

Cuore mediterraneo tra le nevi



Nella suggestiva cornice del ristorante Stube Hermitage, immerso tra le Dolomiti del Brenta, un giovane chef di talento porta avanti una cucina fondata sul rispetto delle materie prime e sulla ricerca di un benessere davvero totale

di Clelia Palmese

Il ristorante Stube Hermitage, collocato all'interno – ma separato, con vita propria – dell'omonimo hotel a Madonna di Campiglio, in comune con la struttura che lo ospita ha la precisa filosofia per cui tutto è studiato per stupire l'ospite. Dalle proposte gastronomiche uniche, alla cura del dettaglio, alla carta dei vini nata dalla passione per il buon bere del proprietario, il signor Giacomino Maffei, ogni cosa concorre a far scoprire che la semplicità è un vero lusso. A partire naturalmente dalla cucina, che affidata nelle mani dello chef Paolo Cappuccio è il risultato di un giusto equilibrio tra genuinità e quel tocco di creatività che rende un piatto magico. Paolo segue quella che lui stesso definisce una 'vocazione' da quando all'età di 14 anni decide di lasciare la sua città nativa, Napoli, per lavorare stagionalmente nei ristoranti di tutta Italia e non solo. Per non perdere mai il contatto con le realtà più

importanti della gastronomia mondiale frequenta corsi presso diverse scuole, tra cui Lenôtre di Parigi. Tra le esperienze lavorative più significative: l'Hotel Miramonti di Cortina, l'Olden Hotel di Gstaad, il Cala Volpe di Porto Cervo, il Cipriani di New York, il Grand Hotel Des Bains di Venezia, l'Hotel Splendido di Portofino, il ristorante La Cendrée di Churchevel 1850, e Le Roc Marten di Cap Marten. A Chateau Neuf du Pape entra poi in contatto con chef di fama mondiale come Alain Ducasse e Paul Pommel, con i quali condivide molti aspetti della cucina internazionale e mediterranea e ne fa tesoro. Nel 2004 arriva l'incontro con la famiglia Maffei, titolare del Biohotel Hermitage ed è subito intesa alla volta di una nuova, eccitante avventura.

RITRATTO DI CHEF

Personalità decisa e determinata, carattere egocentrico e - dice lui - "anche un po' folle", atteggiamento curioso e da attento indagatore: ecco le caratteristiche principali di questo partenopeo doc esportato tra le nevi del Trentino. "Lavorando con entusiasmo e fantasia cerco di coniugare le tendenze più attuali della cucina moderna con la tradizione mediterranea che per me significa gusto, semplicità e freschezza - racconta -: la mia è una cucina di ricerca in cui cerco di attingere alle tante esperienze europee e al contempo di sperimentare giorno dopo giorno nuovi sapori e profumi che il territorio mi offre. Il rispetto della materia prima, la qualità, la provenienza e l'esaltazione della stessa

per me costituiscono il primo obiettivo. Il giusto equilibrio e la sobrietà negli accostamenti mi contraddistinguono, ma anche un pizzico di pazzia è un buon ingrediente per portare avan-



ti questo meraviglioso lavoro in modo originale e divertente".

LA CUCINA BIO

Paolo spiega anche che è difficile realizzare un piatto interamente biologico perché spesso se si vogliono utilizzare determinati ingredienti, come ad esempio il caviale o il foie gras, si sa che vanno reperiti sui mercati internazionali. Però nella maggior parte delle sue preparazioni cerca di servirsi di alimenti di origine bio spesso prodotti da piccole realtà locali, così le carni e i formaggi gli vengono forniti da allevatori del posto e persino le uova e il latte provengono da una piccola fattoria vicina all'hotel. Per quanto riguarda le verdure lo chef può servirsi direttamente nell'orto dell'Hermitage. Ovviamente i costi per l'approvvigionamento delle materie prime sono molto elevati. "Il food cost è alto - spiega Paolo - e incide per circa il 30% sul budget totale, ma il tipo di clientela che frequenta l'hotel e il ristorante esige un'offerta culinaria di livello che rispetti tutte le esigenze di un'alimentazione gustosa e allo stesso salutare, quindi apprezza enorme-



