
GourmetArena, un palcoscenico di sapori

DI ALESSANDRA PIUBELLO

*La gastronomia ci sostiene dalla culla alla tomba,
aumenta le delizie dell'amore e la confidenza dell'amicizia,
disarma l'odio, agevola gli affari e ci offre,
nel breve corso della vita, la sola gioia che,
non essendo seguita da stanchezza,
ci riposa perfino da tutte le altre!*
Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Appassionati gourmet, state pronti ad entrare nell'arena della cucina d'autore del Merano WineFestival! **Tredici chef**, di cui sei stellati e due stranieri, compiranno sotto i vostri occhi l'opera di trasformazione da materia prima a ricetta, per poi lasciare alle vostre papille il giudizio finale.

Tema: **ecosostenibilità**. Una proposta d'impegno per questa edizione. Immagino tutti sappiate cos'è, ma giusto per chiarire meglio, cito da vocabolario: 'L'ecosostenibilità è l'attività umana che regola la propria pratica secondo assunti ecologisti nel quadro dello sviluppo sostenibile. Il rinnovamento delle risorse è al centro del discorso ecosostenibile, ed è visto come capacità intrinseca del mondo di trasformarsi in maniera ciclica, capacità che va difesa per non modificare i delicati equilibri terrestri. È ecosostenibile ciò che porta ad agire l'uomo in modo che il consumo di risorse sia tale che la generazione successiva riceva la stessa quantità di risorse

che noi abbiamo ricevuto dalla generazione precedente.'

Tredici apostoli (ma non erano dodici?) della buona cucina portano dunque a svolgimento, dalle undici fino alle diciotto di sabato dieci novembre e di domenica undici, e il lunedì, dalle undici alle sedici, il loro bravo compito. Con la loro creatività, le loro capacità ed utilizzando le materie prime e i processi di lavorazione che rispecchino il più possibile i criteri ecosostenibili, gli chef sviluppano così l'argomento suggerito dal **patron Helmut Köcher**. **E proprio a lui abbiamo chiesto di raccontarci un po' la storia di quest'evento nell'evento:** "La sezione dedicata alla cucina d'autore, GourmetArena, – narra il presidente e fondatore del Merano WineFestival – ha origine nel 2007. L'idea nasce con l'amico critico gastronomico Luigi Cremona. Per tre anni, insieme, abbiamo ospitato grandi nomi della cucina italiana, da Marchesi a Pierangelini, da Vissani a Beck, solo per citarne alcuni.

Nel 2010, al termine del sodalizio con Cremona, abbiamo stretto una collaborazione con la Regione Campania, in particolare con la CCIAA di Caserta, che ha coinvolto undici chef dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe sul tema 'chilometro zero'. Allora GourmetArena era allestita in una tensostruttura in Piazza Terme, ben allestita e adeguatamente predisposta per gli show cooking ma a detta di molti un po' lontana dal cuore dell'evento del Merano WineFestival. Due anni fa abbiamo deciso di cambiare e di inserire la manifestazione nella Promenade Saal, a ideale continuazione del padiglione dedicato a Culinaria, per consentire ad un maggior numero di appassionati del buon gusto di relazionarsi con l'alta cucina. Il 2011 è la data nella quale iniziamo a lavorare con Carlo Vischi, direttore delle collane Immaginazione di Malvarosa Edizioni e Trenta Gourmet di Trenta Editore, che si occupa tuttora della selezione degli chef e delle blogger che presentano i cuochi. In quell'anno la proposta scelta era 'shock-cuisine' l'esatto opposto della traccia di questa edizione, che è 'ecosostenibilità'. L'intento è di sensibilizzare gli chef e il pubblico su un argomento che è oramai necessario per il futuro".

Proseguendo la formula dell'anno scorso, che è sembrata funzionare, i protagonisti dei fornelli sono presentati dalle blogger Francesca D'Agna- no, Elena Policella, Ilaria Maz-



zarotta, Anna Maria Pellegrini coordinate da Paola Sucato e Carlo Vischi. In quest'edizione ci sono molte novità, segno che gli organizzatori sono alla continua ricerca di migliorarsi, per citare Köcher "siamo un laboratorio continuo di idee, con l'obiettivo di trovare nuovi trend significativi e proposte innovative". **Ai blocchi di partenza quindi la partnership con Inoxpiù, che mette a disposizione dei cuochi il loro kitchen truck, Arca.** Ovvero? Un prototipo unico al mondo, a quanto affermano dall'azienda trentina, una vera e propria cucina professionale su ruote, ben otto metri lineari espandibili fino a dodici, dotata di tutti gli accessori per far fronte adeguatamente a trecento coperti, in grado di funzionare in totale autonomia. Un 'bisonte della strada' che diventa una gigantesca arca dell'alleanza culinaria! Ecco come ce la descrive Daniele Dallapè, Communication Manager: "Una visione, un progetto che sembra folle, una sfida nata dalla mente dell'Amministratore Delegato di Inoxpiù, Andrea Zuccatti. Per venticinque anni, insieme al fratello Marco, ha portato la sua azienda al top. Inoxpiù è oggi leader per le cucine professionali, proponendo ai propri clienti una

gamma completa di accessori ad alto contenuto tecnologico. L'idea di Andrea Zuccatti era di portare questa eccellenza in tutta Italia diffondendo cultura per l'enogastronomia italiana. Arca è la sua risposta: non un banale truck ma una cucina professionale che è un gioiello di tecnologia, dotata di livelli di lavoro confortevoli, piani di cottura a induzione, brasier, friggitrice fry top, lavastoviglie e non solo, maxischermi interattivi e camere full HD sono stati installati per permettere la ripresa e la diffusione di immagini". Chiediamo a Dallapè come si concretizza la loro operatività durante la loro prima uscita in Alto Adige (nel resto d'Italia sono ormai davvero molte): "La nostra presenza consiste nel mettere a disposizione Arca come centro operativo per i tredici chef. Il truck viene posizionato in testa al padiglione; i monitor esterni permettono alle persone di passaggio di avere la visione di ciò che accade all'interno di Arca. Inoltre attiviamo anche il nostro blocco cucina Unica, che viene posizionato all'interno del padiglione e serve come ulteriore zona operativa, all'interno della quale lo chef termina il piatto per presentarlo al pubblico del Merano WineFestival". Dal-

lapè, che ne dice di farci da guida nel ventre della balena, cosa ci aspetta? "A bordo di Arca sono installati sei brevetti marchiati Inoxpiù, frutto del lavoro del nostro ufficio di ricerca e sviluppo. I nostri piani ad induzioni con tecnologia tutto campo ed il nuovo sistema di auto calibrazione della frequenza, le efficientissime resistenze di cuoci pasta e friggitrici, il nuovo sistema di filtraggio Eco-Fry dell'olio on-board ed il nuovo piano del Fry-Top in titanio, sono alcuni elementi che troviamo all'interno. Combinando le proprietà termomeccaniche dei materiali impiegati e i molti anni di esperienza nel settore siamo riusciti a mettere a disposizione di chi fa ristorazione macchine estremamente efficienti con prestazioni elevate ed a risparmio energetico. Infatti i consumi di un impianto cucina elettrico Inoxpiù sono contenuti e garantiti grazie all'installazione di un gruppo di gestione dell'energia intelligente che ci permette con esattezza di comunicare ai nostri clienti i consumi di energia a cui dovrà far fronte. Le attrezzature di Inoxpiù hanno un rendimento energetico che raggiunge il 97% (piastre ad induzione), ovvero, per ogni euro speso per l'elettricità, meno di 3 centesimi sono dispersi nell'ambiente. Un eccezionale record visto che i tradizionali impianti a gas, a regime, sono vicini ad una resa del 50-60%. L'ambiente di lavoro che si crea lavorando con un impianto elettrico non ha

eguali. Le temperature in prossimità delle attrezzature sono molto più fresche, le colonne di calore sono drasticamente ridotte e con loro i grassi in sospensione, i gas combustivi ed incombusti eliminati, nessun rischio di scoppio, piani lisci facilmente e rapidamente pulibili. Infine i locali che ospitano la cucina non sono soggetti alla normativa antincendio, un enorme risparmio in fase progettuale. Le cucine potranno essere installate anche a vista e diventare così protagoniste, insieme agli chef, della sala". **Per la prima volta i piatti proposti sono abbinati ai vini, scelti dalle Tenute Genagricola,** della divisione vitivinicola di Genagricola Spa, la holding agroalimentare del Gruppo Generali Assicurazioni. Le Tenute, con oltre ottocento ettari vitati di proprietà, hanno otto marchi aziendali che comprendono altrettanti territori: Monferrato, Asti, Colli Orientali del Friuli, Grave del Friuli, Lison Pramaggiore, Venezia, Colline di Valdobbiadene, Colli Lanuvini e Colline del Sangiovese. La prima delle aziende del gruppo a partecipare al Merano WineFestival è stata Torre Rosazza con i vini dei Colli Orientali del Friuli, affiancata poi da V8+, che con i suoi spumanti partecipa al Wine Festival ormai da tre anni. "L'intenzione - spiega Alfredo Barbieri, Direttore Commerciale - è quella di offrire durante gli show cooking una panoramica di tutti i marchi del Gruppo. D'altronde le nostre imprese hanno una

buona ampiezza di gamma, capace di rispondere alle più diverse esigenze di abbinamento della ristorazione. L'occasione è ottima per presentare il lavoro delle nostre aziende ad un pubblico qualificato, come tradizionalmente è quello del Merano WineFestival, promuovendo il connubio cibo-vino, che completa ed arricchisce ogni esperienza gastronomica. Gli abbinamenti, concepiti sulle ricette elaborate dagli chef, sono studiati dalla nostra commissione d'assaggio composta da me, Carlo Mogolino (Brand Manager e Responsabile Vendite di alcune delle nostre aziende), Luca Zuccarello, il nostro enologo responsabile ed Helmut Köcher, che ha l'ultima parola sulle nostre proposte. Carlo Mugolino, data la sua sconfinata passione per la cucina d'autore, la sua esperienza trentennale ed un innato trasporto per il buon vino e la cucina d'autore, è stato delegato a presentare al pubblico i vini".

