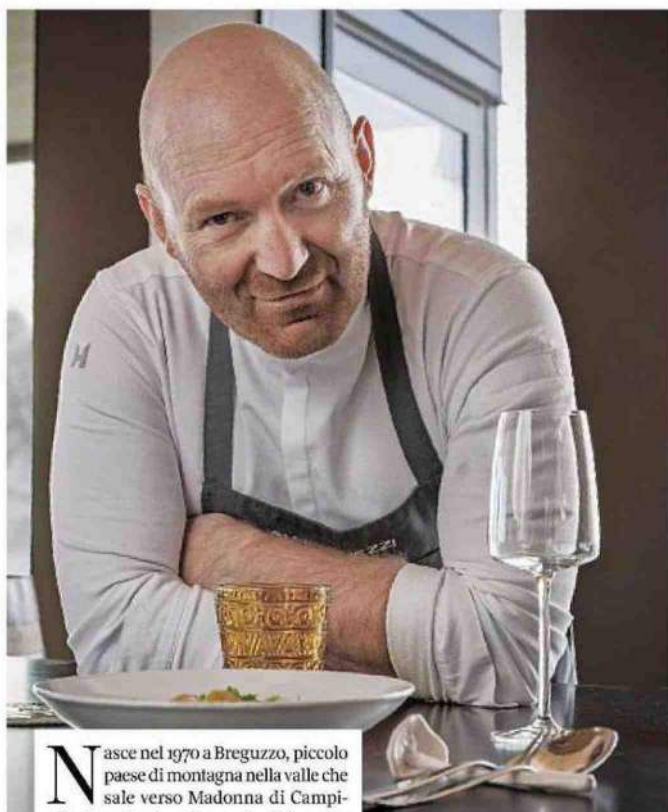


OG LO CHEF - ALFIO GHEZZI

Autentici a casa come in vetta

UN TRIS DI PIATTI SOSTENIBILI CHE SANNO DI MONTAGNA E DI TRADIZIONI. SEMPLICI MA DAL GUSTO MEMORABILE



Nasce nel 1970 a Breguzzo, piccolo paese di montagna nella valle che sale verso Madonna di Campiglio. I genitori emigrano in Svizzera e Alfio Ghezzi cresce con la nonna, che lo avvicina a una cucina autentica e di montagna.

Dopo molte esperienze in hotel dell'arco alpino, a Villa Serbelloni conosce Gualtiero Marchesi con cui passa tre anni lavorando prima a Erbusco, poi al Casinò Les

Princes di Cannes e all'Hosteria dell'Orso di Roma. Nel marzo del 2010 prende in mano la cucina della Locanda Margon di Trento, dove conquista la prima stella Michelin nel 2011 e nel 2017 la seconda. A dicembre 2022 lo chef inaugura il rifugio InAlto. Alfio Ghezzi Dolomites.

TUBERI, SALSA ACIDA E CAVOLO RICCIO

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI: 1 sedano rapa (grande come un'arancia) • 1 barbabietola rossa media cruda • 4 carote con ciuffo • 4 topinambur • 2 foglie di cavolo riccio • 2,5 dl di vino Chardonnay • 1 scalogno • 1 foglia di alloro • 2,5 dl di panna fresca • 30 g di burro • sale • pepe. Per la salsa acida: 3 dl di vino bianco • 1/2 scalogno • 1 foglia di alloro • 2 granelli pepe • 1 dl di latte • 1 dl di panna • 15 g di burro • 30 g di Trentingrana

Lava e spazzola i tuberi, lava il ciuffo a carote e barbabietola. **Asciugali e avvolgili** nella carta da forno e poi nella stagnola senza condirli, quindi mettili in forno a 185 °C: cuoci per 2 ore e 30 minuti il sedano rapa, 1 ora e 30 minuti le carote e i topinambur, 45 minuti la barbabietola rossa.

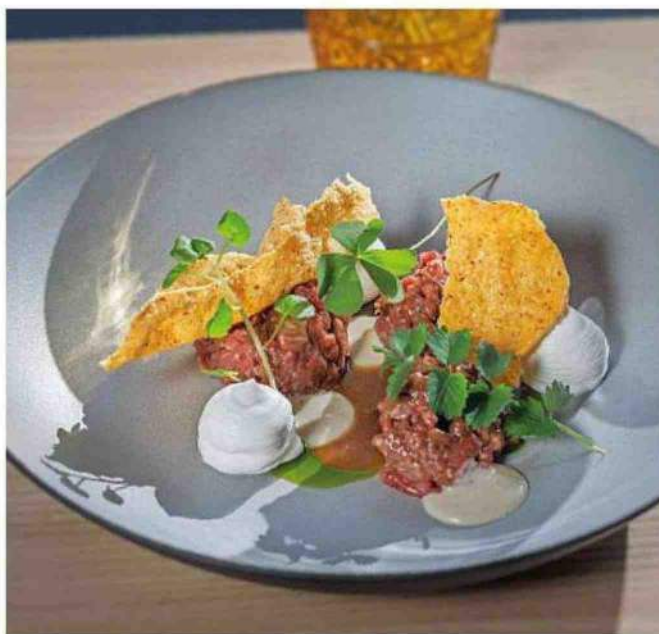
Mentre i tuberi cuociono prepara la salsa. In una casseruola metti lo scalogno tagliato sottilmente e la foglia di alloro e versa il vino, quindi portalo a bollore e fallo ridurre fino a lasciarne un velo nella casseruola. Aggiungi la panna e fai ridurre di 1/2, poi filtra ed emulsiona con un frullatore a immersione. Rettifica con una presa di sale e un pizzico di pepe.

