie Lidia, zac! È subito amore. L'ambiente, con il progetto e i disegni di Leandro, si trasforma completamente. Da trattoria prêt-à-porter per turisti sonnacchiosi al gusto a boutique sartoriale, con il particolare su misura. Stoffa ricercata, alta classe proposta con nonchalance. E surtout, genius loci.

## L'INCONTRO CON IL PESCE DI LAGO

Perfetto anfitrione di Grimot de la Reynière, Luppi dimostra in modo ineccepibile che l'unica geografia che non annoia è quella della ghiottoneria. Il territorio d'altronde gode di una posizione strategica, oltre ad essere la zona climaticamente più mite di tutto il Benaco: Monte Baldo alle spalle, il giardino botanico d'Europa, con i suoi tartufi, formaggi, salumi, castagne, erbe aromatiche e officinali, funghi, miele, e just in front, il più grande lago italiano con i suoi pesci, profilato dalla riviera degli ulivi. Ma il Garda in pentola non era per buongustai. Tradizionalmente cibo per povera gente, poi sottovalutato, banalizzato e omologato nel classico standard per turisti (alzi la mano chi non ha avuto la sua prima esperienza con una la solita trota insulsa, surgelata e 'maionetizzata'... e chi ci ha più riprovato?). Un'opportunità culinaria cristallizzata, per non dire demonizzata.

Leandro nel 2000 si avvicina 'all'altro pesce' senza preconetti culturali, investiga i prodotti con attenzione e curiosità, assaggia la cucina di lago tradizionale e si rende conto che le cotture utilizzate sono sbagliate. Detto fatto: lo chef mette al centro del suo pensiero gastronomico il lago, guidando la riscossa di un alimento bistrattato. Ne reinterpreta la tradizione, dopo averne colto l'essenza, proiettandola nel futuro. Attribuisce dignità culinaria a quel pesce considerato di seconda categoria, mostrandone l'incompresa ricchezza e versatilità, esaltandone gusto e caratteristiche proprie. Partendo da un dato di fatto: la carne degli acquatici abitanti lacustri è molto più delicata al gusto e meno compatta di quelli marini che possono invece contare su una più intensa personalità, esaltata dall'elemento salato e dal tono iodato. Ovvio, non si possono cucinare allo stesso modo. Qui gli aromi di carbone o il sentore di affumicato prevaricano la gentilezza del sapore. Quindi: non si griglia e non si cucina alla brace alla Vecchia (eccezione fatta per l'anguilla, la sua grassezza e struttura ben sopportano questi metodi). La cottura al vapore non è la via favorita: i risultati non sono così saporiti. E allora qual è la formula? Un mix di intriganti possibilità inesplorate per queste creature: basse temperature, slow cooking, cottura con olio e burro chiarificato a 65°C per quindici o trenta minuti a seconda delle dimensioni del prescelto, sottovuoto, poaching (qui vi annoio un po', ma il termine non è traducibile. È un metodo che si basa sul portare l'acqua a ebollizione, spegnere la fiamma, immergervi l'animale e lasciarlo cucinare con lentezza, ideale per quelle tipologie che vivono in bassi fondali come carpa e tinca, per togliere quel tipico gusto di fango). E se qualcuno obietta sulla quantità di lisce effettivamente più presenti in natura rispetto ai vertebrati d'acqua salata? Risposta: asportazione chirurgica con pinzette, semplice. Laboriosa pazienza al servizio del piacere. Ora: diamo per scontato che tutti sappiano che il pescato di lago rappresenta un alimento valido sotto il profilo proteico, per l'apporto energetico-calorico globale e per l'estrema digeribilità (a bassi costi, peraltro) ma quanti conoscono le varietà presenti nel Benaco? Ci son mica solo le trote, sapete. Trenta specie diverse nuotano nelle profondità lacustri. Vediamone le più comuni insieme.