Altra novità dell'anno: **alcuni prodotti d'eccellenza di Culinaria sono presentati dagli chef e dalle aziende** (per citarne alcune: Pastificio dei Campi, La pasta di Aldo, Cioccolato Amedei, Optima Carne..) per evidenziarne ai presenti le caratteristiche e le qualità. Ma ora è giunto il momento di lasciare la scena agli interpreti di quest'edizione.

I protagonisti del 2012



MAURO AJMONE, ROSALPINA DELL'AUBERGE DE LA MAISON

Inserito in un angolo di paradiso, l'Auberge de La Maison si trova a Entrèves, una delle più caratteristiche frazioni di Courmayeur. Varcando la soglia di questa dimora di charme in pietra e legno si respira tutto il fascino della tradizione alpina: più che un albergo in senso tradizionale, l'Auberge de La Maison è una grande casa di montagna. Il figlio maggiore di Filippo Garin, Leo Garin, locomotiva enogastronomica e turistica della Vallée, ha aperto questo luogo d'incanto nel 1996, esattamente 110 anni dopo che Alessandro de Goracuchi raccontasse al mondo la straordinaria bellezza di Courmayeur. Il ristorante, con spettacolare

vista sul Monte Bianco, è tradizionale ed al tempo stesso raffinato, si cena a lume di candela in una sala dove la boiserie e la splendida stufa creano un ambiente intimo e accogliente. Sulle pareti l'immancabile legno, nell'angolo la borbottante stufa rivestita in ceramica. Qui si propone una cucina genuina, costruita sul passato, sulla tradizione e la storia della Vallée, anche attraverso la ricerca e l'acquisto dei prodotti d'eccellenza tra i fornitori locali; dal canto suo la natura nelle valli aostane regala pesci d'acqua dolce e selvaggina, funghi e castagne. Ma andiamo ad intervistare lo chef Mauro Ajmone, valdostano quarantatreenne, che ci racconta un po' di sé: "Sono nato in una località turistica, figlio di albergatori, e mi sono lasciato affascinare da quello che succedeva intorno a me. Credo che la mia passione per la cucina sia innata, ancora non andavo a scuola che mia mamma mi sorprendevo in cucina a preparare di nascosto piatti da presentare alla famiglia. Dopo aver frequentato la scuola alberghiera regionale della valle d'Aosta ed aver mosso i primi passi negli hotel di Courmayeur, la voglia di imparare e migliorarmi mi ha spinto in giro per il mondo,

dall'Harry's Bar di Londra al ristorante il Cortile dell'Hotel Castille Demeure di Parigi, passando dai Caraibi agli Stati Uniti, da Monte Carlo alla Costa Smeralda. Ritornato nella mia terra ho iniziato a collaborare con la famiglia Garin che mi ha portato a diventare primo chef del ristorante Cadrain Solaire a Courmayeur. Oggi, oltre al perpetrare il sodalizio con la famiglia Garin all'Auberge de La Maison, ho iniziato un'avventura tutta mia con un piccolo ristorante del territorio ad Aosta, l'Amarcord les Iles".

Per Ajmone la sua cucina è riassumibile in poche parole: estrema ricerca della semplicità. "Le tradizioni sono la base fondamentale della mia cucina, chi non conosce la storia non è in grado di ben interpretare il futuro. Sono però sempre curioso di ciò che la tecnologia offre, soprattutto se è nell'ottica del miglioramento della qualità e della sicurezza degli alimenti, così come nella salvaguardia dell'ambiente attraverso l'abbattimento degli sprechi. All'Auberge per esempio, siamo da poco passati dal gas all'induzione di ultima generazione, con un maggior controllo dei picchi e soprattutto con risparmi, in termini di efficienza energe-

tica, considerevoli. Tornando alla gastronomia, cerco toccare il cuore, lo spirito ed i sensi di chi si siede alla nostra tavola, soprattutto attraverso i prodotti di stagione perché utilizzare una materia prima nel periodo di sua massima espressione è il più bel dono che possiamo fare ai nostri commensali. Cotture? Quelle che mi permettono di ottenere il massimo da una mia idea, non uso tecniche di cottura fine a se stesse, solo perché innovative o spettacolari, ma scelgo quella che più riesce a valorizzare il prodotto e la ricetta".

Il piatto che Ajmone porterà alla sua prima volta al GourmetArena, è 'Tartiflette Auberge con patate della Brenya amalgamate con Fontina dop, salmerino alpino, pancetta affumicata, nuvola di panna d'alpeggio montata all'erba cipollina'. Ecco come ce lo spiega: "Gli ingredienti di questo piatto rispecchiano i quattro elementi: terra, con le patate della nostra Vallée; aria, con la nuvola di panna d'alpeggio; acqua: con il salmerino alpino; fuoco con l'aroma affumicato. Sono prodotti che appartengono al nostro territorio, rigorosamente di stagione e poco

elaborati, che provengono da distanze estremamente ridotte, coltivati biologicamente, utilizzabili con pochissimo scarto, cucinati in modo efficiente dal punto di vista energetico: in poche parole, quanto di più vicino possibile al tema proposto da GourmetArena quest'anno. Credo che l'ecosostenibilità non sia la 'moda' del momento, è indispensabile che ognuno faccia la sua parte per invertire la strada autodistruttiva sulla cui stiamo viaggiando".



Tartiflette Auberge con patate della Brenva, salmerino alpino, pancetta affumicata e nuvola di panna d'alpeggio

INGREDIENTI:

100g patate rosse lessate con la buccia

35g Fontina DOP

1 filetto di Salmerino (circa 60g)

2 fettine di pancetta di Arnad affumicata

1 fetta di pan ner

1 bicchierino di panna
timo fresco

erba cipollina

sale affumicato

pepe nero

burro

olio extra vergine di oliva

La nostra ricetta rappresenta i quattro elementi: terra: le patate della nostra Vallée; aria: la nuvola di panna d'alpeggio; acqua: il salmerino alpino; auoco: l'aroma affumicato.

Preparazione:

Sbucciare le patate preventivamente lessate e schiacciarle con una forchetta, aggiungere la Fontina grattugiata, qualche fogliolina di timo, salare con sale affumicato, preparare ed amalgamare il tutto. Con l'aiuto di un coppa pasta di diametro 5 cm. circa, creare due tartiflette che andranno dorate in padella con una noce di burro.

Dividere il filetto di salmerino in trancetti da 4 cm e passarli in una padella unta con poco olio extra vergine di oliva, cuocere per 3 minuti a secco sul lato della pelle e finire dall'altro lato.

Rendere croccante le fettine di pancetta nel forno a 180°. Sbriciolare il pane ner e passarlo in padella con una noce di burro fino a farlo dorare, infine essiccarlo qualche minuto in forno.

Montare il piatto alternando le tartiflette, i trancetti di salmerino e la pancetta croccante facendo in modo che l'ultimo strato sia il salmerino.

Montare la panna neutra, aggiungervi l'erba cipollina tagliata finemente, creare poi una quenelle ed adagiarla sulla cima della tartiflette. Accostare alla tartiflette una striscia di briciole croccanti di pan ner e decorare con burro nocciola e una foglia di ostrica.