mente il nostro sforzo e comprende perfettamente che i prezzi al pubblico devono essere commisurati ai costi". Ma come si concilia nella pratica una cucina salutare con una cucina gustosa? Paolo ci fa subito qualche esempio di quella che lui definisce una "cucina biologica con forte impronta mediterranea": "uno dei piatti che meglio rappresentano la mia filosofia gastronomica è la tartare di manzo bio, realizzata con carni selezionate, germoglietti di campo raccolti nel nostro orto e salsa senapata con scagliette di malga. Mi sembra che un piatto del genere unisca sapori e profumi locali in maniera semplice e appetitosa". Per portare avanti una cucina biologica ovviamente il rispetto della stagionalità è d'obbligo, per questo il menù cambia mensilmente e si compone quasi sempre di cinque antipasti, cinque primi, e sei secondi, di cui un paio a base di pesce. A seguire, una degustazione di sei formaggi locali e la carta di dolci, anch'essa con sei proposte. Lo chef

Benessere in quota

Il Biohotel Hermitage è stato ristrutturato nel 2000 secondo i canoni della bio-architettura e secondo un'attenta filosofia ecologica che cerca di conciliare il massimo confort con il rispetto dell'ambiente. Così ad esempio l'hotel è dotato di ampie vetrate che gli consentono un'illuminazione naturale permettendo nel contempo all'ospite di godere della splendida vista delle Dolomiti. Sono stati poi ricavati degli ambienti illuminati con abat-jour a tavolo e a parete che creano atmosfere rilassanti e in coerenza con una casa di montagna. Anche la scelta dei colori è attentamente studiata: ciascun colore possiede delle frequenze elettromagnetiche ed esercita un particolare effetto sullo stato psicofisico dell'individuo.

Così nella zona soggiorno prevalgono colori caldi per renderla calda e accogliente, mentre nelle camere colori freddi come il blu dalle proprietà calmanti. Inoltre, nella costruzione della struttura sono stati impiegati materiali che non liberano sostanze nocive e tossiche. Il legno ov-



viamente domina, e nelle camere ad esempio i pavimenti e i mobili sono fatti in legno massiccio non trattato da cui proviene un gradevole profumo naturale. L'impianto elettrico è schermato e per quanto riguarda il consumo di acqua sono stati applicati dei riduttori di portata ad ogni rubinetto. Quanto al riscaldamento sono stati preferiti i sistemi per irraggiamento. Infine, merita un cenno la posizione dei letti, disposti secondo la rosa dei venti. Alcuni studi tedeschi sostengono infatti che se il soggetto dorme in un letto orientato longitudinalmente lungo l'asse Nord-Sud (testa-piedi) riposa meglio e più a lungo.



qualche abbinamento più fantasioso nei dolci o negli antipasti".

ALCUNE PREFERENZE

Paolo predilige cucinare il pesce "perché non ha bisogno di grandi preparazioni - dice - basta saperne esaltare il gusto in maniera semplice e rispettosa". Nascono così piatti come il carpaccio di spigola scottato con crema di capra fresca e insalata di carciofi candita con dressing ai frutti della passione e scagliette di bottarga di muggine. Qui la costruzione del piatto si gioca sul contrasto tra la delicatezza del pesce e la grassezza del formaggio. Il carciofo ha effetto pulente, mentre il dressing conferisce una note acidula e la bottarga apporta la giusta sapidità. Per avere a propria disposizione alcuni prodotti speciali tutto l'anno lo chef poi fa ampio utilizzo di tecniche di conservazione co-

me il sottovuoto: "Nel caso di crostacei, come ad esempio le cappelunghe italiane che non si trovano tutto l'anno, o dei funghi porcini preferisco fare delle scorte e conservarle attraverso il sottovuoto. Allo stesso modo poi realizzo delle conserve sott'olio alle verdure per poter preparare in ogni momento degli antipasti rustici, o delle mostarde di frutta da abbinare ai formaggi a pasta dura delle vallate circostanti". Ma non solo piatti locali. Alla carta base e ai menù degustativi, Paolo ha deciso di affiancare anche una carta creativa dove può ad esempio capitare di trovare una proposta di pasto interamente a base di foie gras dall'antipasto al secondo. Al centro di tutto la selezione curata delle materie prime, la loro conoscenza approfondita e tanto entusiasmo per una professione che premia la curiosità e la capacità di osare.

