

CHEF EMERGENTI

Il mare nelle Dolomiti

Una cena al ristorante gourmet del Biohotel Hermitage di Madonna Campiglio (TN) è un'esperienza da provare. Per l'atmosfera accogliente della stube in legno e per l'originale cucina trentin-partenopea dello chef Paolo Cappuccio, che ha nei Canederli d'astice uno dei suoi esempi più felici

Di Francesca Negri e Carlo Vischi
Foto di Vincenzo Lonati

CHEF EMERGENTI

A Paolo Cappuccio, come ogni napoletano che si rispetti, ha il mare dentro. Probabilmente è proprio per questo che, tra tutti i luoghi lontani dal mare, ha scelto di lavorare a Madonna di Campiglio (TN), sulle Dolomiti. Montagne che 50 milioni di anni fa altro non erano che atolli, immersi nell'oceano di Tetide. Oggi, invece, si ergono maestosi massicci, dichiarati Patrimonio dell'umanità dall'Unesco. Il parco naturale con le cascate della Vallesinella, i cervi, la varietà di funghi sono solo tra le meraviglie che si possono trovare in questa rinomata località montana, a 1550 metri di quota tra il gruppo delle Dolomiti di Brenta e i ghiacciai dell'Adamello e della Presanella. Qui, allo chef è affidata dal 2004 la regia del ristorante stellato "La Stube dell'Hermita-



Lo chef Paolo Cappuccio e l'esterno del Bio-hotel Hermitage a Madonna di Campiglio (TN). Un antico maso completamente ristrutturato nel 1999 utilizzando materiali naturali ed ecosostenibili, come legno massiccio d'abete e di cirmolo trattati con cera d'api, sughero, pietra.





ge", fiore all'occhiello dello storico ed elegante Biohotel Hermitage.

A CENA NELLA STUBE

I tavoli sono apparecchiati nella stube d'inizio Novecento, in rigoroso stile tirolese. L'ambientazione è originale, quasi d'altri tempi, con il legno al soffitto e alle pareti, con dettagli che personalizzano la sala, come piccoli cuori ricamati, cuscini, candele, in un insieme che avvolge gli ospiti in un caldo e raffinato abbraccio. Dalla cucina, la promessa di qualcosa di speciale, capace di mescolare la tradizione mediterranea che appartiene di nascita allo chef, alla tipicità trentina. La cucina diventa così un viaggio culinario che attraversa i sapori e i profumi d'Italia. "Il territorio per me è solo lo sfondo; nella mia cucina ci sono degli accenni, degli appigli che mi consentono di spiccare il volo verso mille altri sapori" dice lo chef

Paolo Cappuccio, che si ispira ai grandi Alain Ducasse, Paul Bocuse e Gualtiero Marchesi.

IL MARE IN MONTAGNA

Infischandosene degli stereotipi che dicono che in montagna vanno proposti polenta e selvaggina, Paolo Cappuccio sin dal suo arrivo in quota ha iniziato a stilare menu a base di pesce di mare. Sacrilegio? Non si direbbe, visto che la guida Michelin nel 2009 lo ha premiato con l'ambita stella. E poi, c'è sempre il ritorno alle origini, all'oceano di Tetide. Certo, può fare un po' effetto vedere i canederli proposti con l'astice (la ricetta è a pag. 122) piuttosto che con la tradizionale luganega, ma la cucina è un gioco infinito e allo chef piace giocare, usare a suo piacimento le tradizioni, stupire. Follia e mediterraneità, prodotto e qualità. Sono questi i capisaldi della filosofia

di Cappuccio. "La cucina ti prende così tanto che talvolta perdi il contatto con il tuo lavoro e ti spingi oltre. Il risultato di questa sorta di "viaggio" la vedi nel piatto ed è quello che credo apprezzi un pubblico di gourmet", afferma Paolo. Quel che è certo è che questo chef, classe 1977, non è un tipo semplice: è uno che sa esattamente che cosa vuole e difficilmente scende a compromessi. Infatti, mentre racconta di come nascono le sue creazioni si lascia sfuggire: "I piatti li penso come potrebbero piacere a me e al modo in cui io vorrei mangiarli... lo non cambio, se piaccio bene, altrimenti è lo stesso". Bizzoso come un artista? "No, però mi sento fortunato perché posso esprimere la mia cucina in piena libertà, senza essere costretto a trovare mediazioni e questo è un grande privilegio". Se gli chiedi tre parole per definirsi, l'au-