DANILO BEI,
RISTORANTE EMILIO

Danilo Bei nasce nel maggio del 1972 a Porto San Giorgio (FM) da Emilio Bei e da Milvia Toni. Cresce a due passi dal mare e dall'interminabile spiaggia di Lido di Fermo, alle cui spalle si stendono le dolci colline del Fermano, nelle vicinanze di città e paesi ricchi di arte e di storia, dove natura e cultura si sposano con le tradizioni popolari e le gustose tipicità culinarie. Proprio come ricorda la cornucopia di ortaggi che lo chef Danilo sposa ai prodotti del mare, senza derogare al principio della stagionalità e alle maglie di un'implacabile selezione. Nel 1993 si diploma all'Istituto Professionale Alberghiero di San Benedetto del Tronto e nel 1994 inizia ad affiancare la madre nella gestione della cucina del ristorante di famiglia, "Ristorante Emilio", fondato da Milvia ed

Emilio nel 1965. Nel 1998 inizia il suo personale percorso culinario attraverso una rivisitazione dei piatti tradizionali con un tocco di fantasia. I piatti di Danilo sono caratterizzati da un'estrema semplicità e dall'assoluto rispetto per le materie prime selezionate con la massima cura. La tecnica per lui ha un ruolo di supporto per poter infine valorizzare la materia prima, "ma il sentimento, la passione e l'anima sono gli ingredienti fondamentali della mia cucina". Il ristorante è gestito insieme ai fratelli Osvaldo e Roberto e alla cognata Laura, con l'apporto ancora forte e presente di Emilio e Milvia, che, con cinquant'anni di onorata professione alle spalle, sanno sempre dare il consiglio giusto. Danilo evidenzia nel locale la passione artistica del fondatore con le memorie del cenacolo animato da Emilio e le tante opere ricevute da lui direttamente dalle mani degli autori. Sono centosessanta le bottiglie di grappa dipinte, in una collezione più unica che rara; ma ci sono anche acquerelli, acqueforti ed incisioni di grandi maestri come Vedova, Burri, Guttuso e Cascella. Nel 2003 gli viene assegnata la prima stella Michelin. Lo chef, cresciuto in una famiglia di ristoratori, è stato sempre affascinato da questo mondo, intuendo di riuscire meglio ad esprimere le sue

emozioni con i piatti che con le parole. Le sue ricette sono semplici, sincere ed autentiche, e presta attenzione ai prodotti biologici, perché ritiene che salvaguardino la nostra salute. Per Danilo la cucina è uno dei massimi piaceri della vita, dalla quale farsi ispirare, attraverso "tutto ciò che si libera nell'aria e che fa sprigionare la mia sensibilità". Gli ingredienti delle sue preparazioni sono legati alla tradizione: quest'ultima è "fondamentale da conoscere per potersi poi esprimere con maggior libertà e creatività". Per la ricetta che ha scelto per GourmetArena 'Cannelloncini ai gamberi con salsa di zucchini' l'autore si è ispirato alla lettura di un libro, che gli ha dato uno spunto sull'abbinamento degli ingredienti di questa creazione. In tema di ecosostenibilità, ecco il suo pensiero: "Sono pienamente d'accordo con questo concetto, in quanto rispetta le risorse naturali come la terra, l'acqua e l'aria ed i prodotti derivanti da un'agricoltura eco-sostenibile che, oltre ad avere il vantaggio di essere sani e sicuri per l'uomo, conservano inalterato il loro principio nutritivo e il loro pieno sapore". Quando gli abbiamo chiesto un suo autoritratto, ha citato le parole di Oscar Wilde: "Stupisco sempre me stesso, è l'unica cosa che rende la vita degna di essere vissuta".

Cannelloncini ai gamberi con salsa di zucchini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per la pasta:

100g di farina 00

1 uovo intero

50ml di acqua

1 pizzico di sale

un filo d'olio.

Per il ripieno:

200g di gamberi sgucciati

un filo d'olio

1 bicchiere di brandy

1 pizzico di sale

maggiorana

erba cipollina

Per la salsa:

2 zucchini

sale

prezzemolo

un po' d'aglio

1 mestolo d'acqua

peperoncino

Presentazione:

Incorporare gli ingredienti per la pasta fino ad ottenere un composto omogeneo che verrà lasciato riposare per circa 2 ore. Nel frattempo mettere gli ingredienti del ripieno (a crudo) in un frullatore per ottenere un impasto ben amalgamato. In un tegame sistemare le zucchini precedentemente lavate e tagliate a dadini e far cuocere per circa 10 min. insieme a tutti gli altri componenti; il tutto poi verrà frullato e passato al setaccio al fine di ricavare una salsa cremosa.

Tirare la sfoglia più sottile possibile e creare dei quadratini di circa 6 cm che andranno cotti in acqua salata per 1 min. Una volta scolata la pasta verrà asciugata e riempita con l'impasto di gamberi e arrotolata come dei cannelloni; cuocere in forno x 20 min a 170°. Servire i cannelloncini irrorandoli di salsa alle zucchini ben calda.





**GIUSEPPE DI IORIO,
AROMA DI PALAZZO MANFREDI**

Nel lontano 1500 nasceva il Casino Guidi, un rifugio di caccia nei giardini Guidi. Nel 2002 questo edificio storico nel cuore di Roma è stato trasformato grazie al restauro voluto dal conte e ingegnere Goffredo Manfredi in un raffinato ed esclusivo albergo a cinque stelle lusso della catena Relais & Châteaux. Marmi e mobili classici arricchiscono gli ambienti di Palazzo Manfredi, che riesce a interpretare l'eleganza di una dimora nobile e lo charme di un hotel con citazioni di design contemporaneo. Unico albergo della Capitale proprio di fronte al Colosseo, alla Domus Aurea e al Colle Oppio, gode di una posizione invidiabile nel cuore della

Roma imperiale. Il Ristorante Aroma, inaugurato nel maggio del 2010, è all'ultimo piano dell'elegante palazzo. Un salone in arte contemporanea con una terrazza dalla veranda in vetro che si affaccia sul Colosseo. Ai fornelli Giuseppe Di Iorio, chef di poche parole. 'Mi sono diplomato presso l'Istituto Alberghiero e ho cominciato la gavetta nei migliori ristoranti romani e in altre realtà italiane ed estere (anche nei londinesi Hyde Park e Grosvenor House). L'amore per la cucina è una tradizione di famiglia, fin da piccolo ero affascinato dai profumi e dai colori del mercato e dalla perizia con cui mia madre sceglieva i prodotti. Poi, un incontro importante per la mia formazione è stato con lo chef Giuseppe Sestito del ristorante Mirabelle dell'hotel Splendid Royal, che mi ha trasmesso la sua eccezionale esperienza e la sua passione per il bello e per il gusto.'

La sua filosofia gastronomica è basata sulla freschezza, autenticità e alta qualità di ogni ingrediente, sui prodotti del territorio e su profumi e sapori genuini. Studiati per creare abbinamenti 'sinfonici' in cui ogni sapore sia riconoscibile e

in armonia con gli altri, i suoi piatti combinano il gusto mediterraneo con quello della tradizione gastronomica romana, attraverso accostamenti a volte inusuali. Chef 'alla ricerca del perfetto equilibrio tra schemi tradizionali ed idee innovative', Di Iorio considera la tradizione come il punto di partenza per elaborare nuove ricette. Ama le cotture lente, perché il tempo nelle sue creazioni è un ingrediente basilare e resta fondamentalmente legato ai metodi tradizionali. In merito alla ricetta che presenta, 'Panzerotti romani e gallinella di mare', lo chef la interpreta "attraverso un piatto rivisitato della tradizione romana fortemente legato al territorio e alla stagionalità degli ingredienti. In tema di ecosostenibilità cerco di seguire i principi ecologici di comportamento e sviluppo sostenibile attuando nella mia cucina alcune regole di base come il risparmio delle energie, la raccolta differenziata e il risparmio idrico. Acquisto prodotti di stagione e biologici, che permettono di coniugare gusto, genuinità e qualità, e coltivo personalmente gli aromi".

Panzerotti con broccoli romani e gallinella di mare

INGREDIENTI:

Per la pasta fresca:

250g farina di semola rimacinata

250g farina 00

2 uova intere

6 tuorli d'uovo

sale q.b.

Per il ripieno:

200g broccoli romani

200g filetti di gallinella di mare

Sale/pepe q.b.

1 cipollotto

1 carota piccola

1 costina di sedano

50g burro

scorza di limone grattugiata

erba cipollina

prezzemolo fresco tritato

olio extra vergine di oliva

Preparazione della pasta fresca:

Setacciare le farine su un tavolo da lavoro, al centro rompere sia le uova intere che i tuorli con un pizzico di sale. Impastare energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo, mettere a riposare la pasta in un luogo fresco per circa 1 ora coperta da un canovaccio.

Preparazione del ripieno:

Mondare i broccoli e lavarli accuratamente, lessarli in abbondante acqua salata. Preparare una piccola dadolata di verdure, cipollotto, carota e sedano da stufare in padella con un cucchiaio di olio extra vergine di oliva e aggiungere i broccoli precedentemente lessati e asciugati dall'acqua in eccesso. In un tegame sciogliere il burro, unire i filetti di gallinella di mare, la scorza grattugiata del e saltare a fuoco vivo velocemente. Unire i due composti e farli raffreddare, aggiustare con sale, pepe, erba cipollina e prezzemolo, tritare a lama di coltello il tutto grossolanamente.

Preparazione:

Tirare la pasta con un mattarello fino ad avere una sfoglia sottilissima e con una rotella rigata da cucina ricavare dei quadrati di 5 cm per lato. Distribuire una noce di ripieno al centro di ogni quadrato di sfoglia precedentemente spennellata con un rosso d'uovo, unire i due angoli fino a formare un triangolo, ripiegarlo ancora unendo le due estremità in modo da formare il panzerotto a coda di rondine.





