



SEMPLICITÀ creativa

Il giovane chef Felice Lo Basso, cuore barese e spirito romagnolo importati in Alto Adige, ci racconta le sfide della sua cucina

Francesca Negri | Foto di Vincenzo Lonati

Ameno hotel a cinque stelle appartenente alla catena The Leading Small Hotel of the World, l'Alpenroyal Grand Hotel di Selva Alta Val Gardena non è un luogo qualunque, soprattutto per gli appassionati gourmet. Il giovane patron Hannes Prinoth ed il suo chef, Felice Lo Basso, qualche anno fa infatti si sono posti un obiettivo: essere un vero hotel cinque stelle gourmet. Detto, fatto. E non perché realizzare una cosa simile sia un gioco da ragazzi. Tutt'altro. Ma Hannes Prinoth è un imprenditore dalle idee molto chiare e sa come ottenere quello che vuole, e Felice Lo Basso, cuore barese e spirito romagnolo, non è certo uno che si tira indietro di fronte alle sfide. Così, ogni giorno mette a tavola i 150 ospiti dell'hotel con l'intento di realizzare tutte le loro fantasie culinarie, grazie ad un menu che cambia ogni 24 ore e piatti "on demand" realizzati anche per un solo commensale.

Insomma, all'Alpenroyal se vi svegliate con l'irrefrenabile voglia di sushi oppure di canederli, basta la parola: chiedete e vi sarà dato. Per farlo, racconta Lo Basso, non serve la bacchetta magica, basta sapersi programmare ed organizzare, avere uno staff di cucina affiatato e fornitori d'eccellenza, che garantiscano sempre prodotti freschissimi e di alta qualità, e consegne veloci e puntuali. Dallo scorso

giugno Lo Basso e Prinoth si sono lanciati in una nuova sfida: un piccolo ristorante, annesso alla struttura alberghiera ma dedicato ai clienti che non soggiornano in hotel. "È il mio gioiello - afferma entusiasta lo chef - il mio sogno che si realizza, il posto dove posso mettermi in gioco. Proponiamo una carta che cambia ogni 20 giorni e due menu degustazione, uno di carne ed uno di pesce. Aperto solo la sera e nel periodo di attività dell'hotel, con cinque tavoli ed un massimo di 15 coperti, l'Alpenroyal Gourmet è la nuova punta di diamante della struttura. La cucina? "Molto personale, d'intuizione, di fantasia, solare. Ed attenta alle materie prime. Non mi faccio mai condizionare dal prodotto del territorio - spiega Lo Basso - ma sono molto nazionalista, infatti uso principalmente materie prime made in Italy". Creatività, ma anche tanta

semplicità e tradizione sono le parole d'ordine di Lo Basso. "Molte delle mie ricette sono tradizionali: ossobuco, zuppa d'orzo, pasta e ceci, pasta al pomodoro e basilico, addirittura la trippa, che nei menu dei ristoranti ormai si stenta a trovare. Insomma, una cucina tradizionale italiana rivisitata in chiave moderna". Un occhio di riguardo, poi, è dedicato alla stagionalità. Ma il dogma di Lo Basso è la materia prima. E da buon ragazzo di mare, il pesce resta il suo ingrediente del cuore, come dimostrano le ricette che ha condiviso con noi: "Il pesce mi dà maggiore libertà d'espressione. In realtà la cucina per me è un luogo dove non esistono distinzioni geografiche tra mare e montagna, tra nord e sud". E nell'anno dei 150 dell'Unità d'Italia, questo è un "manifesto" di un'Unità compiuta anche a tavola che, da solo, merita il viaggio. ■



RITRATTO
d'autore



Alpenroyal Grand Hotel
Gourmet & Spa
Via Meisules 43
39048 Selva Alta Val Gardena
Dolomiti - Bolzano
Tel. +39 0471 795555
www.alpenroyal.com



Un po'... modoro

Ingredienti (4 persone)

- 4 pomodori ramati rossi
- 500 g di pomodori ciliegino
- 250 g di mozzarella di bufala
- 100 g di alici sott'olio
- 250 gr di panna fresca
- 500 g di latte fresco
- 3 spicchi di aglio fresco
- 50 g di scalogno
- 1 mazzo di basilico fresco
- olio extravergine
- 4 fogli di colla di pesce
- 80 g di olive nere denocciate
- 4 fettine sottili di pane di Altamura
- sale
- pepe

Procedimento

Preparare il gelato all'aglio. Sbollentare per tre volte gli spicchi d'aglio, in modo da addolcire il loro gusto che altrimenti risulterebbe troppo forte. Aggiungere il latte fresco e il glucosio, quindi lasciare a riposare nel congelatore per circa 6 ore.

Nel frattempo, preparare la bavarese di pomodoro. Far cuocere in una padella con un filo d'olio i pomodorini ciliegino, aggiungendo alcune foglie di basilico. Tenere sul fuoco per circa 10 minuti, quindi inserire il tutto in un mixer e frullare, aggiungendo la colla di pesce che avrete precedentemente ammollato e strizzato.

Unire la panna montata e mescolare delicatamente, fino ad ottenere una crema omogenea.