CHEF EMERGENTI

A Paolo Cappuccio, come ogni napoletano che si rispetti, ha il mare dentro. Probabilmente è proprio per questo che, tra tutti i luoghi lontani dal mare, ha scelto di lavorare a Madonna di Campiglio (TN), sulle Dolomiti. Montagne che 50 milioni di anni fa altro non erano che atolli, immersi nell'oceano di Tetide. Oggi, invece, si ergono maestosi massicci, dichiarati Patrimonio dell'umanità dall'Unesco. Il parco naturale con le cascate della Vallesinella, i cervi, la varietà di funghi sono solo tra le meraviglie che si possono trovare in questa rinomata località montana, a 1550 metri di quota tra il gruppo delle Dolomiti di Brenta e i ghiacciai dell'Adamello e della Presanella. Qui, allo chef è affidata dal 2004 la regia del ristorante stellato "La Stube dell'Hermita-



Lo chef Paolo Cappuccio e l'esterno del Bio-hotel Hermitage a Madonna di Campiglio (TN). Un antico maso completamente ristrutturato nel 1999 utilizzando materiali naturali ed ecosostenibili, come legno massiccio d'abete e di cirmolo trattati con cera d'api, sughero, pietra.





La preparazione del sale aromatizzato al sedano, che lo chef Cappuccio trova perfetto per i foie gras. Si ottiene pestando il sale grezzo nel mortaio (oppure frullando) con il sedano e si lascia riposare per un paio di giorni in modo che il sale disidrati il sedano e ne prenda il profumo.

nomico". E non solo. "Il pesce è anche un cibo sexy - dice - specialmente se a mangiarlo sono le donne e se viene gustato usando le mani. Uno dei piatti più sensuali della mia cucina, infatti, credo sia la tartare di pesce con frutti esotici, servito senza posate". Insomma, un vero "sciupafemmine" declinato in senso culinario. Il rispetto della materia prima e la sua esaltazione sono il fondamento della sua cucina. Molta attenzione viene riservata dunque agli ingredienti, alla provenienza e alla loro qualità. Nella maggior parte si tratta di alimenti prodotti da piccole realtà locali, le carni e i formaggi ad esempio vengono forniti da allevatori del posto, molte verdure vengono prese direttamente dall'orto

toritratto che Cappuccio fa di sé sembra più che altro una sfida: "Sono velenoso, antipatico, a tratti romantico. E poi, sono forse un po' troppo impulsivo". E il piatto che Cappuccio preferisce del suo

menu? "Sono due. Amo il foie gras, lo metto dappertutto, nel dolce e nel salato. Poi il baccalà e i pesci in generale, che mi ricordano il mare, il sapore di acqua salata: mi stimolano a livello gastro-

FORNITORI CONSIGLIATI DALLO CHEF

Paolo Cappuccio della Stube dell'Hermitage di Madonna di Campiglio (TN) consiglia ai lettori di CG tre indirizzi "giusti", dove acquistare carne bio, pasta artigianale e pesci di montagna.

CARNE BIO E DI MONTAGNA

Come sul pesce anche sulla carne Paolo Cappuccio non transige. La qualità deve essere eccellente. Ecco perché i suoi fornitori sono i Fratelli Ballardini di Tione, da cui lo chef si approvvigiona per il vitello biologico e la manzetta Rendena, che un piccolo allevatore della zona, Artini di Zuclo, fornisce con la garanzia di metodi di allevamento al top.