suggerisce poi anche dei menù degustazione con ricette tipicamente locali: "I miei piatti nascono dalla materia prima offerta dal territorio e dalla stagione in corso. Rifiuto in toto qualsiasi teoria di scomposizione molecolare, per me il prodotto va rispettato, cotto a basse temperature e al massimo esaltato con delle spezie equilibrate in modo da lasciarne intatte le qualità organolettiche e nutrizionali. Oso



PAILLARD DI GAMBERI ROSSI **con millefoglie di asparagi peruviani,** **vezzena e dressing al maracuja**

per 4 persone

INGREDIENTI

gamberi rossi di Sicilia	12
arance pelate a vivo	12 spicchi
dressing al limone e maracuja	80 g
formaggio Vezzena stagionato	40 g
aceto balsamico ristretto di Modena	4 g
asparagi peruviani crudi	60 g
sale nero delle Hawaii	3 g

per il dressing al maracuja:

olio extravergine trentino	1 dl
polpa di Maracuja	30 g
succo di limone	10 g

pepe di Sechuan	3 grani
tabasco	2 gocce
sale	
ghiaccio per emulsionare	2 cubetti

PROCEDIMENTO

Disporre su un foglio di carta oleata 4 mezzi gamberi, coprire con altro foglio e appiattare con batticarne. Impiattare e condire con dressing al maracuja, rifinendo al centro con una millefoglie di vezzena, asparagi e arance.

Vino consigliato: Myrto, Cantina Foradori, Trentino





RAVIOLO ALL'UOVO E RISTRETTO DI POMODORO **con crema di piselli e lardo di montagna**

per 6 persone

INGREDIENTI

per la sfoglia all'uovo:

semola rimacinata	200 g
tuorli	120 g
olio extravergine d'oliva	10 g
polpa di pomodoro ristretta	15 g
noce moscata	
sale, pepe	

per la farcia:

piselli freschi	500 g
patate Desire	200 g
lardo di montagna	40 g
grana trentino	50 g
sale, pepe	

per la guarnizione:

succo di vitello
germogli di crescione di ruscello
rondelle di tartufo nero estivo

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per la sfoglia, porre il composto sottovuoto e lasciar riposare per 2 ore. Con i piselli freschi sbollentati in acqua salata con una percezione di zucchero, fatti raffreddare e setacciati, formare un impasto omogeneo insieme alle patate cotte al vapore con la buccia e il lardo di montagna tritato finemente.

Vino consigliato: Olivar (Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon) Cesconi, Trentino



AGNELLO DA LATTE DEI PIRENEI **in manto di olive taggiasche,** **carciofi violetta, patate ratte e olio alle erbe**

per 4 persone

INGREDIENTI

carrè di agnellino 480 g

per la marinatura:

timo
 olio all'aglio
 santoreggia
 falso pepe peruviano

per il manto di olive:

olive taggiasche 60 g
 pinoli 10 g
 maggiorana 3 g
 pane in cassetta 2 fette
 senape dolce 10 g
 miele di castagno 5 g

per olio alle erbe:

olio 1 dl
 timo, maggiorana, dragoncello 100 g
 sale, pepe bianco aromatico

PROCEDIMENTO

Frullare i componenti della marinatura, cospargere sul carrè e conservare sottovuoto. Rosolare, quindi cospargere con il manto di olive preparato passando il tutto al mixer per pochi secondi e passare in forno secco a 80°C per 22 minuti. Pulire i carciofi da eventuali spine interne, spadellare con olio alle acciughe e prezzemolo.

Mettere gli ingredienti dell'olio alle erbe in un bicchiere da pacojet a -18°C e all'occorrenza pacossare.

