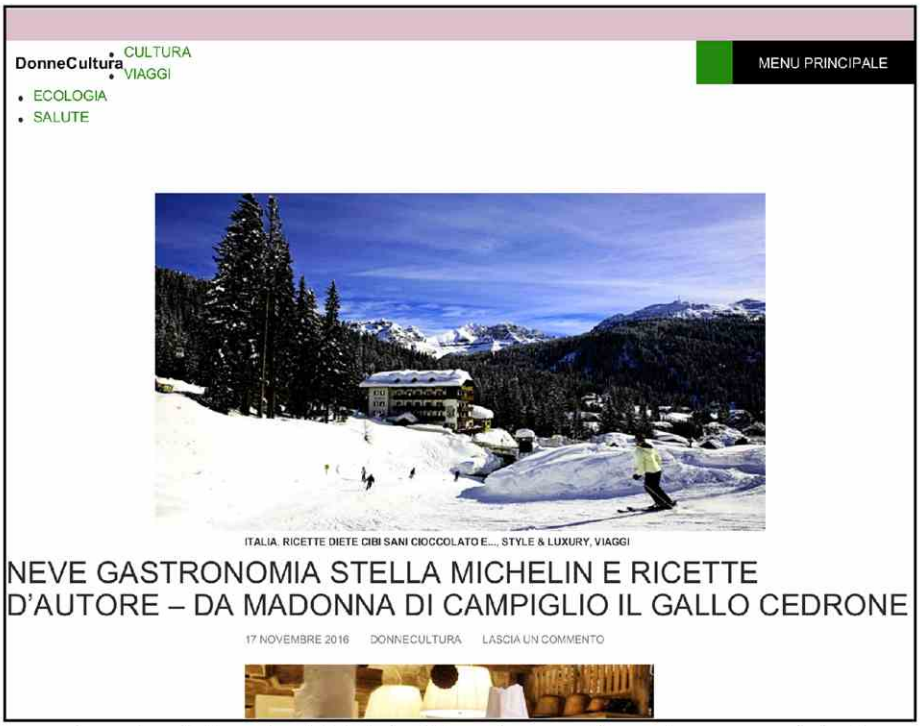
NEVE GASTRONOMIA STELLA MICHELIN E RICETTE D'AUTORE – Da Madonna di Campiglio il Gallo Cedrone 17 novembre 2016



Il Gallo Cedrone a madonna di Campiglio – piatti, interni, chef Sabino Fortunato.

Madonna di Campiglio DECIMO ANNO: UN NUOVO INIZIO E UNA NUOVA STELLA Lo chef Sabino Fortunato è la nuova Stella del Gallo Cedrone Dopo un anno, il 2016, caratterizzato dal passaggio di consegne, Il Gallo Cedrone affronta il decimo anno di attività rimettendosi in gioco secondo lo slogan coniato per l'occasione qualche mese fa: squadra che vince, si rinnova! E quale migliore inizio di questo? La classificazione a una "stella" della Guida Michelin è arrivata al Gallo Cedrone nell'edizione 2013 ed è stata mantenuta dallo chef Vinicio Tenni per gli anni successivi, fino a quando nel 2016 Vinicio, dopo 25 anni di collaborazione con la famiglia Masè ha passato il testimone ai fornelli del Gallo Cedrone al sous-chef Sabino Fortunato.

Trentotto anni, con alle spalle innumerevoli esperienze, Sabino ha lavorato all'Hotel Bertelli e al Gallo Cedrone insieme a Vinicio per 9 stagioni e ne è quindi il naturale successore.

La cucina.

Il forte legame con la montagna, con prodotti tradizionali e la ricerca di piccole realtà locali, per tanti anni cura e divertimento di Marco Masè e Vinicio Tenni, sono rimasti patrimonio del ristorante, in particolare quello dell'hotel, con menù settimanali che offrono agli Ospiti la mela della Val di Non e i piccoli frutti di bosco, il salmerino alpino e la trota marmorata, la selvaggina, i funghi porcini e i finferli, i formaggi di malga affinati e i salumi affumicati, gli ortaggi della Val di Grest a, sempre con un occhio alla stagione.

