Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :1,14
SUPERFICIE :35 %

AUTORE :N.D.

► 30 dicembre 2018



Capodanno

Cenone degli chef: salutare, tra innovazione e tradizione

a pagina 14 Negri

Il cenone degli chef

Dal brodo con i bolliti al menù degustazione Salutare il nuovo anno a tavola tra tradizione e innovazione Le idee di 4 ristoratori

Alcuni hanno elaborato un *menu* di degustazioni, altri chef del Trentino Alto Adige hanno deciso di proporre le loro pietanze *à la carte*, altri ancora hanno studiato un cenone-gourmet, per far assaggiare piatti insoliti e che non capita spesso di provare a tavola. A fianco della creatività, la tradizione che anche quest'anno fa la parte del leone per la nottata del veglione di San Silvestro.

Franca Merz, ristoratrice di lungo corso e sommelier alla Locanda 2Camini di Baselga di Piné (Trento) per il cenone di domani nel suo locare propone il suo *menu à la carte*: un trionfo della cucina di montagna, come le paste ripiene, lo stracotto di manzo, lo spezzatino di cervo e l'iconico coniglio disossato (prenotazioni ancora possibili telefonando al numero 0461557200, spesa per persona attorno ai 30 euro, vini esclusi).

A San Michele Appiano (Bolzano), il giovane talento Alessandro Bellingeri ha aperto da pochi mesi l'Osteria de l'Acquarol dove porta in tavola piatti che uniscono le sue origini cremonesi con la più radicata tradizione altoatesina. Cucina povera, volta a non sprecare nulla, ed è proprio questo uno dei suggerimenti del cuoco: «Oggi all'opulenza si preferisce l'essenzialità, poche cose fatte bene e di qualità». Magari puntando su cotture inusuali, come quella che sta alla base del segreto di uno dei suoi piatti delle festività, i tortelli di cappone: «Utilizzo la tecnica messicana del barbacoa, che prevede una cottura lenta, dalla mattina fino alla sera, della carne coperta con foglie di mais, di verza, di cavolo cappuccio, di fico o di vite. In questo modo, resta tenera e umida, e sul fondo della griglia si forma un brodo ricchissimo che si può usare per mantecare il burro e, riducendolo, per condire il ripieno». Un tocco in più? Aggiungere qualche scaglia di tartufo nero per guarnire il piatto. Questa ricetta è al

Tutti i diritti riservati

Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :1,14
SUPERFICIE :35 %

AUTORE :N.D.

► 30 dicembre 2018

centro del *menu* di San Silvestro proposto da Bellingeri, in tutto sei portate al prezzo di 100 euro a persona e c'è la possibilità di scegliere anche solo uno o due piatti e il dolce, la spesa scende così tra i 70 e gli 80 euro a testa.

Pugliese trapiantato da anni in Trentino, Sabino Fortunato è lo chef stellato de Il Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio (menu di San Silvestro a 195 euro, prenotazioni ancora possibili ma solo online al sito ilgallocedrone.it). Fortunato elargisce qualche consiglio per un grande classico delle feste natalizie, il bollito: «Io cuocio la lingua solo in acqua e alloro, mentre per altre parti come il collo di manzo consiglio la cottura in brodo di verdure. Il tocco originale può essere dato dal tagliarle a cubi e rosolarle con olio extravergine d'oliva, così risultano croccanti fuori e morbide all'interno». Cosa fare con il brodo che avanza? «Una salsa pearà leggera».

Sedersi al tavolo di Martin Obermarzoner, due Stelle Michelin del Jasmin di Chiusa a Bolzano(telefono 0472847448, *menu* degustazione di dieci portate, 190 euro) è un salto nel buio: lo chef non fornisce dettagli di cosa proporrà ai suoi commensali. Al momento della prenotazione viene fornito il numero delle pietanze, richiesto se il cliente ha intolleranze o allergie, ma cosa si degusterà resta top secret e solo quando ci si siederà a tavola si scoprirà cosa Obermarzoner ha deciso di cucinare. La sua cucina è puramente creativa, ma non durante le feste, dove a vincere è la tradizione. «In un *menu* per le festività credo ci debbano essere piatti creativi e piatti super tradizionali, come i tortelli in brodo di cappone, sono il piatto più importante del mio menu del 31 dicembre. Il mio segreto? Aggiungere alla fine della cottura del brodo un pezzettino di vaniglia e una buccia d'arancia».

F. N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le scelte

- Martin Obermarzoner (*in foto*) propone dieci portate per un veglione di degustazione
- È una cucina meticcia, invece, quella di Alessandro Bellingeri con sei portate e carne cotta alla messicana
- Bolliti per Sabino Fortunato



Tutti i diritti riservati