Vino consigliato: Pivier (Merlot in purezza, macerazione lunga), Cesconi, Trentino

CONTROFILETTO DI CERVO ALLE ERBE

con sale affumicato, radicchio tardivo e scalogni

per 4 persone

INGREDIENTI

controfiletto di cervo (marinato con coriandolo, bacche di ginepro, Teroldego e alloro)	600 g
trito di erbe (pinpinella, maggiorana e timo)	20 g
olio extravergine del Garda	20 g
sale affumicato	2 g
pepe aromatico di Sarawak pestato	1 g
radicchio tardivo marinato	4 cespi
fondo di cervo ristretto profumato al Teroldego	1 dl
scalogni (piccoli)	10
Vin Santo	

PROCEDIMENTO

Ricavare dal cervo dei medaglioni di circa 180 g l'uno, rosolarli in burro demi salè, ultimare la cottura in forno a 80°C per circa 18 minuti quindi lasciar riposare altri 4 minuti prima di servire. Guarnire con sale affumicato, scalognetti, radicchio e il suo fondo di cottura. I piccoli scalogni vanno cotti sotto sale per 15 minuti a 200°C e poi spadellati con riduzione al Vin Santo, miele d'acacia e qualche fogliolina di timo.

Scottare il radicchio tagliato a spicchi in acqua, aceto e alloro, sale e zucchero per pochi secondi, abbattere rapidamente, conservare in olio profumato con bucce di mandarino e aglio.

Vino consigliato: San Leonardo 2001,
Guerrieri Gonzaga, Trentino





FILETTO DI MANZO SU FRITTELLA DI MELE E PORCINI

per 4 persone

INGREDIENTI

filetto di manzo
pezzata rossa trentino 'bio' 600 g

per la marinatura:

pepe aromatico
timo limonino e fiori di salvia
olio extravergine

per la frittella di mela:

patate nostrane 500 g
mele golden 100 g
tuorli 3
formaggio di malga stagionato 50 g
noce moscata
burro
sale, pepe

per i porcini:

cappelle di funghi porcini 4

PROCEDIMENTO

Massaggiare il filetto con la marinatura e porre sottovuoto; formare dei medaglioni di 150 g e rosolare a fuoco moderato da entrambi i lati. Ultimare la cottura a 80°C per 15-18 minuti per una cottura "sègnant".

Per la frittella di mele, cuocere le patate sotto sale con la buccia, pelarle e schiacciarle; unirvi 100 g di mele a cubetti private della buccia e spadellate al burro e i tuorli. Incorporare infine formaggio, sale, pepe e noce moscata. Formare un composto molto sodo, stendere tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di mezzo centimetro, abbattere in negativo, coppare e rosolare da ambo i lati, ultimare la cottura in forno a 160°C per 4 minuti.

Completare con una cappella di porcino spadellata con aglio in camicia e rosmarino, sale e pepe.

Vino consigliato: Teroldego Leclisurae 2002, Cantine Mezzolombardo, Trentino

LA TRASPARENZA DELLA MELA

per 6 persone

INGREDIENTI E PROCEDIMENTO

Per la **gelatina di mele** centrifugare le mele con la buccia, unire 4,2 g di succo di limone e ammollare 2 g di gelatina; unire 105 g di succo di granny smith con 9 g di zucchero e 1/2 stecca di vaniglia. Incorporare la gelatina fusa al resto del succo e versare nella coppa martini circa 20 g a porzione. Per l'**affogato di mele**: preparare uno sciroppo con 143 g di succo di mela, 11,5 g di zucchero e 1/2 stecca di vaniglia; scaldare, farvi cuocere per 5 minuti 3 mele ridotte in perle.

Per la **miscela di mela**, ammollare 1/2 foglio di gelatina, unire a freddo 114 g di purea di mele verdi crude, 12 g di alcool di mele verdi, 1/2 stecca di vaniglia e 29 g di succo di mela. In-

corporarvi la gelatina fusa e quindi altre 2 mele in perle. Versare nei bicchieri freddi circa 50 g a porzione. Per la **mousse allo champagne**, unire 40 g di panna, 14 di zucchero, 1 di gelatina e lo champagne (15 g per ogni bicchiere).

Per il **sorbetto allo champagne**: scaldare 15 g di acqua con 0,5 di scorza di limone e 0,3 d'arancia; unire 16 g di zucchero e 0,05 g di stabilizzatore, versare a pioggia nell'acqua a 40°C, bollire poi raffreddare quindi unire a 55 g di champagne. Abbatte a -18°C e pacossare. Preparare delle rosette a -25°C.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Montaggio nel bicchiere in quest'ordine: gelatina, mousse e miscela di mela, streusel passati nella polvere d'oro infine sorbetto. Decorazione in zucchero e isomalto a piacere.