La novità principale della cucina di Sabino Fortunato è quella di aver introdotto una nota di

Tutti i diritti riservati

freschezza e di intensi sapori mediterranei, spaziando su prodotti di qualità scovati tra il meglio di quanto offre il mercato, senza troppi vincoli geografici, ma con una selezione di qualità e prezzo corretti.

I piatti, talvolta sofisticati per tecnica di realizzazione, non perdono la concreta sobrietà che ha fatto del Gallo Cedrone un “casus” nella pur breve storia della ristorazione di qualità di Madonna di Campiglio.

Novità anche all’Hotel Bertelli: in questi mesi abbiamo effettuato un importante rinnovamento della struttura e da dicembre 2016 le vacanze all’hotel Bertelli sono ancora più confortevoli.

Foto: Panzanella-di-tonno-rosso.

LE RICETTE DI SABINO FORTUNATO! Black Cod e Bacalao, maionese di bottarga e frutto della passione Per quattro persone 200g di Bacalao Giraldo 400g di Black Cod 8 lingue di baccalà panate al Panko 40g di bottarga di tonno purea di tre frutti della passione 50g di olive di Taggia 50g di puntarelle 100g di favette 1 Gamba di sedano 1 Carota 1 Cipollotto 1l di composto di alginato per sferificazione In pentola unire a freddo pari dose di acqua e fave, portare a cottura per circa un’ora, sino a quando si sfalderanno, poi passare al cutter e aggiustare di sapidità.

In un bicchiere da mixer a immersione porre pari quantità di bottarga, olio e acqua calda e frullare fino a che il tutto si sarà emulsionato.

Con la metà della purea di frutto della passione marinare il carpaccio ottenuto dal Bacalao Giraldo, con l’altra metà comporre delle sfere con il composto di alginato.

Scottare il Black Cod condito con olio e sale aromatico lasciandolo rosa al cuore.

Friggere le lingue in olio extravergine d’oliva e salare subito.

Composizione del piatto: Adagiare il Black Cod sulla purea di favetta, il carpaccio al passion fruit con le puntarelle tagliate alla julienne, le lingue di baccalà sulla maionese di bottarga, guarnire con qualche goccia di purea di passion fruit, le sfere e delle olive bruciate e ridotte in polvere.

SECONDA RICETTA DI SABINO FORTUNATO! Panzanella di tonno rosso, intruso di sottobosco e sapori mediterranei Per quattro persone 300 g di tonno Balfegø da suddividere in 3 preparazioni 2 cetrioli pelati 100 g di pomodorini 10 filetti di acciughe del mar Cantabrico basilico cipollotto a rondelle crostoni di pane toscano 100 g di aceto di lamponi 16 pomodori datterini cotti a 90° per 30 minuti semi di sesamo, lime, pepe, sale, olive taggiasche, capperi q.b.

Preparare un culis di cetriolo con basilico, sale, olio e zucchero, ripetere la stessa operazione con i pomodorini.

Preparare una tartare di tonno con erba cipollina, sale, olio e lime; bollire una parte del tonno in acqua salata e laccare il tonno rimanente con aceto balsamico, panarlo al sesamo e scottarlo in padella.

Composizione del piatto: in una fondina presentare tutti gli ingredienti iniziando da uno specchio di culis di cetriolo.

—— Il Gallo Cedrone | La Taverna dell’hotel Bertelli Via Cima Tosa, 80 38086 Madonna di

Tutti i diritti riservati

Campiglio (TN) Tel.

+39 0465 441013 – Fax.