Macelleria - via del Foro 14, Tione

di Trento - Tel. 0465.321157

L'Angolo Bio - via del Foro 10/B, Tione

di Trento - Tel 0465.321157

I VESUVIOTTI

Fondato nel 1939 da Nunziato Setaro, questo pastificio artigianale napoletano si è specializzato nella produzione di

pasta alimentare essiccata per lungo tempo e a bassa temperatura. Il pastificio opera in uno stabile ottocentesco nel centro storico di Torre Annunziata (NA), antica capitale dell'arte bianca, e da tre generazioni produce pasta con semola di grano duro selezionata e acqua di fonte, nel rispetto della natura e della tradizione, con trafile di solo bronzo tali da ottenere paste ruvide che invitano a nozze i sughi più disparati. I formati disponibili sono oltre 90 e i preferiti da Paolo Cappuccio sono gli spaghetti, i vesuviotti (pasta corta che ricorda un po' la forma di un boccolo) e le tagliatelle. La pasta Setaro si compra in tutta Italia nei negozi di specialità gastronomiche.

Pastificio Fratelli Setaro - Torre Annunziata (NA) - www.setaro.it

IL SALMERINO BIANCO

Trota Oro è una piccola azienda di Preore, minuscolo abitato del Trentino. Ha avviato la sua attività nel 1988 con la produzione di trote affumicate secondo una ricetta tradizionale. In seguito l'azienda ha allargato la gamma dei prodotti lavorati: filetto fresco di trota, trota marinata in aceto aromatico, filetto fresco di salmerino alpino, salmerino alpino affumicato o marinato, uova di trota.

Il preferito di Paolo Cappuccio è il salmerino bianco, vera e propria delizia, rara da trovare.

Trota Oro - Loc. Isolo 1, Preore (TN) - Tel 0465.322773, www.trotaoro.it

dell'Hermitage. Anche la stagionalità dei prodotti è importante, per offrire una cucina fresca, genuina e sana. Il pane è rigorosamente fatto in casa, mentre per i vini la scelta comprende centinaia di etichette, spumanti e Champagne, grandi vini bianchi regionali, italiani ed europei, vini rossi e rosati, vini biologici, da dessert e meditazione, segue infine una ricca selezione di grappe e distillati. Per provare la cucina stellata ci si può affidare allo chef con un menu degustazione. Cappuccio ha capito che "da grande" avrebbe fatto il cuoco nel lontano 1993, iniziando a fare la gavetta nella pasticceria dello zio: "In realtà – racconta – è una passione che ho sempre avuto, fin da piccolo: quando mia madre faceva la torta di pere e cioccolato, io restavo affascinato a guardarla, ma anche aspettando che uscisse dal forno per mangiar-

mela tutta!". Ed ecco che nella carta dei dessert si trova *Viaggio romantico della pera con il cioccolato*, sicuro omaggio alla sua infanzia e a sua madre.

RISTORANTE LA STUBE DELL'HERMITAGE

Via Castelletto Inferiore, 69
Madonna di Campiglio (TN)
Tel. 0465.441558,
www.biohotelhermitage.it
Aperto da dicembre a Pasqua
e da luglio a settembre.
Chiuso: lunedì.
Coperti: 20.
Mangiando alla carta
si spendono 80-120 euro.



Le foto e le ricette pubblicate in queste pagine sono tratte dal libro "La cucina mediterranea di Paolo Cappuccio", a cura di Francesca Negri, edito da Gribaudo - Il Gusto (Verona)



CANEDERLI DI ASTICE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di polpa di astice
 300 g di pane bianco
 70 g di cipolla dorata
 1/2 spicchio d'aglio
 1 ciuffetto di prezzemolo
 1 pizzico di noce moscata
 4 albumi
 20 g di farina
 cucchiaino di erba cipollina tritata
 250 ml di brodo di pesce
 (vedi la ricetta a pag. 82)
 olio extravergine di oliva
 sale, pepe nero di mulinello



PREPARAZIONE

Sbollentate e sminuzzate la polpa dell'astice. Tagliate il pane a cubetti. Tritate la cipolla, l'aglio e il prezzemolo e riunite il tutto in una ciotola con gli albumi, la farina, l'erba cipollina, la noce moscata, 30 ml di olio, sale e pepe e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Trasferitelo in frigorifero a riposare per 30 min e poi formate tante palline da 50 g l'una. Cuocetele in una casseruola con il brodo di pesce bollente per 12 min. Sgocciolatele, conditele con un filo d'olio e guarnite i piatti, a piacere, con pezzetti di astice rosolato e del carapace, foglioline di prezzemolo e punte di asparagi. Servite.