ALBERTO FOL, LA CUSINA DEL WESTIN EUROPA & REGINA

Alberto Fol è originario di Treviso ma cresce tra il Veneto e le Dolomiti, affinando così il suo gusto per i sapori del territorio e le sottili differenze tra le diverse specialità locali. Inizia la sua carriera dividendosi tra grandi hotel di lusso quali l'Hotel Bellevue di Cortina d'Ampezzo, l'Hotel Cala di Volpe a Porto Cervo, l'hotel Badrut's di St. Moritz, l'Hotel Gritti Palace, il Cipriani, l'Excelsior e Des Bains di Venezia e altri ancora. Affina tecnica ed abilità grazie ad esperienza presso ristoranti di altissimo livello tra cui Il Desco (due stelle Michelin). Dal 2008 ricopre il ruolo di Executive Chef del Ristorante La Cusina del Westin Europa & Regina di Venezia.

In realtà la sua passione nasce nell'infanzia: "I miei genitori avevano un hotel nelle Dolomiti bellunesi, e fin da bambino ho respirato l'aria di cucina

insieme con quella dei boschi di montagna. Spesso con mio fratello e alcuni amici ci cimentavamo in realizzazioni stravaganti e divertenti. Con mio padre si facevano salumi e insaccati tipici delle Dolomiti. Mio nonno aveva un bellissimo orto dove mi portava per assaporare gli ortaggi appena colti. La mia passione è nata quindi molto presto, proprio nel cuore delle Dolomiti". Dal nonno, grande ricercatore, ha avuto in eredità oltre ad una ricca biblioteca culinaria, con testi rari ed originali del Novecento, anche un sapere antico e una sorta di testamento, per spronarlo a proseguire nell'attività tanto amata.

Attento, propositivo, instancabile ricercatore, ecco come Fol si descrive: "Io sono uno molto esigente, non solo con gli altri ma anche con me stesso. Sono anche molto curioso di tutto ciò che mi circonda, non sapere una cosa mi fa attivare subito. Gran parte della mia vita è stata dedicata al lavoro, alla ricerca. È così anche adesso e, anche se gli altri impegni sono davvero tanti, spendo tutto il tempo possibile per tenermi aggiornato sulle scienze che riguardano la mia professione e, perché no, anche su quello che fanno gli altri chef, del resto anch'io tengo dei corsi per trasmettere le mie esperienze professionali ad altri colleghi. Cerco sempre di mettere a frutto ciò che ho imparato mentre tento come

sempre d'imparare qualcosa di nuovo". E prosegue: "Sono un cultore degli antichi gusti e prodotti del territorio veneto, che racchiudono un'autentica tradizione e allo stesso tempo la storia di popoli con i loro usi e costumi. Combino gli antichi sapori con le moderne esigenze sia della linea che del palato della clientela di alto profilo di oggi. Innovativo e creativo, sempre aggiornato sulle tecniche contemporanee di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti, allo stesso tempo attento a valorizzare la qualità e la tradizione".

Nella sua cucina lo chef ama utilizzare ingredienti di prima scelta seguendo i ritmi delle stagioni, valorizzando la cucina veneziana e dell'entroterra veneto armonizzandola con la tradizione cosmopolita di Venezia. "Il mio tentativo consiste nel rivisitare il patrimonio della tradizione gastronomica veneta usando tutta la passione e la creatività di cui sono capace. Se devo scegliere tra estetico e salutare, scelgo salutare senza esitazioni, è importantissimo oggi e lo sarà ancora di più domani a mio avviso. Penso che sia molto importante utilizzare prodotti biologici, le nostre scelte potrebbero fare la differenza e guidare le scelte altrui. Dobbiamo chiederci che tipo di coltivazioni, di allevamenti, di mondo desideriamo nel nostro futuro e scegliere di conseguenza. Una parte dei prodotti che uso è

rigorosamente biologica, ad esempio olio, pasta, riso. Ho poi intrapreso un percorso con i fornitori locali di ortaggi che praticano la coltivazione biodinamica e intendo proseguire su questa strada. Sono dell'idea che se fai sempre le stesse cose arriverai dove sei già arrivato".

Al suo debutto nella GourmetArena, presenta 'Pollo allevato a latte e miele in due diverse preparazioni, con patate del Montello'. Gli chiediamo di spiegarci il piatto. "Lavorando a Venezia, proprio sul Canal Grande, tutti si attendevano che portassi un piatto a base di pesce, invece mi sono spostato nell'entroterra, a pochi chilometri da Venezia. Gli ingredienti sono tutti a km 0 reali, il pollo è davvero allevato a latte e miele. Mi stimolava l'idea di questa azienda, che può prodursi direttamente il proprio 'mangime', mantenendo il controllo sulla naturalità e sull'ecosostenibilità di tutto ciò che compone il suo prodotto finale. Ricordiamoci che alla fine tutto ciò lo ritroviamo a tavola. È fondamentale oggi, nell'era della globalizzazione, poter conoscere non solo la provenienza dell'animale allevato, ma anche ciò di cui esso si nutre e non solo. Gli ingredienti di questo piatto sono per prima cosa sani e rigorosamente provenienti dal mio territorio, e poi volevo portare

a conoscenza delle persone oltre alla tipicità anche la ricerca fatta dall'azienda Scudellaro Antichi Sapori per brevettare insieme all'Università di Padova questo tipo di alimentazione, ovvero del pollo nutrito a latte e miele. La differenza tra questa modalità di allevamento e quella tradizionale è evidente a livello di gusto. Anche le patate del Montello, l'aglio bianco veneto e tutte le verdure sono locali. Rimanere nel territorio e privilegiare le eccellenze dei prodotti locali ha un impatto notevolmente positivo per l'ecosistema, se questo comportamento diventa generale. In più sosteniamo aziende che senza il nostro contributo e la visibilità che l'alta cucina può offrire loro avrebbero difficoltà ad emergere nell'oceanico mercato globalizzato odierno. Per quello che riguarda le cotture, negli ultimi dieci anni ho fatto moltissima ricerca per quelle a bassa temperatura, in sottovuoto e vaso cottura, e, anche se le mie preferite sono le tradizionali, mi piace anche combinare diverse tecniche per la stessa ricetta. Questo piatto è un esempio di questo tipo di sperimentazioni".

Molto sensibile al tema dell'ecosostenibilità scelto dal Merano WineFestival, così lo commenta: "Pensiamo alla varietà e all'ampia disponibilità dei prodotti di oggi, un tempo sco-

nosciute, ma pensiamo anche allo spreco che ne consegue. Quanto a questo sono dell'idea che è arrivato il momento di tornare un po' indietro. Sono sicuro che gioverebbe una maggiore educazione al riguardo, soprattutto nelle famiglie e nella scuola. Anche noi chef possiamo fare la nostra parte, abbiamo una vera e propria missione da portare avanti in questi anni: dobbiamo raggiungere tutti una sensibilità diversa. Io sono cresciuto per la prima parte della mia carriera in maniera tradizionale, con maestri che hanno fatto la storia, poi, negli ultimi quindici anni, ho assistito ad un epocale cambiamento su tutti i fronti: la tecnologia da un lato ci ha aiutato e fatto divertire molto, dall'altro lato ha fatto smarrire a molti di noi la giusta strada. Per stupire i nostri clienti talora si è badato più agli effetti speciali che non alla sostanza, certe cucine erano diventate farmacie... Per fortuna molti hanno compreso che le nuove tecnologie sono solo strumenti, ma non devono farci dimenticare la passione, il sacrificio e l'essenzialità delle cose. Una nuova attenzione per la genuinità e per la naturalità di ciò che mettiamo sulle nostre tavole non potrà che premiare quei produttori per i quali l'ecosostenibilità è un valore importante e irrinunciabile".



Pollo allevato a latte e miele in due diverse preparazioni, patate del Montello

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 pollo qualità latte e miele
40g aglio bianco veneto
50g zucchine
40g carote
30g spugnone
20g cipollotto rosso
30g sedano verde
40g porro
500g patate del montello
100g spinacini
10g erba cipollina
10g miele
4g cumino
20g scalogno
500g brodo vegetale
5g rafano
200g latte
200g panna fresca
100g olio extra vergine
d'oliva di Marostica
1kg fondo ristretto di pollo

Preparazione dei petti:

Disossate il pollo partendo dai petti, tagliateli in due parti partendo dalla parte più spessa, dorate il petto in una padella medio calda con sale e olio, laccate leggermente il pollo con del miele, il cumino e del rafano appena grattugiato, infornare per 8 minuti a 180°C.

Preparazione delle cosce:

Una volta disossate le cosce, tagliatele un po' più grosse di una brunoise, lavate e tagliate a brunoise il verde delle zucchine, la cipolla, il sedano, le carote e il porro e le spugnone, soffriggetele con poco olio extra vergine d'oliva in una casseruola, a parte in una padella molto calda scottate velocemente le cosce di pollo, privatele dell' grasso in eccesso e aggiungetele alle verdure della casseruola, bagnate con fondo di cottura del pollo fatto in precedenza e continuate la cottura per 15 minuti a fuoco basso.