Disporre negli stampi a mezza sfera, per dargli la forma della metà di un pomodoro.

Lasciar riposare in frigorifero per circa 3 ore.

Creare la base del po'... modoro. Tagliare in due parti i pomodori ramati, svuotarli e privarli dei semi, quindi riempirli con la mozzarella di bufala tagliata a cubetti, i filetti di alici e alcune foglie di basilico tritato.

Adagiare sopra al pomodoro il "coperchio" realizzato con la bavarese, che avrà preso la forma desiderata, quindi servire con un trito di olive nere al naturale, una fetta di pane di Altamura e guarnire con il gelato all'aglio. Condire con un olio al basilico.

 **Difficoltà**
facile

 **Tempo**
6 ore e 20 min.
la preparazione
+ il riposo
20 min. la cottura

 **Calorie**
750 per porzione

L'ESPERTO CONSIGLIA
Costamolino



VITIGNO **Vermentino** DENOMINAZIONE **BIANCO DOC**
REGIONE **Sardegna** PRODUTTORE **Argiolas**
www.argiolas.it

Colore cristallino, colpisce subito per la buona intensità e persistenza dei profumi: banana, mela gialla e mandorla dolce. In bocca risulta secco, con un giusto apporto pseudo calorico, abbastanza sapido e di media morbidezza.

Dentice in carpaccio ai semi di papavero

con gelato di ricci di mare e crescione con limone e basilico

Ingredienti (4 persone)

- 1 dentice di 2 kg circa
- 250 g di polpa di riccio fresca*
- 80 g di panna fresca
- 65 g di glucosio
- semi di papavero
- germogli di basilico
- 1 limone
- sale
- olio extravergine di oliva
- qualche fogliolina di crescione per decorare

Procedimento


Preparare il carpaccio di dentice. Pulire accuratamente il dentice, assicurandosi che sia freschissimo dal momento che sarà mangiato crudo. Sfilettarlo e spinarlo aiutandosi con una pinzetta, quindi tagliarlo a fettine molto sottili per ottenere un carpaccio.

Preparare il gelato di ricci di mare. Mescolare la polpa di riccio con la panna fresca e il glucosio, ottenere un composto cremoso e far riposare in freezer per almeno 3 ore.

Al momento di servire, condire il pesce con dei semi di papavero, germogli di basilico e succo di limone, olio e sale e infine una pallina di gelato ai ricci di mare.

Guarnire con delle foglioline di crescione.

 **Difficoltà**
Facile

 **Tempo**
20 min. la preparazione
3 ore il riposo

 **Calorie**
670 per porzione

** Se non trovate la polpa di riccio fresca, potete tranquillamente utilizzare quella in scatola, che si vende anche nei supermercati.*

L'ESPERTO CONSIGLIA
**Franciacorta
Extra Brut
Millesimato**



VITIGNO **Chardonnay, Pinot Nero** DENOMINAZIONE **BIANCO SPUMANTE DOCG**
REGIONE **Lombardia** PRODUTTORE **Castello Bonomi**
www.castellobonomi.it

Un color paglierino carico, sentori di pane tostato, lieviti, agrumi, cedro e mandorla. In bocca il vino è fresco e sapido, di corpo medio e dai decisi ritorni di agrumi.



Ravioli di lardo di montagna

ripieni di lingua di vitello e confettura di cipolle rosse



Ingredienti (4 persone)

- 500 g di lardo di montagna
- 1 lingua di vitello fresca
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 2 foglie di alloro
- 3 bacche di ginepro
- timo
- 100 g di mandorle filettate e tostate
- sale
- pepe

Per la confettura di cipolle

- 500 g di cipolle rosse di Tropea
- 750 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di pectina
- 1 bicchiere di aceto di mela

Procedimento

Preparare la lingua di vitello*. Fare un brodo classico con gli odori, quando arriverà a bollore abbassare la fiamma e immergere la lingua. Coprire con un panno o con la carta da forno, in modo che rimanga sempre sotto il livello dell'acqua, e lasciare cuocere per 2 ore circa.

Preparare la confettura di cipolle. Tagliare a fettine sottili le cipolle e adagiarle in una casseruola. Unire lo zucchero, la pectina e l'aceto e lasciar cuocere per circa un'ora a fuoco moderato, mescolando continuamente per ottenere una confettura bella densa ed evitare che si attacchi.

Una volta cotta la lingua, spellarla e tagliarla a listarelle sottili.

Unirle alla confettura di cipolle, aggiungere del timo fresco, salare e pepare.

A questo punto, con l'aiuto di un'affettatrice ottenere delle strisce sottili di lardo. Riempirle con il ripieno di coda alla confettura di cipolle e formare dei ravioli. Per fare questo procedimento bisogna essere molto svelti, altrimenti il calore del ripieno rischia di sciogliere il lardo.

Servire a temperatura ambiente, guarnendo il piatto con le mandorle tostate e una julienne di cipolla rossa cruda.

 **Difficoltà**
media

 **Tempo**
30 min. la preparazione
3 ore la cottura

 **Calorie**
1500 per porzione

* Solitamente lo chef utilizza la cottura sottovuoto, ma nella ricetta che ci ha regalato ha utilizzato il metodo classico.