## LE TIPOLOGIE PIÙ DIFFUSE: UNA RAPIDA CARRELLATA

L'agone, più conosciuto come sarda di lago, è saporito e un po' grasso, ottimo nei mesi autunnali e invernali. L'alborella popola in branchi le acque del lago e ha costituito per secoli, con la sarda, il pane quotidiano della gente lacustre. Fresca, salata o dissecata: comunque sia un piatto gradevole. La vorace e carnivora anguilla ha pelle tendenzialmente spessa e carni grasse e molto saporite. Tanto brutta quanto buona è la bottatrice, quasi completamente priva di lische. La carpa vive su fondali fangosi, salvo poi nel periodo invernale, allontanarsi dalle rive per cercare acque più calde in profondità e rallentando le funzioni vitali in una sorta di 'letargo'. È caratterizzata da un sapore deciso e grandi dimensioni. Purtroppo il mitico principe del lago, il carpione, è quasi estinto. Sull'eccellenza delle sue carni hanno favoleggiato a lungo narratori e poeti e si racconta che la Serenissima ne fece il piatto d'onore nei pubblici banchetti. Salmonide che vive unicamente nelle profonde acque gardesane, ha ispirato la celebre 'preparazione in carpione' che consiste nell'immergere il pesce di lago fritto in una marinata composta di un soffritto di aromi, addizionato ad acqua e aceto. Il cavedano, astuto e combattivo, è conosciuto anche come lo spazzino del lago per le sue abitudini alimentari onnivore. È squisito ma ricco di lische.



Il coregone, o lavarello, ha carni bianchissime e assai ricercate per la loro bontà. Immesso nel Garda nel 1918, ha proliferato molto diventando particolarmente abbondante, tanto che è il più pescato. Il luccio è un predatore vorace e può raggiungere i due metri di lunghezza. È molto apprezzato per le sue gustose carni bianche, sode e compatte. Il persico reale, caratterizzato da una pinna dorsale spinosa, è un pesce pregiato per la sua delicatezza e saporosità. La tinca, come la carpa, vive nei fondali limosi, così la sua carne, che risente del gusto di fango non è particolarmente apprezzata. La trota nel Benaco è presente in tre tipologie, la lacustre, la fario e l'iridea. Viene chiamata la regina del lago per le sue carni gustose, sode e quasi prive di lische. Il salmerino è molto simile alla trota: alcuni ritengono che le sue carni siano più saporite.



## ANDREINO, IL PESCATORE DELLA VECCHIA MALCESINE

Lo incontriamo a Cassone, pochi chilometri da Malcesine, nell'antico porto dei pescatori, ancora praticamente intatto come secoli fa: un luogo che sembra sospeso nel tempo. I suoni che si ascoltavano una volta sono ancora gli stessi: l'onda del lago che si frange sull'esterno del porto; l'onda morta che fa toccare le barche da pesca l'una contro l'altra; il fragore del fiume più corto in Italia e uno dei più corti al mondo, l'Arl. Sullo sfondo la torre del porto, con il suo mulino. Poco distante il Museo del Lago e della Pesca. Nato quattro fa per la volenterosa passione di Roberto Furioni, raccoglie vari oggetti d'epoca relativi alla pesca che ripercorrono la storia di questo mestiere, mentre all'esterno sono visibili le vasche dove i carpioni, riprodotti in

cattività, nuotano con anguille e storioni. Mestiere duro, quello del pescatore. Andreino ha sulle spalle più di cinquant'anni di uscite a pesca, un viso segnato dalle intemperie. Pescatore da generazioni, con lui si interromperanno le memorie di un lavoro tanto amato, seppur di grande sacrificio. Sulla sua Spartaco salpa alle quattro di mattina, per tornare in porto alle sei. Al ritorno sistema le reti. Alle sei di sera, fino alle nove cala le reti. Lui sa interpretare il tempo, ne percepisce i mutamenti, da buon vecchio pescatore. Il lago può essere molto pericoloso, con le sue correnti subacquee di velocità differenti e mutabili nei luoghi, con i suoi venti (il più noto è l'Ora, ma anche il Sover, il Balì e tanti altri),

i suoi repentini cambiamenti d'umore. 'Le acque del lago di Garda balzan su come quelle del mare in tempesta', non a caso scriveva Teofilo Folengo. Andreino, con la sua esperienza, quando cala le reti tiene conto della corrente e della giusta traiettoria. E torna sempre in porto con il suo pesce fresco, destinato alla tavola dell'amico Leandro. Un rito che si ripete da quattordici anni, oramai.