Preparazione del croccante di pollo:

Recuperate la pelle del pollo, debitamente sgrassata, stendetela tra due fogli di carta forno in una placca e infornate con un peso sopra a 145°C per 15-20 minuti, la pelle dovrà diventare croccante.

Preparazione del fondente di patate all' aglio Veneto:

In un' altra casseruola soffriggete lo scalogno e aggiungete le patate pelate e tagliate a pezzi, proseguite la cottura con una parte di brodo vegetale e poco latte, aggiustate di sale e dopo 20 minuti frullate al mixer, otterrete così un fondente di patate. In un pentolino a parte sbollentate l'aglio nella panna ed infine incorporate sempre frullato alla precedente crema.

Preparazione delle patate passate:

In un pentolino mettete a bollire dell' acqua leggermente salata, cucinate le restanti patate, pelate e tagliate a pezzi, a continuate la cottura per 10 minuti circa, scolate le patate e setacciatele, conditele con sale olio extra vergine d'oliva, pepe ed erba cipollina.

Presentazione:

Adagiate al centro del piatto con l' aiuto di un coppapasta la patata passata all' erba cipollina, intorno alla patata alternate le cosce cotte in umido e il fondente di patate all'aglio, disponete al centro i petti laccati, guarnite con degli spinacini a crudo e servite con il croccante di pelle.



ALFIO GHEZZI
LOCANDA MARGON

Trentino, classe 1970, nel curriculum di Alfio Ghezzi spiccano gli esami superati alla Facoltà di Lettere, il ruolo di docente per la formazione professionale alberghiera, l'esperienza fatta in alcuni monumenti dell'ospitalità italiana quali il Grand Hotel Villa d'Este ed il Grand Hotel Villa Serbelloni, ma soprattutto due esperienze fondamentali da Gualtiero Marchesi, prima in Italia e poi all'estero, ("Penso che Marchesi sia stato determinante nello sviluppare un mio pensiero di cucina") e al fianco di Andrea Berton, come suo braccio destro da Trussardi alla Scala a Milano prima del ritorno nel suo Trentino.

Nella storica Villa Margon, con vista sulla valle e sui monti, fra i vigneti di casa Ferrari, Ghezzi propone una cucina basata su una sintesi felice di rigore formale, precisione e creatività, ispirata al territorio, considerato come opportunità e stimolo e non come vincolo. "Il mio obiettivo - spiega Alfio Ghezzi - è valorizzare le materie prime con uno stile che sia un insieme ordinato di prodotto, esecuzione, oggetto e gestualità. Una cucina tendenzialmente semplice caratterizzata da una parte descrittiva (gli elementi devono essere facilmente decifrabili del piatto) e da una parte assertiva (spesso inserisco un ingrediente o un elemento apparentemente sconnesso ma che ha un suo preciso motivo d'essere). Per questo cerco di rifornirmi il più possibile da produttori locali e di valorizzare quanto di meglio offre il Trentino". Le materie prime per Ghezzi sono fondamentali, per questo è sempre alla ricerca dell'eccellenza, indipendentemente dal fatto che sia con marchio biologico o meno. Gli abbiamo domandato cosa rappresenti per lui il cibo. "Rappresenta la manifestazione di una cultura: se consideriamo cultura tutto

ciò che si manifesta all'interno di un territorio e che resiste nel tempo, ecco, il cibo è un suo effetto".

Determinato e volitivo, il giovane chef considera la cucina come la "letteratura, fatta di rete, di assonanze, echi, reminiscenze, così che spesso per creare una nuova ricetta, spesso si parte 'liberando' uno di questi elementi, e poi ci si lavora fino ad arrivare al senso compiuto. La tradizione è molto importante nella genesi di un piatto, ma nella realizzazione contano le materie prime". Il piatto che presenta al suo primo ingresso alla GourmetArena, è un suo classico, 'Riso e bollicine, mantecato con erborinato di capra e Ferrari Perlé Rosé', scelto dallo chef perché "rappresenta un modo di far cucina in funzione di un tema-pensiero-territorio-ristorante". E sull'ecostenibilità cosa ne pensa il nostro trentino? "Il rispetto per il territorio è da sempre un valore per chi vive in montagna, quindi penso che questo sia già di per sé un atteggiamento volto a preservare e garantire le risorse per chi verrà dopo di noi".

Riso e bollicine. Mantecato con erborinato di capra e ferrari Perlé Rosé

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per il riso:

- 280g riso Gallo Carnaroli Riserva
- 2l brodo leggero di pollo
- 80g erborinato di capra
- 60g burro
- 1 scalogno

Selz di bollicine Perlé Rosé:

- 750cl Ferrari Perlé Rosé (2006)
- 3,5g gelatina iota
- 1 carica di soda

Preparazione del riso:

Procedete come per un normale risotto facendo appassire lo scalogno con una noce di burro, poi aggiungete il riso, lasciatelo tostare per alcuni minuti e bagnate direttamente con il brodo proseguendo la cottura per 13 minuti. Togliete dal fuoco, fate riposare il risotto per 2 minuti coperto con un canovaccio quindi mantecatelo con il burro e l'erborinato di capra.

Preparazione del selz di bollicine Perlé Rosé:

Frullate il Ferrari Perlé Rosé con la gelatina e portatelo sul fuoco fino quasi a raggiungere il bollore, quindi versatelo in un sifone da selz chiudete e caricate con una carica di soda, fate raffreddare ed usate direttamente sul riso prima di servirlo.

Presentazione:

Versate il risotto nei piatti fondi e versatevi sopra le bollicine di Ferrari Perlé Rosé che avrete ottenuto con il selz. Consigliate al commensale di mescolare il risotto prima di mangiarlo.





MICHELE GIOIA, THE CESAR DELLA POSTA VECCHIA

Una villa seicentesca immersa in un luogo solitario, da un lato il frangersi delle onde del Mar Tirreno, dall'altro un incantevole parco confinante con una riserva naturalistica del WWF: questo è il luogo dove Michelino Gioia lavora. La Posta Vecchia, in quel di Palo Laziale nel comune di Ladispoli (quaranta chilometri dalla Capitale), è un hotel di charme che ospita un ristorante gourmet di classe e sostanza, The Cesar. La Roma imperiale qui rivive nei reperti archeologici del museo sottostante alla struttura, dove è anche possibile cenare in un contesto davvero unico. Michele Gioia, trentasette anni, arriva in quest'oasi di suggestiva bellezza nove anni fa, dopo la formazione in rinomati ristoranti stellati del Lazio, Lombardia, Veneto, Marche, Toscana e all'estero (Il Pellicano, Hotel Eden, Four Season di Milano, Arnol-

fo, Villa del Quar, Perbellini, Uliassi, Ristorante Joia, Alain Ducasse a Londra ed altri). Campano, figlio di contadini, ha imparato fin dall'infanzia ad apprezzare i prodotti della terra, non solo gustativamente ma anche per la loro origine, rispettando il grande lavoro che sta nella loro coltivazione. "La passione per la mia professione – ci spiega Gioia – è costantemente aumentata. Da piccolo mi piaceva mangiare bene e per questo ho iniziato a fare la scuola alberghiera. Poi mi sono sempre più innamorato di questo lavoro stupendo. Le esperienze che ho fatto mi hanno aiutato a comprendere il valore e l'importanza della qualità, del rigore, della cura nei dettagli e dell'etica professionale, che purtroppo negli ultimi anni vanno sempre di più a diminuire". La sua cucina è espressione della vera mediterraneità e di un forte legame con il territorio, contraddistinta dalla freschezza delle materie prime: frutta, erbe e verdure provengono direttamente dall'orto della villa. La sua è un'interpretazione creativa, con particolare interesse per i piatti regionali rivisitati e le tecniche francesi. Umile, coerente, curioso, solare, Gioia (con un cognome così non poteva essere altrimenti), vive in modo tale che tutto ciò che fa lo emoziona, sia nella vita privata sia in quella professionale. Nella sua concezione il cibo rappresenta piacere ed amore, ed in que-

sto senso i suoi piatti "sono concepiti con amore, dentro c'è l'anima di chi li ha preparati". Convinto che la tradizione abbia un ruolo fondamentale, essenziale alla formazione di un'identità necessaria a tutti gli chef, il cuoco campano è altrettanto consapevole che tecnica e tecnologia aiutano ad esaltare e conservare tutte le qualità di un prodotto. Gli spunti per i nuovi piatti da Cesar nascono dal confronto fra tutta la squadra di cucina, e da numerose prove, anche se la maggior parte delle volte l'ispirazione scaturisce dalla cucina classica, dai prodotti di stagione e dal territorio. Gli ingredienti fondamentali che accompagnano con costanza il suo lavoro sono l'olio extra vergine di oliva, il basilico e le erbe aromatiche. Interrogato sul fil rouge dell'ecosostenibilità, afferma che "ci è stato fatto un grande dono, dovremmo solo averne cura. La ricerca dell'ecosostenibilità è essenzialmente una forma d'amore verso il prossimo". Per la sua prima volta a GourmetArena, Gioia propone una 'Crema di castagne al profumo d'arancia con animelle di vitello e puntarelle'. "Ho scelto alcuni ingredienti in base alla stagionalità, mentre ho inserito le animelle scottate in padella con erbe perché ricordano la tradizione della cucina laziale. L'abbinamento castagne, puntarelle, buccia d'arancia è semplicemente nato per attenuare il dolce della castagna".