L'ESPERTO CONSIGLIA
Cabernet sauvignon
Marina Cvetic



VITIGNO **Cabernet Sauvignon, Montepulciano** DENOMINAZIONE ???????
REGIONE **Abruzzo** PRODUTTORE **Masciarelli**
www.masciarelli.it

L'olfatto è intenso e profondo, emergono le spezie. In bocca è estremamente ricco, levigato e fine tannino, la persistenza finale è dovuta da continui rimandi fruttati e balsamici.

Medaglioni di rana pescatrice

avvolti da pancetta affumicata
su patata schiacciata,
salsa al prezzemolo e noci

Ingredienti

(4 persone)

- 4 lombi di rana pescatrice
- 8 fettine di pancetta affumicata
- 4 patate lesse
- 2 pomodori maturi rossi
- prezzemolo
- 8 noci
- olio extravergine di oliva leccino*
- erba cipollina

Procedimento

Stendere sul piano di lavoro i lombi di rana pescatrice, e avvolgerli con le fettine di pancetta, avendo cura che siano ben stretti.

Nel frattempo, sbollentare il pomodoro in acqua bollente per 30 secondi, toglierlo dall'acqua e raffreddarlo subito. Privarlo della pelle, quindi tagliarlo in quattro petali.

Stendere della carta da forno su una teglia, adagiarvi le sfoglie di pomodoro e condire con olio, sale e pepe. Tenere in forno a 70° per circa 6 ore**, procedimento che ci permetterà di ottenere dei pomodori confit.

Cuocere in forno a 200° gradi i medaglioni di rana avvolti dalla pancetta, per circa 15 minuti.

Preparare l'olio al prezzemolo e noci, frullando in un mixer un po' di olio extravergine di oliva, alcune noci spezzettate e del prezzemolo, fino ad ottenere una sorta di pesto.

Procedere all'impattamento. Schiacciare la patata lessa e condirla con erba cipollina tritata, l'olio al prezzemolo e noci e adagiarvi sopra i medaglioni di rana. Accompagnare con i petali di pomodoro confit e servire.

Difficoltà

facile

Tempo

20 min. la preparazione
6 ore e 30 min. la cottura

Calorie

350 per porzione

* Estratto dalla varietà Leccino, è un olio extravergine di oliva dal colore giallo-verdognolo, dal fruttato delicato, armonico. È ideale su piatti a base di pesce, carpacci e crostacei.

** Si consiglia di eseguire questo procedimento il giorno precedente alla preparazione del piatto.

L'ESPERTO CONSIGLIA
Santagostino
Baglio Sorìa



VITIGNO **Catarratto, Chardonnay** DENOMINAZIONE **SICILIA IGT**
REGIONE **Sicilia** PRODUTTORE **Firriato**
www.firriato.it

Le sfumature di pesca gialla e mango si sposano a toni di caramella al latte, fiori di tiglio e burro fuso. Al palato è dotato di un frutto impeccabile e ricco, adeguatamente sostenuto da una vena acida di grande nitidezza ed equilibrio.



Ravioli di ananas e finocchio

con alici affumicate e aceto balsamico



Ingredienti (4 persone)

- 1 ananas matura
- 400 g di finocchi
- 80 g di scalogno
- 1 foglia di alloro
- 8 alici affumicate sott'olio
- 2 g di agar agar
- aceto balsamico di Modena
- 120 g di brodo vegetale
- finocchio selvatico per decorazione
- olio extravergine di oliva

Procedimento

Lasciar stufare il finocchio in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, lo scalogno tritato e la foglia di alloro.

Aggiungere il brodo vegetale e lasciare in cottura per circa 30 minuti a fuoco moderato.

In seguito, una volta che il finocchio risulterà cotto, frullare il tutto e passare al chinois*, infine aggiungere la agar agar e lasciare bollire per 3 minuti.

Versare il composto in una placca con uno spessore di 2 centimetri.

Lasciare raffreddare il composto, nel frattempo pulire l'ananas e tagliarla a fettine sottili, al centro delle quali collegherete il patè di finocchio ormai raffreddato.

Chiudere con le mani delicatamente, dando all'ananas la forma di un raviolo, guarnire con le acciughe tagliate a pezzetti e nappare con aceto balsamico.

Decorare con dei ciuffi di finocchio selvatico e servire.

 **Difficoltà**
facile

 **Tempo**
15 min. la preparazione
40 min. la cottura

 **Calorie**
180 per porzione

* Lo chinois è un colino a forma conica in acciaio, usato per filtrare brodi, salse, creme e fondi di cottura. Essendo costituito interamente in acciaio, rende possibile anche la pressatura degli ingredienti filtrati mediante un pestello.

L'ESPERTO CONSIGLIA
Angimbè



VITIGNO *Inzolia e Chardonnay* DENOMINAZIONE *SICILIA IGT*
REGIONE *Sicilia* PRODUTTORE *Cusumano*
www.cusumano.it

Colore paglierino, con aromi di susina e miele millefiori. All'assaggio una vivida freschezza con una netta scia di agrumi.