GLI ABBINAMENTI

Champagne Rosé Millesimato, Dom Perignon (Francia)
 Trento Doc "Perlé Rosé", Ferrari (TN)



CAPESANTE SCOTTATE CON TARTUFO ESTIVO, ASPARAGI E PICCOLE MISTICANZE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 noci di capasanta
1 tartufo nero estivo
200 g di asparagi verdi
100 g di insalata misticanza
4 rametti di timo fresco
100 ml di olio extravergine d'oliva
zucchero semolato
sale, pepe nero di mulinello



PREPARAZIONE

Lavate con cura le capesante e conditele con olio, pepe e il timo finemente tritato. Pulite gli asparagi, ricavate le punte e sbollentatele velocemente in acqua salata con un pizzico di zucchero. Raffreddatele immediatamente in acqua e ghiaccio. Lavate la misticanza, asciugatela delicatamente e disponetela al centro dei piatti individuali. Incidete leggermente a griglia le capesante e scottatele in una padella antiaderente su fuoco vivo e su entrambi i lati per 2 min, salatele e distribuitene 3 per piatto. Aggiungete le punte di asparagi tagliate a metà nel senso della lunghezza, qualche lamella di tartufo fresco e condite con un filo d'olio. Servite.

GLI ABBINAMENTI

Alto Adige Doc Kerner "Aristos", Cantina Valle Isarco (BZ)
Trentino Doc Pinot Grigio "Perer", Az. agricola Longariva (TN)



MOSAICO DI PESCI E CROSTACEI SERVITO IN CESTINO DI BAMBÙ

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 filetti di triglia
 - 4 code di gambero
 - 4 code di scampi
 - 4 capesante
 - 200 g di filetto di ricciola
 - 300 g di filetto di spigola di lenza
 - 1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate
 - 70 g di insalata misticanza
 - 50 g di olive taggiasche
 - 10 asparagi
 - 90 g di broccoletti calabresi
 - 100 ml di olio extravergine d'oliva
 - sale in fiocchi, tipo Maldon
 - pepe aromatico
- Occorrente:** 4 cestini di bambù per cottura a vapore



PREPARAZIONE

Pulite il pesce da eventuali lische o squame, sgusciate i gamberi e gli scampi, tagliate a bocconcini i filetti di pesce. Insaporite con metà dell'olio e le erbe aromatiche. Scottate brevemente i pesci e i crostacei su una piastra o in una padella antiaderente, non prolungando troppo la cottura in modo da preservarne la morbidezza. Distribuite l'insalata nei cestini di bambù o in 4 piatti individuali e componete il "mosaico" disponendo i pesci e i crostacei. Aggiustate di sale e pepe, condite con poco olio crudo e guarnite con le olive taggiasche e con le verdure tagliate a pezzi e sbianchite in acqua bollente salata. Servite.



GLI ABBINAMENTI

Vigneti delle Dolomiti Igt "Bianco Olivar", Cesconi (TN)
Vigneti delle Dolomiti Igt, "Bianco Belvedere", De Tarczal (TN)

RISO CARNAROLI AL NERO CON GAMBERI COTTI E CRUDI E CALAMARETTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di riso Carnaroli
30 g di nero di seppia
250 g di code di gambero fresche
150 g di calamaretti spillo
20 g di scalogno
1 bicchiere scarso di vino bianco secco
600 ml di brodo di pesce
(vedi la ricetta a pag. 82)
1 spicchio d'aglio
1 pizzico di peperoncino piccante
Brandy
60 g di formaggio Grana grattugiato
olio extravergine d'oliva
sale, pepe nero di mulinello



PREPARAZIONE

Tostate il riso in una casseruola con un filo d'olio e lo scalogno finemente tritato. Sfumate con il vino, aggiungete il nero di seppia, coprite con il brodo bollente (il doppio del peso del riso) e lasciate sobbollire per 13 min; togliete dal fuoco, mantecate con poco olio crudo e il Grana e aggiustate di sale e pepe.