Crema di castagne al profumo d'arancia con animelle di vitello e puntarelle

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per la crema di castagne:

400g castagne
1 scalogno
250g brodo di pollo
200g latte
sale q.b.

1 buccia d'arancio
grattugiata

20g zenzero

2 ginepro

½ anice stellato

Per le animelle:

400g animelle

1 limetta

20dl olio

50g semola

1 mazzo di timo

½ mazzo di maggiorana

1 mazzo di rosmarino

750g olio di semi

Per le puntarelle:

250g puntarelle già pulite

100dl olio d'oliva

timo q.b.

sale q.b.

15g zenzero

Per la finitura:

8 erbe aromatiche "punte"

olio delle sabbie q.b.

4 buccia d'arancia a julienne

Preparazione della crema di castagne:

Incidere con un coltellino le castagne passarle al forno per ¼ minuti, privarle della buccia e della pellicina. In una pentola fare appassire dello scalogno con dell'olio d'oliva extra vergine, aggiungere le castagne pulite farle andare per un po' e dopo ricoprirle con metà brodo di pollo e metà latte, un po' di zenzero e un mazzetto di odori secchi (ginepro, anice stellato ecc). Una volta cotto aggiustare di sale, frullare il tutto e passare al cornetto cinese, e aggiungere della buccia d'arancio.

Preparazione delle animelle:

Lasciare le animelle sotto acqua corrente per circa 2-3 ore fin che non si liberi di tutto il sangue residuo. Dopo scottarle in acqua bollente (metterle giù, già con acqua bollente e come riprende il bollire raffreddarle in acqua e ghiaccio), privarle della loro pellicina esterna, contemporaneamente, facendole a bocconcini più o meno della stessa pezzatura passarle nel forno a vapore per circa 3 minuti, raffreddarle subito in abbattitore. Dopo di che adagiarle in una vaschetta insieme alla limetta, per farle prendere sapore. Mentre da parte preparare un trito d'erbe (timo, rosmarino, origano fresco maggiorana). D'aggiungere alla semola, per poi panarci le animelle al momento di friggerle nel olio di semi.

Preparazione delle puntarelle:

Procurarsi delle puntarelle già pulite, stemperarle leggermente in acqua bollente, dopo di che condire con gli ingredienti affianco descritti e adagiarli in una formina rotonda.

Presentazione:

In un piatto fondo, adagiare un velo di crema di castagne, al centro le puntarelle, sopra le animelle dorate, e poi per finire, guarnire con delle punte di erbe aromatiche e delle zeste d'arancio, ed un filo d'olio a crudo.





**ALOIS HALLER,
CASTEL FRAGSBURG**

Castel Fragsburg è ricavato dalle mura di un'antica dimora di caccia, costruita dalla nobile famiglia dei Conti Mammingen intorno al 1620, completamente ristrutturato con cura epocale e architettonica. La posizione di questo Relais & Châteaux, di proprietà dal 1955 della famiglia Ortner, è veramente invidiabile, con la sua vista su Merano e la Val d'Adige e il suo rigoglioso parco. Alois Haller è dal 2006 il deus ex machina del ristorante stellato. La sua storia d'amore con la cucina inizia presto: "Sono nato e ho vissuto in un maso tipico dell'Alto Adige, in Val Passiria, dove avevo contatto diretto con i prodotti locali sin da bambino. Ho sempre

aiutato i miei genitori nei vari lavori a contatto con la natura, da qui è subito nata la mia prima passione per i prodotti naturali e di alta qualità. Nella relazione diretta con madre terra ho capito che volevo assolutamente fare il cuoco per poter appassionare altre persone a questo mondo. Quindi, dopo l'apprendistato e le prime esperienze in ristoranti dell'Alto Adige, ho iniziato a viaggiare e a conoscere altre interpretazioni della gastronomia". La nostalgia per le sue montagne lo spinge però a rientrare in patria, anche per ritrovare quella qualità delle materie prime veramente eccezionali e uniche, "la mia vera fonte di ispirazione: per questo amo mantenere integro il loro gusto primario". Lo chef acquista quotidianamente ingredienti freschi da fornitori locali da lui personalmente selezionati. Ma Haller non si chiude al mondo: "La mia filosofia culinaria è quella di usare i prodotti migliori e di alta qualità da tutto il mondo. Fondamentale per me è saperne il più possibile (origine, metodo di coltivazione...) per abbinarli in modo creativo alle nostre specialità locali e regionali, in modo da presentare agli ospiti

un piatto tradizionale in modo innovativo. Utilizzo prodotti biologici (per esempio carne, salmerino, verdura e frutta) ma solo se sono di alta qualità e se conosco bene la loro provenienza".

Haller, che si definisce "un cuoco normale, soddisfatto del lavoro che svolge" è legato alla tradizione, nella sua accezione di conoscenza delle origini culinarie, ma è aperto a idee e tecniche nuove. "Il cibo e la cucina sono i mezzi per esprimere la mia creatività, che non ha limiti, attraverso la quale riesco a dar vita a creazioni originali, spesso utilizzando il mio ingrediente preferito, le erbe del nostro giardino. Ho forse una sola regola: non supero mai i tre elementi in un unico piatto".

In questa edizione di GourmetArena (lo chef ha già partecipato ad altre presentazioni meranesi), sceglie 'Uva meranese con arance candite e sabbia di olive taggiasche', "per comporre con questi tre speciali prodotti italiani, ovvero uva di Merano, arance della Campania e olive liguri, un'armonia di gusti tra il dolce, lo speziato e l'aromatico".

Uva meranese con arance candite e sabbia di olive Taggiasche

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 grappolo d'uva

1 vaniglia

200g acqua

100g zucchero

Per le arance candite:

3 arance

50g acqua bollita

50g zucchero

Preparazione dell'uva marinata:

Sbollentare l'uva nell'acqua bollente e raffreddarla nell'acqua ghiacciata. Sbucciare l'uva e togliere i semi. Portare ad ebollizione l'acqua con la vaniglia e lo zucchero, aggiungendo l'uva e lasciar riposare per tre giorni.

Preparazione della schiuma d'uva:

Frullare un terzo dell'uva e dell'acqua vanigliata e versare in un panno appeso. Aggiungere la lecitina di soia e fare la schiuma.

Preparazione della sabbia d'olive taggiasche:

Essiccare le olive taggiasche a 50°C per un giorno. Tritare finemente le olive essiccate.

Preparazione delle arance candite:

Sbucciare le arance e bollire la buccia per tre volte. Poi candire con lo zucchero per quattro volte. Mischiare la spremuta con 50g di acqua e 50g di zucchero, frullare con la buccia e congelare.





**IVAN JUSTA,
GRAND HOTEL PALAZZO**

Nato a Fiume quasi trent'anni fa, Ivan Justa, dopo aver finito gli studi in Croazia, si trasferisce in Italia ad imparare praticamente la professione.

In particolare alla Trattoria ai Castellieri di Monfalcone, con lo chef Luciano Zaganelli, che considera il suo maestro, dal quale apprende i dettami di una cucina italiana tradizionale (Zaganelli ha origini piemontesi, romagnole, liguri, friulane...!). Dopo sei anni nel nostro Bel Paese, rientra in Istria, e lavora per alcuni ristoranti di Parenzo. Poi, nel febbraio 2012, la svolta: viene assunto come Executive Chef al Grand Hotel Palazzo di Parenzo. Una struttura datata ai primi del Novecento, completamente ristrutturata tre anni fa, con una posizione proprio in riva al Mar Adriatico. Appassionato di cucina fin dalla

tenera età, deve alla nonna il suo imprinting culinario, e al suo carattere la caparbia di proseguire nella ricerca gastronomica.

“Nella mia cucina unisco i sapori della cucina mediterranea a quella istriana e internazionale, dando loro equilibrio e armonia. Credo che la tradizione sia molto importante - per questo propongo ricette con le carni del nostro bovino istriano ‘Boskarin’ e con quelle dell’asino istriano oltre a tanto pesce dell’Adriatico - ma che debba essere costantemente rinnovata con un tocco moderno”.