Cotti i tuberi, togliili dalla carta, taglia in 4 il sedano rapa e la barbabietola rossa e arrostiscili con le carote e i topinambur in una casseruola con il burro che hai fatto diventare color nocciola.

Dalle foglie di cavolo riccio toglie i piccoli ciuffetti e condiscili con il burro rimasto nella padella.

Per la salsa acida, fai ridurre vino, scalogno, alloro e pepe. Aggiungi il latte e la panna. Fai ridurre e filtra. Monta con burro e Trentingrana.

Disponi i tuberi nei quattro piatti, condisci con la salsa acidula e termina con il cavolo riccio.



a cura di **Simone Fanti**

BATTUTA AL COLTELLO, PORCINI, NOCCIOLE E POLENTA

PER 8 PERSONE

INGREDIENTI: Per la battuta:
 640 g di carne di Vacca Razza Rendena
 • 400 g di porcini freschi • sale • pepe
 • 320 g di nocciole fresche • 50 g di olio
 extravergine di oliva del Garda dop
 • timo • noce di burro. Per la polenta:
 1 l di acqua • 230 g di farina • olio di semi
 di granoturco di Storo • 8 g di sale

Prepara la polenta cuocendo la farina in 1 litro di acqua per 25 minuti, quindi con cura schiaccia fra due fogli di carta forno leggermente unta fino a ottenere uno spessore di 2 mm. Regola di sale.

Secca la polenta in forno a bassa temperatura (70 °C) per 5 ore. Una volta essiccati taglia la polenta e friggila in olio a 180 °C finché "si soffia" diventando friabile.

Pulisci, monda e lava leggermente i funghi quindi tagliali a fette sottili e passali in padella con una noce di burro e un rametto di timo, quindi rettifica di sale e pepe e passali al cutter fino a ottenere una crema liscia.

Priva la carne (scamone o noce) del grasso e di eventuali nervature e tagliala al coltello a minuti tocchetti poi condiscila con sale, pepe e olio extravergine di oliva. Passa le nocciole in padella con una noce di burro e falle tostare.

Disponi tre "mucchietti" di carne nel piatto, poi tre cucchiariate di crema porcini, le nocciole, la polenta soffiata e ultima con della pimpinella o altra erba spontanea raccolta.





OG LO CHEF - ALFIO GHEZZI

TAGLIATELLE ALLA SALSA AL VINO

PER 8 PERSONE

INGREDIENTI: Per il ragù fine di vitello: 600 g di spalla di vacca razza Rendena • 40 g di carote • 30 g di sedano • 70 g di cipolla • 1 rametto rosmarino • 1 spicchio aglio • 2 dl di vino teraldego • 25 g di concentrato di pomodoro • 1 l di fondo di vitello non ridotto • 1 raschiatura di limone • 100 g di burro • 7 g di sale • 2 g di pepe • olio extravergine di oliva. Per la salsa al Parmigiano e Chardonnay: 1 l di Chardonnay • 1 pz di scalogno • 1 foglia di alloro • 1 l di panna • pepe in grani • 50 g di burro • 100 g di Parmigiano. Pasta per tagliatelle: 1,5 kg di farina 00 • 800 g di tuorlo • 240 g di uova intere 3 g di polvere di caffè • sale

Denerva la spalla, abbattila in freezer e tagliala a coltello a cubetti (cassés).
Condisci la carne con poco sale e pepe e scottala in padella con olio fino a farla caramellare quindi elimina il grasso di cottura. Con le verdure prepara una brunoise e falla stufare in casseruola con gli aromi e il burro.
Aggiungi la carne rosolata al fondo, il concentrato

di pomodoro e lascia tostare, deglassa con il vino e aggiungi il fondo di vitello e fai cuocere per circa 1 ora avendo cura di legare a fine cottura con una noce di burro, regola di sale e pepe. Aggiungi la raschiatura del limone.
Per la salsa al Parmigiano, metti il vino in una casseruola con lo scalogno affettato, l'alloro e il pepe in grani e fai ridurre, quindi aggiungi la panna e fai ridurre quasi fino a metà. Filtra ed emulsiona in un mixer con il burro e il parmigiano.
Per la pasta delle tagliatelle, impasta gli ingredienti in planetaria, chiudi sottovuoto e fai riposare una notte, quindi tira la pasta e ricava le tagliatelle con spessore 1 mm, larghezza 1 cm e lunghezza 20 cm.
Cuoci le tagliatelle in abbondante acqua salata (8 g/litro), cola la pasta e passala in padella con il ragù avendo cura di lasciarla ben umida e mantecata. Versa la salsa sul fondo del piatto, metti la pasta e il ragu. Spolvera con la polvere di caffè.

SUL TETTO DELLE DOLOMITI

InAlto è il ristorante rifugio che sorge a 2514 metri sul Col Margherita, a Falcade (Bl). Integrata nella funivia, è una terrazza su un anfiteatro naturale unico: si vede dalla parete Sud della Marmolada al monte Pelmo, dalla cima del Civetta alle Pale di San Martino. InAlto offre una cucina rassicurante e condivisa con il paesaggio e con le buone pratiche alimentari. Piatti pensati e realizzati con responsabilità rispettando le stagioni e la filiera corta, una cucina onesta e concreta.