## LEANDRO: IDENTITÀ, PENSIERO, AZIONE

Talento, fantasia e originalità. Ma anche tanta sostanza nella sua dote di vedere oltre. Ha portato avanti per anni con determinazione un progetto sul pesce di lago, andando controcorrente. Outsider dell'inutile chiacchiericcio gastronomico, delle divagazioni maniaco-cerebrali e dello show cooking esibizionistico, fa tabula rasa di convenzioni, formalismi e condizionamenti. Non son per lui i ristoranti ingessati, freddamente perfetti che costringono a stare in punta di forchetta. "Alla Vecchia Malcesine si viene per rilassarsi e per il puro piacere del divertimento" racconta accarezzando il piccolo papero che tiene in una mano, la new entry dopo il cane Whisky che appare in un abbraccio toccante nella foto di sala e i gatti Zenzero e Nero. Non è certo il prototipo dello chef stellato! I suoi piatti sono rivoluzionari, unici, sovvertono gli schemi consueti destabilizzando le connotazioni terminologiche. Qualche esempio? Il tonno di lago, la carbonara di lago, il gelato rovesciato del Lago di Garda, la norcineria di lago. Gusti netti e definiti, senza sfumature, nel rispetto della bontà naturale delle materie prime che spiccano per riconoscibilità. "Le mie ricette nascono da sole, senza un progetto iniziale. Arrivano dritte da un'ispirazione, un momento d'illuminazione, dall'osservare con occhi diversi un cibo quotidiano". Alla ricerca della golosità assoluta, divertendosi e divertendo, l'istintivo visionario ha trovato la sua personale linea di espressione. "Non ambisco alla perfezione. Ho assaggiato piatti perfetti ma non mi sono rimasti nella memoria. La leggera imperfezione mi emoziona, mi resta impressa, mi fa raccontare. Non credo nella grande cucina: ritengo sia importante fare le cose fatte bene, con onestà e passione". Leandro fa divinamente le cose semplici: materia prima al top, cotture perfette, consistenze appaganti, fragranze saporose, digeribilità assoluta, in una sintesi completa, multidimensionale ma facilmente recepitibile anche ai palati meno esperti. Un'apparente immediata levità che nasconde studio di pensiero, distilla-

zione dell'essenza, interpretazione in crescendo armonico e un pizzico di pepata follia artistica. Perché oltre a giocare con la sua personale tavolozza di colori e sapori, a firmare i suoi piatti con una pennellata decisa e senza sbavature, Leandro dipinge davvero (guardare alle pareti, please). "Stamane per tempo mi son recato al castello (...) dirimpetto all'antica torre che sorge sopra la roccia, in parte anzi piantata nella roccia, avevo trovato un ottimo posticino per disegnare..." scriveva Goethe a Malcesine nel suo Viaggio in Italia. Chissà, forse Luppi, per ispirazione o per gioco, ha ripercorso il suo cammino nelle vie del paese, o quello di Gustav Klimt, che ha lasciato opere emozionanti del suo soggiorno alla perla del lago.

Un artista che ama il territorio in cui vive. Il vulcanico chef-patron da anni si dedica attivamente alla promozione enogastronomica locale: ha lanciato 'Fish and Chef', manifestazione che da tre anni a maggio richiama cuochi stellati Michelin, alla prova con i prodotti del territorio gardesano. Ed è pure tra i protagonisti di 'Ciottolando con gusto' a fine settembre, una passeggiata enogastronomica alla portata di tutte le tasche per i vicoli dell'ultimo Comune della provincia di Verona, prima che il lago bagni il Trentino.

## IL TEAM, NELLE SUE PAROLE

"Credo nel lavoro di squadra: oggi il ristorante non è lo chef ma tutto il team. L'impostazione è mia, ma ho bisogno dei miei collaboratori per creare l'esecuzione memorabile. Con Michele Cella, il mio secondo e i ragazzi della cucina siamo una vivace famiglia. La mia testimonianza nella vita sarà quello che ho lasciato a questi ragazzi, che scelgo fra quelli che altri stellati non prenderebbero mai. Li formo, con forza paterna, costruendo un futuro per loro. Corinne (già dalla stretta di mano capisci che hai a che fare con una ribelle al conformismo. Da qualcuno

avrà pur preso, ndr), la mia venticinquenne figlia, segue le sale, - a seconda delle stagioni: l'interna invernale e quella che si spalanca sul lago - e ne sono orgoglioso. Non credo ai maestri e non mi sento tale. Penso che la vita, umana e professionale, sia un percorso interiore, personale e unico. Non esiste nessun guru, se non noi stessi".