+39 0465 440564 | www.ilgallocedrone.it – info@ilgallocedrone.it NOVITA' NELL'HOTEL: la sostituzione dei letti, i materassi e la biancheria delle camere la sostituzione della pavimentazione delle camere con l'utilizzo di nuovi materiali la presenza in tutte le camere di set bollitore per la preparazione di bevande calde (prerogativa fino ad oggi delle sole suites) e nuovi TV LED di grandi dimensioni la connessione tramite fibra ottica con 100Mb/s simmetrici (in upstream e in downstream), garanzia di un'ottima connettività wi-fi per tutte le esigenze Inoltre, per tutti gli sciatori e gli amanti degli sport invernali: sconto del 20% sulla prenotazione on-line su www.noleggiodelbrenta.com (cod.

promo bertelli) e sconto del 15% sul noleggio in loco di tutte le attrezzature sportive.

SkiArea Campiglio: in molte settimane le offerte Skipass incluso che faranno risparmiare fino a 200 euro a persona! Il menu e le altre iniziative sono visionabili al rinnovato sito www.ilgallocedrone.it Vi aspettiamo, come sempre, a Madonna di Campiglio! Il Gallo Cedrone apre i battenti il primo dicembre 2006 dopo una lunga e complessa fase progettuale curata dall'architetto Enrico Fogagnolo.

Parte del legname destinato agli arredi è recuperato da Armando Masè a seguito di alcuni lavori di ristrutturazione presso la "casa da mont Stablel" di proprietà della famiglia dal 1838.

Di particolare pregio il portone e le "scandole", assicelle in larice destinate alla copertura del tetto, ancora in ottimo stato di conservazione, nonostante gli oltre 200 anni di storia.

Con un investimento di circa 3 milioni di euro, è stato realizzato un locale accogliente ed elegante, dedicato alla sofisticata clientela internazionale che sceglie Madonna di Campiglio per le vacanze sulla neve e le Dolomiti di Brenta per il relax estivo.

Il ristorante è attivo per circa 150 giorni l'anno nelle due stagioni turistiche, estiva ed invernale.

Dà lavoro mediamente a 6 persone a tempo pieno e due part-time, con apertura serale ed un numero di circa 40 coperti.

Il team è guidato fin dal primo giorno dallo chef Vinicio Tenni, dal maître Giuseppe Greco e dal titolare Marco Masè con passione, affiatamento e competenza.

L'hotel Bertelli, gestito dal 1979 dalla famiglia Masè, fornisce inoltre il supporto logistico e importanti sinergie operative.

Nel corso di questi 10 anni sono state organizzate, per conoscere e farsi conoscere, oltre 400 tra degustazioni guidate, presentazioni di libri, vini e prodotti alimentari, cene a tema, dibattiti e incontri con grandi nomi della cultura e della gastronomia.

In ogni occasione un prezioso insegnamento per noi e per il pubblico presente, sotto il titolo ormai conosciuto di "Sapore di Sapere".

Nel novembre 2008 viene pubblicato il libro della giornalista e scrittrice Francesca Negri "Oro Giallo – farina di mais: dalla polenta al gelato" (ed.

Tutti i diritti riservati

Curcu & Genovese) che coinvolge tutto lo staff e raccoglie, tra le altre, una trentina di ricette del Gallo Cedrone.

Il libro vince il Premio Selezione Bancarella della cucina 2009.

Nel 2009, della stessa autrice ed editore, con la collaborazione in veste di sommelier di Marco Masè viene pubblicato “Il Menu del Vino”, che si aggiudica il Premio Bancarella del Vino 2010.

L’offerta negli anni si è lentamente evoluta e affinata, senza però abbandonare il “concept” iniziale, fatto di concretezza e sobrietà, ma proposto con allegria ed entusiasmo.

Il menu, pochi piatti a rotazione poco più che settimanale, con vino a bicchiere in abbinamento, privilegia i gusti 15 ANNI DÉPOSITAIRES DOM PÉRIGNON Moët Hennessy Italia ha scelto Il Gallo Cedrone quale “dépositaire”del marchio Dom Pérignon per il Trentino Alto Adige, uno tra i circa venti ristoranti in Italia a potersi fregiare di questo titolo.

Il circuito “Dom Pérignon Dépositaires”, nato nel 2001, riunisce alcuni tra i migliori ristoranti italiani che condividono con Dom Pérignon la ricerca della perfezione e dell’eccellenza.