Scottate i calamaretti spillo in una padella con olio, aglio e peperoncino. Condite 4 code di gambero con olio, sale e pepe e tenetele da parte. Rosolate le code rimaste in una padella con l'olio su fuoco vivo, salatele, unite un poco di Brandy e fiammeggiate, facendo attenzione a non scottarvi. Distribuite il risotto nei piatti individuali, disponetevi sopra i calamaretti, i gamberi saltati e quelli crudi e decorate, a piacere, con foglioline di prezzemolo fritte e fili di scorza di limone. Servite ben caldo.

GLI ABBINAMENTI

Franciacorta Docg "Cuvée Imperiale Vintage", Berlucchi (BS)
Champagne Brut Millesimato, Krug (Francia)



SALMERINO BIANCO ARROSTITO CON DRESSING AL NERO E CALAMARI SPILLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 salmerino bianco da 1 kg
300 g di calamaretti spillo già puliti
1 mazzetto di erbe aromatiche miste
1 cipolla rossa di Tropea
aceto di vino rosso
olio extravergine di oliva
sale, pepe nero di mulinello

Per il dressing (condimento) al nero:

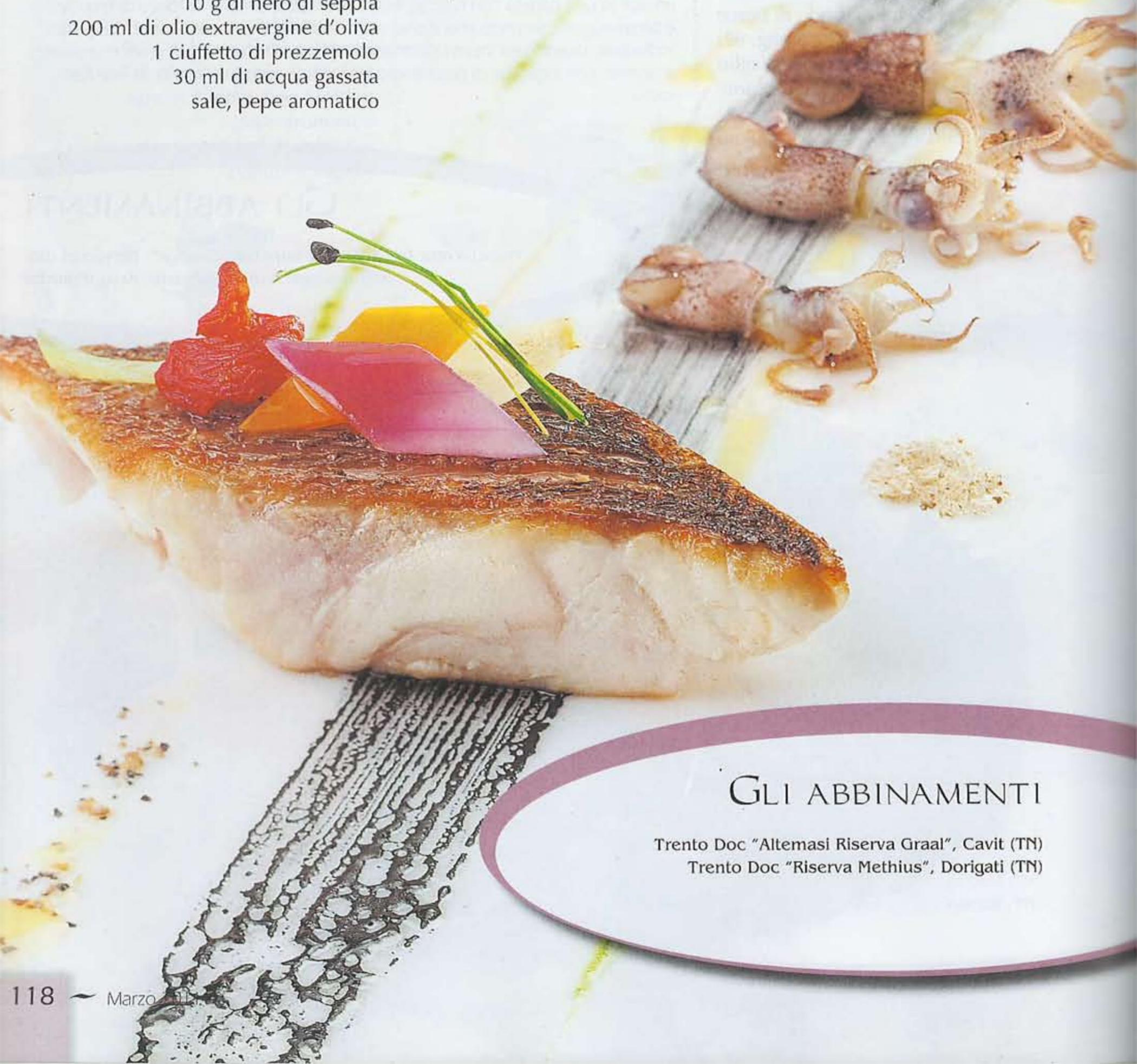
10 g di nero di seppia
200 ml di olio extravergine d'oliva
1 ciuffetto di prezzemolo
30 ml di acqua gassata
sale, pepe aromatico