Filetto di manzo avvolto in pancetta istriana cotto in sale grossa con crema di zucca e rosmarino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600g di filetto di manzo
 - 300g di pancetta istriana
 - 1.5kg di sale grosso
 - 0,5l di olio d'oliva
- Per la crema di zucca e rosmarino:
- 1dl di besciamella
 - 0,5dl di olio di semi di zucca
 - 1 capo di cipolle selvatiche
 - 0,5 di brodo vegetale
 - 1 ramoscello di rosmarino
 - 1 gambo di sedano

Preparazione:

La zucca va cotta in forno nella crosta a 160 gradi fino a quando diviene morbida. Nell'olio di semi di zucca va soffritta la cipolla e vanno aggiunti la zucca macinata, il gambo di sedano e il ramoscello di rosmarino. Tutto va coperto con il brodo vegetale, poi ridotto ad una certa densità da mescolare con la besciamella. Il filetto di manzo va salato e cotto nell'olio d'oliva da tutti i lati. Lasciate riposare il filetto per 30 minuti e dopo avvolgetelo nella pancetta istriana. Poi mettete il filetto nel sale grosso e lasciate cuocere in forno per 30 minuti a 170 gradi.





MASSIMO MENTASTI, LA GALLINA DI VILLA SPARINA RESORT

In un complesso del Settecento a Monterotondo di Gavi, i fratelli Stefano, Massimo e Tiziana Moccagatta, della famiglia dei produttori a marchio Villa Sparina, hanno avviato una decina d'anni fa un progetto di valorizzazione del territorio. La casa padronale viene trasformata in un resort, che comprende l'azienda agricola Villa Sparina (conosciuta per il Gavi Docg), l'Ostellerie, un albergo aquattro stelle, e il ristorante La Gallina. Qui lo chef Massimo Mentasti propone ricette che fanno esprimere i sapori della cucina piemontese. Le sue esperienze precedenti, prima di arrivare a Villa Sparina cinque anni fa, lo hanno portato dalla costa Smeralda al Four Season di Milano, passando per stage negli stellati Miramonti l'altro, Perbellini, D'O. Ma il

vero incontro professionale e umano è al Cavallo Bianco di Aosta con Paolo Vai, che conosce al Mont Blanc di La Salle. Ventinovenne che vive la gastronomia con convivialità, divertimento e passione, riassume in una frase la sua filosofia culinaria: 'cucina di memoria e di ghiottonerie personali'. "La mia passione per il cibo deriva da una tradizione di famiglia. Mia nonna aveva una gastronomia, mio padre ha una salumeria... rimanere nel mondo del food era naturale. Mangiando, poi, ho evoluto le mie conoscenze culinarie. L'ispirazione per creare le mie ricette la traggio tutti i giorni da ciò che mi piace, trasformo la mia golosità in qualcosa alla portata di tutti, mantenendo i sapori, i gusti e i colori. Tutto ciò che uso in cucina per me è importante, dall'ingrediente più 'semplice' e 'povero' fino a quello più ricercato". Muovendosi con agilità tra gli usi gastronomici del basso Piemonte, Mentasti segue una rispettosa interpretazione della tradizione e della tecnica contemporanea. "La tradizione è la base e la conoscenza della modernità in cucina e ritengo fondamentali le tecnologie, se servono per mantenere o addirittura migliorare i prodotti, i sapori e i profumi autentici. Ma il sentimento, la passione, la componente spirituale e

l'umiltà, sono, assieme ai prodotti ecosostenibili, le fondamenta per la buona riuscita ai fornelli". Il suo 'Risotto al pomodoro che vuole diventare pizza' viene interpretato "con la schiettezza degli ingredienti dei miei piatti. Dal riso, piatto semplice per antonomasia, allo stracchino, ottenuto appunto, dalle vacche stracche che scendevano dall'alpeggio, fino ai capperi sotto sale, il più antico e naturale metodo di conservazione. Nelle vicinanze del nostro complesso tra l'altro, passava l'antica via del sale: direi che è più che un richiamo alla tradizione del territorio. Ho utilizzato prodotti facili, ma di gusto importante. Prodotti che arrivano direttamente dal mare e dalla terra, ma combinati in modo da reinterpretare un classico come la pizza. Penso che sia fondamentale tornare a comprendere come il fatto di lasciar spazio alla natura, senza forzarla, sia il modo migliore di interpretare tutte le professioni, a partire da quelle come la mia. Utilizzare in cucina prodotti biologici per esempio è importante: noi usiamo i prodotti del nostro orto. Credo che vadano riscoperti la quotidianità con l'ambiente che era propria dei nostri nonni e bisnonni e i ritmi naturali delle stagioni, valori irrinunciabili da lasciare in eredità ai nostri nipoti".

Risotto al pomodoro che vuole diventare pizza

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

280g di riso Carnaroli
invecchiato

60cl di passata di pomodori
datterini

brodo q.b.

30g di capperi all'aceto

12 filetti di acciuga
maggiorana

200g di stracchino

100g di parmigiano
olio, sale, pepe q.b.





**CARLO MOLON, SOUS CHEF
DEL CANNETO SHERATON
MILAN MALPENSA**

Enrico Fiorentini è l'Executive Chef del ristorante allocato nello Sheraton (acquisito nel 1998 da Starwood) a Malpensa, l'unico albergo con accesso diretto al Terminal 1 dell'aeroporto. Quattrocentotrentatre camere all'interno di una realtà con una serie di strutture faraoniche. Per gli amanti degli effetti speciali per esempio, nell'arioso e luminoso ristorante, svetta la Wine Tower, una torre di vetro alta sei metri nella quale bottiglie di vini provenienti da tutto il

mondo sembrano sospese in aria, creando un forte impatto scenografico. Fiorentini, dopo esperienze in ristoranti italiani fra i quali Peck, allora guidato da Daniel Drouadaine, comincia a lavorare nella CIGA Hotels e da lì attraverso il gruppo Starwood (ma non solo) inizia a girare il mondo, in Egitto, Emirati Arabi, Siria, Bahrain, Gran Bretagna, Slovenia... dopo quindici anni di peregrinazioni, torna in Italia nel 2010 per l'ultimo nato italiano in casa Starwood. Vagabondo com'è, non resiste però a tornare temporaneamente per lavoro all'estero e quindi per il fatidico giorno all'Arena Gourmet non può essere presente. Delega quindi al suo Sous Chef, Carlo Molon, la creazione della ricetta e la sua realizzazione a Merano. Il quarantenne Molon è appassionato di cucina fin da piccino, da quando il padre veneto, appassionato gourmet, lo coinvolgeva ai fornelli durante i week end in casa. "Amavo l'andar per boschi a raccogliere funghi - ci racconta -, a cercare i bruscandoli, le lumache... e poi

vederli cambiati dalla cottura. Ancor oggi osservare la metamorfosi da prodotto naturale a piatto finito mi cattura. D'altronde per me la cucina è la capacità di trasformare ed esaltare i prodotti che la natura ci offre, è il punto d'incontro tra materia e conoscenza".

Molon è un po' emozionato di essere al GourmetArena al cospetto di chef che stima e ammira, ma, con la sua solarità e positività, è pronto ad affrontare la prova. La sua ricetta è 'Ravioli di farina integrale con Taleggio e pomata d'uva fragola'. "Nella mia preparazione, ho preso in considerazione la mia regione d'origine, risalendo ai ricordi d'infanzia ed ai prodotti che erano sempre sulla nostra tavola di casa, e quella d'adozione dove vivo tuttora".

Al Canneto c'è molta collaborazione e spirito di squadra, tanto che le ricette escono "dalla fusione delle idee che tra tutti noi sviluppiamo. Credo che sia molto importante non solo valorizzare la genuinità dei prodotti ma saperne trasmettere la conoscenza".



Tortelli di farina integrale al Taleggio con pomata d'uva fragola e pancetta croccante

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per la pasta:

150g farina integrale

150g farina "00"

3 uova

Per il ripieno:

300g taleggio

100g patate lesse

Per la pomata d'uva fragola:

300g uva fragola

100g zucchero

20g farina

Per la conserva:

200g uva fragola

50g burro

Preparazione:

Preparare una pasta all'uovo con le due farine. La farcia molto semplice combinando il taleggio alla patata schiacciata. La marmellatina d'uva fragola bella legata. "Semplice realizzazione di metodolgia essenziale".





**DIEGO RIGOTTI,
MASO FRANCH'**

Maso Franch ha origini antiche. Nel 1802 Pietro Franch prese la decisione di edificare parte del vigneto e di farne la sua dimora. Un'antica struttura immersa nel suggestivo contesto delle vigne, tra i profumi dell'uva ed i colori del Trentino, fin dal principio, furono un punto di riferimento importante per l'agricoltura locale. Il Maso rappresenta il fulcro della composizione paesaggistica dell'area: costituito da un'antica ala ristrutturata integrata con una nuova struttura, si trova nel comune di Giovo

e si estende su una superficie totale di 11 ettari, dominando la Valle dell'Adige e l'abitato di Lavis. In cucina, Diego Rigotti, che prima di arrivare a Maso Franch ha avuto esperienze alla corte di celebri chef del calibro di Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Andrea Berton - che considera il suo maestro - e Marc Veyrat (famoso cuoco francese trisellato). Da piccolo, assaporando gli odori e i sapori della cucina della nonna francese, aveva già scelto la sua futura carriera. Nel tempo si è sempre più appassionato al suo lavoro, ispirandosi ad un'attenta interpretazione del genius loci. Amante in assoluto della cucina gourmand, è sempre alla ricerca di materie prime di alta qualità legate al territorio.