## LOCANDA MISTRAL

Attento ai tempi in continua evoluzione, Leandro diversifica l'offerta: nell'antica locanda Mistral ad Affi realizza una formula di ristoro dinamica e meno impegnativa. Ad occuparsene la moglie Lidia in sala e Stefano Righetti, ex sous chef alla Vecchia Malcesine, in cucina. L'impostazione è quella del bistrot, organizzata in base alle ore. A mezzogiorno la proposta di un piccolo menu che vola via in 45 minuti, ma anche un piatto unico che consente di alzarsi da tavola in mezz'ora. A cena i piatti si diversificano e si ampliano, svolgendo sempre il territorio. Chiudiamo il racconto e torniamo alle parole iniziali di Pessoa, scelte perché è lo scrittore preferito di Leandro, che ha letto tutti i suoi libri tradotti. Un poeta che voleva sfuggire a ogni interpretazione, libero di essere. Qualcosa mi dice che c'è molto in comune, tra i due...

## I VINI

Scelte fatte con il cuore: vini che piacciono a lui, tanti di amici produttori. Molte le cantine visitate, i vini assaggiati, perché al talentuoso chef piace raccontare il vino, che è una sua passione. Un percorso personale di anni trascorsi a bere bene. Duecentocinquanta etichette, tante di casa, ma anche italiani e stranieri. Classici noti e piccoli produttori, anche qui libertà massima a prezzi contenuti. Anche al bicchiere. E dice basta agli abbinamenti, è una schiavitù alla quale non soggiace. Vuoi mettere il piacere di godersi la propria bottiglia con il proprio sentimento, indipendentemente dal piatto e in barba ai sommelier?



## Vecchia Malcesine

Via Pisort, 6  
37018, Malcesine  
Lago di Garda, VR  
Tel: +39.045.7400469  
[www.vecchiamalcesine.com](http://www.vecchiamalcesine.com)



## Ravioli di pesce di lago con burrata e taccole

### Per le taccole (2 a porzione)

Tagliare a julienne le taccole e sbianchire.

### Per la farcia dei ravioli

100 g di pesce misto (lavarello, persico, luccio e trota)

Sale e pepe

20 g di albume

Frullare una parte del pesce con l'albume e mescolare al restante pesce precedentemente cubettato.

### Per completare il piatto

200 g di pasta all'uovo

60 g di burrata

10 capperi disidratati

8 spicchi di pomodoro peretto confit

Olio extravergine d'oliva

Preparare i ravioli con la pasta all'uovo, cuocerli e adagiarli sul piatto. Mettere 2 cucchiataie di burrata, le taccole, i filetti di pomodoro confit e i capperi quindi condire con olio extravergine d'oliva.

## Spaghettoni Monograno Matt Felicetti alla carbonara di lago

---

*160 g di spaghettoni*

*100 g di panna*

*2 uova*

*Sale e pepe*

*100 g di tinca marinata (con 5 g di  
sale e 5 g di zucchero)*

*80 g di burro affumicato  
con segatura di olivo*

Ridurre la panna a fuoco lento al 50%, aggiungere le uova e cuocerle come fossero strapazzate, tenendole morbide, quindi emulsionare con il Minipimer. Cuocere la pasta e saltarla in padella con la tinca tagliata a dadini e il burro affumicato. Mettere sul fondo del piatto la crema d'uovo e aggiungere gli spaghetti.



## Patata ripiena con tartara di sarde di lago e stracchino

---

*4 patate piccole*  
*100 g di burro chiaro*  
*4 sarde*  
*100 g di sale grosso*  
*30 g di stracchino*  
*10 g di burro salato*  
*3 foglie di salvia*

Cuocere le patate sottovuoto con il burro e la salvia a 100°C per 30-40 minuti; marinare le sarde 24 ore con sale grosso e poi svuotare le patate per riempirle con la tartara di sarde e stracchino.





## Mostarda di sarde di lago con gialloblu, amarene e pane

### Per la mostarda di sarde

4 filetti di sarde

1 goccia di essenza di senape

200 g di glucosio

Arrotolare le sarde e infilzarle con uno stecco, cuocerle per 30 secondi nel glucosio a 120°C quindi scolarle dallo zucchero, metterle in un contenitore e aggiungere una goccia di essenza di senape. Così facendo si ottiene una specie di mostarda.

### Per il pane

2 fette di pane in cassetta integrale

Stendere con il mattarello il pane sottile, arrotolarlo e seccarlo in forno.

### Per completare il piatto

60 g di formaggio gialloblu (gorgonzola)

8 amarene sciroppate

Germogli di crescione

Disporre dei pezzi di gialloblu sul piatto, e poi a seguire le sarde, le amarene, i germogli e i rotoli di pane.