PREPARAZIONE

Per il dressing: emulsionate l'olio con il nero di seppia, il prezzemolo tritato, sale, pepe e l'acqua gassata. Eviscerate e squamate il salmerino, ricavate 2 filetti e tagliateli a loro volta in due parti; conditeli con olio e pepe e rosolateli a fuoco vivo solo dalla parte della pelle.

Finite la cottura in forno per 4 min, disponendo i filetti su rametti di erbe aromatiche. Nel frattempo, scottate i calamaretti (già privati della piccola penna di cartilagine) e aggiustate di sale e pepe. Spellate la cipolla, tritatela e fatela rosolare con olio, sale e aceto per fissare il colore. Spennellate poco dressing sul fondo dei piatti individuali, disponetevi sopra i filetti di salmerino e guarnite con i calamaretti e la cipolla. Condite con un filo d'olio e servite subito.



GLI ABBINAMENTI

Trento Doc "Altemasi Riserva Graal", Cavit (TN)
Trento Doc "Riserva Methius", Dorigati (TN)

CLUB SANDWICH DI SCAMPI E UOVA CON MAIONESE AL WASABI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 fette di pane in cassetta
16 code di scampi freschissimi
10 g di pasta wasabi giapponese (nei negozi di alimentazione asiatica)
1 cespo di lattuga
100 g di pancetta stufata
40 g di tuorlo pastorizzato o tuorlo fresco
1 limone
300 g di patate novelle
6 uova di quaglia
olio extravergine d'oliva
olio di semi di arachide, per friggere
sale



PREPARAZIONE

Tostate il pane in una piastra o padella antiaderente su fuoco vivo. Sgusciate gli scampi, eliminate il filo nero sul dorso e rosolateli con poco olio e un pizzico di sale. Lavate e asciugate la lattuga, affettate finemente la pancetta e fatela rosolare in una padella antiaderente senza condimento. A parte, preparate la maionese montando il tuorlo con 1/2 litro di olio, il succo del limone e la pasta wasabi. Affettate finemente le patate novelle senza privarle della buccia, mettetele a bagno sotto acqua corrente per circa 20 min, asciugatele e friggetele in abbondante olio a 145°C, sgocciolatele e salatele. Cuocete le uova di quaglia con il guscio in acqua bollente per 3 min, fatele raffreddare e sgusciatele. Componete il sandwich: sovrapponetevi a un primo strato di pane, quelli di maionese, pancetta, scampi, lattuga e uovo di quaglia affettato. Ripetete l'operazione, chiudete il sandwich con un'ultima fetta di pane, fissatelo con stecchini di legno, tagliatelo in 4 parti e disponetele nei piatti individuali. Guarnite con le chips di patate e un poco di maionese al wasabi.

GLI ABBINAMENTI

Vallagarina Igt "Bianco Vadum Caesaris", Vallarom (TN)
Vigneti delle Dolomiti Igt "Bianco Myrto", Foradori (TN)