Alla sua prima volta alla GourmetArena, Rigotti presenta una ricetta che "con grande rispetto nei confronti della natura e del suo sostentamento quotidiano esalta la terra con i suoi elementi". Terra che per il cuoco rappresenta concretezza, sobrietà ed ele-

ganza. D'altronde la filosofia culinaria del giovane chef è basata sull'interpretazione di una cucina creativa legata fortemente al senso di terroir, declinata secondo canoni del gusto che cercano di conservare una tradizione forte, mai tradita anche se diversamente interpretata. I suoi ingredienti fondamentali? "Olio e erbe spontanee. Per dar vita ad uno stile che sia rispettoso, concreto, creativo ed elegante".

La scelta di utilizzare prodotti biologici a Maso Franch è molto sentita, tanto che sono impiegati nella maggior parte delle loro creazioni. Pur essendo consapevole che la tecnica culinaria ha un ruolo importante per dare le giuste basi a liberare l'immaginazione nei piatti e a spaziare nella ricerca, Rigotti mantiene una devozione rigorosa per il rispetto delle tradizioni. Fortemente radicato alle sue radici, si descrive come una montagna, "perché ciò che Le ho detto sono le regole della mia vita, le stesse che mi servono per scalare la vetta e arrivare alla cima".



Dessert il Sottobosco

INGREDIENTI:

Per il crumble:

375g di farina di mandorle extra fine

315g di farina "00"

360g di zucchero di canna

65g di cacao

20g di sale

8g di cannella

365g di burro

2 fave di Tonka

Per il biscotto areato al the verde:

140g di pistacchi

30g di the verde

40g di farina setacciata

165g di zucchero a velo

160g di tuorlo d'uovo

250g di albumi

olio d'oliva q.b.

Per il gelato alla rosa canina:

800g di latte

120g di zucchero

200g di panna al 35% M.G.

50g di destrosio

25g di glicerina

10g di stabilizzante

25g di estratto di rosa canina

Per la crema montata al pistacchio:

280g di pistacchio

80g di zucchero

480g di acqua minerale

8g di the verde

Presentazione:

Disporre su un piatto una pennellata di crema montata, la terra di cioccolato, due pezzi di biscotto areato, il gelato alla rosa canina e dei frutti di bosco croccanti.





**WILLIAM ZONFA,
MAGIONE PAPALE**

Piccoli borghi incastonati tra i monti, prati a perdita d'occhio e distese agricole segnate dalla curva del fiume Aterno: questi luoghi furono probabilmente segnati dal passaggio dell'eremita Pietro da Morrone, futuro papa Celestino V. A lui è dedicata la Magione Papale, una residenza esclusiva nata dal recupero di un antico mulino e degli spazi circostanti. E questo è il regno dello Chef William Zonfa, aquilano doc,

fresco del riconoscimento della rossa stella.

Ripercorriamo con lui l'origine della sua passione per la cucina: "Molte volte io e mio fratello rimanevamo soli in casa e per oviare al classico panino, telefonavo a mia madre per farmi spiegare come potevo preparare in poco tempo un classico piatto di pasta. Ho iniziato così, per caso in casa. Dopo aver finito le medie, ho chiesto a mio padre di iscrivermi all'Istituto Alberghiero. Da qui è nato tutto".

Il suo percorso, dopo gli studi, lo porta ad alcune significative esperienze, iniziando con il mondo dell'alta ristorazione in Germania, in un due stelle Michelin. Dopo un paio di anni ha l'opportunità di lavorare con grandi chef francesi e di frequentare un corso di alta cioccolateria. Tornato in Italia, presta la propria opera in vari ristoranti, fra i quali gli stellati il Pellicano a Porto Ercole e il Mosaico a Ischia.

"La mia fortuna – ci racconta - è stata l'aver capito subito, sin dai primi anni di studio, che la mia professione richiede dei notevoli sacrifici continui". Già: oggi giorno, con lo show che si fa sui media televisivi sembra facile fare lo chef per diventare famoso e ricco. Salvo poi entrare nel mondo del lavoro e rendersi conto che la strada non è assolutamente semplice e scontata come sembrava. I maestri incontrati per la via, in questo senso, sono importanti: "Ho conosciuto tanti professionisti che mi hanno dato la possibilità di acquisire molta tecnica e fatto capire che il successo di questo lavoro è proporzionale alla passione che si nutre per esso. Per citarne uno in particolare, lo chef Antonio Guida del Pellicano". Si definisce "disponibile, capace di interagire con chiunque, simpatico ed umile". Caratteristiche caratteriali che l'hanno sicuramente aiutato nella sua attività.



Uovo patate e peperoni

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 uova freschissime da 65g l'una
- 4 peperoni rossi
- 5/6 patate da 80g circa (possibilmente pasta gialla e consistenza asciutta)
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- germogli di porro

Preparazione:

Arrostire i peperoni sulla brace in maniera violenta, in modo che la pelle bruci, si riesca a staccare e il colore rosso del peperone resti vivo. Mettere i peperoni in una busta di plastica e lasciarli raffreddare. Spellare i peperoni e tagliare finemente come se stessi facendo delle tagliatelle. Asciugare i peperoni al forno a 55 °C per 24/28 ore. Quando sono abbastanza asciutti bisogna frullare e setacciare i peperoni per ottenere una polvere di peperone arrosto. Lavare e sbucciare le patate. Con le bucce delle patate realizziamo un brodo. Tagliare le patate a cubetti tenendone una intera da parte e farle bollire nel brodo appena fatto. Portare il tutto a concentrazione, ovvero le patate devono essere bollite e il brodo deve essersi ritirato del tutto. A questo punto si può frullare, salare e pepare il preparato. Cuocere l'uovo a bassa temperatura per 38 minuti a 66 °C. Sfogliare la patata rimasta e realizzare delle tagliatelle lunghe 20 cm e spesse 1,5 cm. Avvolgere attorno ad un coppa pasta e friggere fino a doratura ottenendo così anelli di patate.

Presentazione:

In un piatto del tipo cappello di prete mettiamo la crema di patate, l'anello di patate ed infine l'uovo salato sopra in modo da reggere il tutto, spolveriamo con la polvere di peperone arrosto, decoriamo con i germogli e infine con un filo di olio a crudo.



CONTATTI

MAURO AJMONE

ROSALPINA DELL'AUBERGE
DE LA MAISON

Entrèves
I - 11013 Courmayeur
t +39 0165 869811
info@aubergemaison.it
www.aubergemaison.it

DANILO BEI

RISTORANTE
EMILIO

via A. Girardi, 1
I - 63900 Casabianca di Fermo
t +39 0734 640365
ristoranteemilio@virgilio.it
www.ristoranteemilio.it

GIUSEPPE DI IORIO

AROMA DI PALAZZO MANFREDI

via Labicana 125
I - 00184 Roma
t +39 06 77591380
info@hotelpalazzomanfredi.it
www.palazzomanfredi.com

ALBERTO FOL

LA CUSINA DE THE WESTIN
EUROPA & REGINA, VENEZIA

San Marco 2159
I - 30124 Venezia
t +39 041 2400001
europa.regina@westin.com
www.westineuropareginavenice.com

ALFIO GREZZI

LOCANDA
MARGON

via Margone di Ravina, 15
I - 38123 Trento
t +39 0461 349401
contact@locandamargon.it
www.locandamargon.it

MICHELE GIOIA

THE CESAR
DE LA POSTA VECCHIA

Palo Laziale
I - 00055 Ladispoli
t +39 06 9949501
reservations@lapostavecchia.com
www.lapostavecchia.com

ALOIS HALLER

CASTEL FRAGSBURG

via Fragsburg 3
I - 39012 Merano
t +39 0473 244071
info@fragsburg.com
www.fragzburg.com

IVAN JUSTA

GRAND HOTEL
PALAZZO

Obala Maršala Tita 24
HR - 52 440 Poreč
t +385 52 858 800
info@hotel-palazzo.hr
www.hotel-palazzo.hr

MASSIMO MENTASTI

LA GALLINA
DI VILLA SPARINA RESORT
Frazione Monterotondo 56

I - 15066 Gavi
t +39 0143 633 835
sparina@villasparina.it
www.villasparinaresort.it

CARLO MOLON

IL CANNETO DI SHERATON MILAN
MALPENSA AIRPORT HOTEL &
CONFERENCE CENTRE

aeroporto Malpensa 2000, terminal 1
I - 21010 Ferno
t +39 02 23351
milanmalpensa@sheraton.com
www.sheratonmilanmalpensa.it

DIEGO RIGOTTI

MASO FRANCH

località Maso Franch 2
I - 38030 Giovo
t +39 0461 245533
info@masofranch.it
www.masofranch.it

WILLIAM ZONFA

MAGIONE PAPAIE RELAIS
DI CAMPAGNA E RISTORANTE

via Porta Napoli, 67/I
I - 67100 L'Aquila
t +39 0862 414983
info@magionepapale.it
www.magionepapale.it