

Felice Lo Basso

Le Stüben
de l'Alpenroyal
Sporthotel
s.da Mëisules, 43
Selva di Val Gardena
Wolkenstein in Grö
tel. 0471 795 555
www.alpenroyal.com



Felice Lo Basso



Da Molfetta alla Val Gardena, passando per la Riviera Romagnola: un percorso che ha arricchito la montagna dei sapori del sole e del mare e dell'umorismo adriatico. Fantasia, rispetto del terroir, qualità: sono gli ingredienti della cucina ironica e senza schemi di Felice



IL MARE DELLE DOLOMITI. Felice Lo Basso è di origini pugliesi, più precisamente è nato a Molfetta, in provincia di Bari, 32 anni fa. Dopo gli studi alberghieri nella sua regione e le prime esperienze in pasticceria («volevo fare il pasticciere» racconta lo chef) va in Romagna per le stagioni estive in locali di basso profilo. I casi della vita - e la sua ambizione - lo portano a contatto con i giovani discepoli di grandi miti della cucina italiana come Guattiero Marchesi. Da loro Felice apprende uno stile di cucina più personale e raffinato, e decide che vuole lavorare nell'alta cucina. Trascorre così 13 anni nei ristoranti dei grandi hotel della Riviera, anche se l'esperienza che ricorda con più piacere è quella del Byblos, risto-bar molto alla moda, dove

può dare libero sfogo alla sua creatività e dove lavora con Claudio Meis (ex Marchesi, ora alla Sirlola). Quando la stagione d'oro romagnola volge al termine decide di andare altrove per perseguire le sue mete professionali, e due anni e mezzo fa arriva in Alto Adige, all'elegante hotel 5 stelle AlpenRoyal di Selva di Val Gardena. Qui per il momento propone la sua cucina - che unisce con fantasia, leggerezza e grande rispetto delle materie prime il territorio con le sue origini mediterranee - ai clienti dell'hotel, ma - anche in seguito alle numerose richieste - è in programma per il prossimo anno l'apertura di un ristorante gourmet per gli ospiti esterni caratterizzato da un'atmosfera giovane e moderna e da una cucina fatta di "assaggi" e finger food, dove lo chef potrà esprimersi in modo più personale e creativo.

GAMBERO ROSSO

Felice Lo Basso



Ricette intriganti, non sempre facilissime: questa è vera microcucina: piatti in miniatura che divertono e stupiscono per la loro capacità di far esplodere i sapori in bocca. In questi mini-piatti ci sono sia il mare che la montagna, dallo scampo al cervo...



VERA MICROCUCINA. La sera di Capodanno gli ospiti dell'Alpen Royal, prima di sedersi a tavola per il tradizionale Cenone, potranno assaggiare un'anteprima della "microcucina" che Felice Lo Basso e la sua brigata proporranno nel ristorante di prossima apertura. Noi vi proponiamo alcune delle sue ricette di finger food create appositamente per festeggiare la serata più importante dell'anno. Si tratta di assaggi divertenti e sfiziosi, anche se non sempre di facilissima esecuzione, che in alcuni casi prevedono l'impiego di prodotti pregiati come gli scampi, le ostriche - impanate però nella farina di polenta, alimento "povero" per eccellenza della tradizione locale - e Champagne; a questi si affiancano però ricette che si rifanno alla tradizione popolare

come la zuppa di lenticchie in cui lo chef unisce lo zampone (un classico del Capodanno) al baccalà, o le animelle con i carciofi; non mancano rimandi al terroir altoatesino e ai suoi prodotti straordinari, come nel caso del cervo che si accompagna ad una sorte di "variazione" di mele (in crema, in tartare, a spicchi panati nella crusca e fritti!) né tantomeno al Sud, nell'impiego del pesce («il mare fa parte della mia cultura gastronomica» racconta Felice Lo Basso - e poi lo chiedono tantissimo anche al ristorante, nonostante siamo in montagna!), delle olive nere proposte sotto forma di cialda e delle erbe e spezie - finocchio, alloro, chiodi di garofano, cannella, ma anche il locale pino mugò - che arricchiscono di aromi e profumi più di una tra le ricette dello chef.

31^{la} Festa di Capodanno

SCAMPO avvolto al lardo salato e PASTA FILLO croccante

PICCOLA ZUPPA di lenticchie con spiedino di zampone e BACCALÀ FRITTO

ANIMELLE di vitello dorate con carciofi stufati e pomodori al forno

Bastoncino di OSTRICHE impanato

LA MELA e il cervo

Turbante di SOGLIOLE



GAMBERO ROSSO