I Dépositaires sono parte del mondo Dom Pérignon e partecipano a iniziative particolari ideate per loro dalla Maison, avendo la certezza di un trattamento assolutamente privilegiato.

Il legame esistente fa sì che i membri siano costantemente informati in merito alle attività e ricevano in anteprima tutte le novità oltre ad avere il privilegio di accedere alle etichette più pregiate della Maison.

ESPERIENZE LAVORATIVE Apprendista cuoco Hotel Levante – Gatteo a Mare (RN) dal 02/06/94 al 01/09/94 Hotel Savoia – Ponte di Legno (BS) dal 17/07/95 al 31/08/95 Hotel Redivalle – Passo del Tonale/Vermiglio (TN) dal 20/07/96 al 25/08/96 Aiuto cuoco Hotel Terme – Bresimo (TN) dal 17/07/97 al 31/08/97 Ristorante Al Tabia’ – Ponte di Legno (BS) dal 06/07/98 al 31/08/98 Albergo Bellavista – Ponte di Legno (BS) dal 04/12/98 al 06/04/99 Hotel Sorriso – Lido di Classe (RA) dal 16/06/99 al 25/08/99 Hotel Koumbara Sunset – Ios Cyclades (Grecia) dal 08/05/01 al 21/09/01 Hotel Continental – Andalo (TN) dal 20/12/01 al 15/03/02 Hotel Du Lac – Molveno (TN) dal 25/05/02 al 08/10/02 CuocoHotel Della Torre – Folgarida/Dimaro (TN) dal 02/07/00 al 31/08/00 Hotel Della Torre – Folgarida/Dimaro (TN) dal 06/12/00 al 29/03/01 Sous chef Ristorante Le Manoir – Luzern (Svizzera) dal 01/12/02 al 31/04/03 Hotel Du Lac – Molveno (TN) dal 20/05/03 al 27/09/03 Ristorante Bistrot – Molfetta (BA) dal 20/11/03 al 20/03/04 Hotel Du Lac – Molveno(TN) dal 20/05/04 al 25/10/04 Palace Hotel Villa Cortine***** Sirmione (BS) dal 02/04/07 al 17/10/07 Palace Hotel Villa Cortine***** – Sirmione (BS) dal 01/04/08 al 21/10/08 Hotel Ciasa Salares**** La Siriola San Cassiano (BZ) Ristorante 1 stella Michelin dal 01/12/08 al 14/04/09 Hotel Bertelli **** Madonna di Campiglio dal 2/12/09 al 31/03/10 Ristorante Vitale Jasmin 2 stelle Michelin, Chiusa (Bolzano) dal 1/12/2011 al 10/03/2012 Grand Hotel Quisisana*****L Capri dal 19/03/2012 al 29/10/2012 Ristorante Vitale Jasmin 2 stelle Michelin, Chiusa (Bolzano) dal 5/12/2012 al 14/04/2013 Chef di partita Hotel Bertelli – Madonna di Campiglio dal 1/12/04 al 15/04/05 Hotel Bertelli – Madonna di Campiglio dal 20/06/05 al 15/09/05Hotel Bertelli – Madonna di Campiglio (TN) dal 2/12/05 al 19/04/06 Hotel Biodola Hermitage – Isola d’Elba (LI) dal 04/05/06 al 10/10/06 Hotel Bertelli – Madonna di Campiglio (TN) dal 01/12/06 al 23/03/07 Hotel Bertelli – Madonna di Campiglio (TN) dal 01/12/07 al 29/03/08 Capo partita saucier Ristorante Gourmet “Quisi”Grand Hotel Quisisana*****L Capri dal 25/04/09 al 1/11/09 Responsabile di cucina Ristorante La Ghiotta Hotel Hermitage***** Isola d’Elba dal 25/04/10 al 15/10/10 Ristorante La Ghiotta Hotel Hermitage ***** Isola d’Elba dal 04/05/11 al 15/10/11 Chef

Tutti i diritti riservati