



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

COMUNICATO STAMPA: ERA IL MARE

Madonna di Campiglio, autunno 2025

Il progetto di sostenibilità iniziato 5 anni fa con la **certificazione ISO 21401 dell'hotel Bertelli**, struttura alberghiera che ospita **Il Gallo Cedrone**, si concretizza in un lavoro che coinvolge tutti gli aspetti organizzativi dell'azienda: valorizza la filiera dei produttori locali e impone la scelta di materie prime sostenibili, la corretta gestione dei rifiuti, ma anche la tutela e i percorsi di formazione dei collaboratori.

In questo scenario assume particolare rilievo la lotta allo spreco alimentare, di cui anche la **nuova ricetta TRENTODOSTRICA** è esempio virtuoso.

La ricetta è realizzata con Trentodoc e ostriche di produzione italiana, abitualmente da produttori con i quali stiamo iniziando un percorso di sostenibilità.

Cosa succede quando si utilizzano questi prodotti rapidamente deperibili e dall'elevato valore economico? Prima del servizio le ostriche vengono aperte e preparate in numero sufficiente, poiché durante il servizio non c'è tempo per farlo, anche se qualcuna rimane inutilizzata. Allo stesso modo, un po' del vino servito a bicchiere rimane in bottiglia a fine serata. Ecco l'intuizione, abbattere e congelare le ostriche nella loro acqua e trasformare il vino in gelatina. Lo spreco si riduce a zero.

Ora inizia la parte più divertente, creare il piatto nelle giuste dosi, la corretta presentazione, il nome, i colori, la narrazione e la posizione all'interno del menù degustazione. Sembra facile, ma non si contano le ore e le prove per raggiungere il risultato desiderato.

Suggerimenti. In questo progetto sono davvero intriganti.

Iniziamo dal 2003 quando la rassegna estiva campigliana "Mistero dei Monti" racconta la genesi delle Dolomiti con un titolo evocativo: "La montagna era il mare".

Punto di partenza: **Era il mare**. Straordinari reperti fossili marini che, agli oltre 2000 metri di altitudine attuali raccontano una preistoria di sconvolgimenti geologici che creano, dal mare, la spettacolare skyline delle Dolomiti.

Altra suggestione, **l'ostrica** che, ghiacciata nella sua acqua, assume la consistenza, le sembianze e le variegature del marmo. Bellissima! E poi, grattugiata come neve, si scioglie sulla gelatina sprigionando profumo e gusto.

La gelatina di **Trentodoc** felice trasformazione delle bollicine che nascono alla base delle Dolomiti e sono emblema della agricoltura di qualità che esprime il territorio trentino.

Tocco finale, la decorazione del piatto con **i licheni** caratteristici dell'ambiente montano, ma dal forte richiamo visivo ai coralli marini.

Chiudo con il pensiero che va agli anni della mia giovinezza, quando "ostriche & champagne" erano simbolo glamour di lifestyle e seduzione. Dèjà-vu **afrodisiaco**.

Marco Masè



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

COMUNICATO STAMPA: ERA IL MARE

Presentazione del piatto

L'ICONICO

ERA IL MARE. I FOSSILI MARINI RACCONTANO LA GENESI DELLE DOLOMITI E CI LASCIANO INCREDULI O FORSE SOLO AFFASCINATI. LA SUGGERIZIONE DIVENTA RICETTA ESCLUSIVA, FRUTTO DI ESPERIENZA E INTUITO, CHE ESALTA IL NOSTRO LAVORO E DÀ VITA AD UN ACCATTIVANTE ALTERNARSI DI TEMPERATURE E CONSISTENZE, TRA LE BOLLICINE DI MONTAGNA TRENTINE E IL PIÙ ICONICO DEI MOLLUSCHI:

TRENTODOSTRICA AFRODISIACO

TRENTODOC IN GELATINA AROMATIZZATA ALLE ERBE DI MONTAGNA, MARMO GHIACCIATO DI OSTRICA "NEVICATO" SUL PIATTO. GUARNIZIONE DI LICHENI, COME CORALLI. DELICATI PROFUMI IODATI E GUSTO SALMASTRO, PRELUDIO DI UNA SERATA DI GIOIOSE FOLLIE.



ORTI DELLA REGINA - DOLOMITI DI BRENTA



LICHENI



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

COMUNICATO STAMPA: ERA IL MARE

Realizzare la gelatina al Trentodoc

La gelatina mantiene tutto l'aroma del vino, ma grazie al procedimento di ebollizione l'alcool evapora e quindi la preparazione risulta analcolica. Non contiene conservanti, né coloranti. Si può aromatizzare la gelatina con erbe di montagna come menta, timo, mugo, abete. Si conserva all'interno di vasetti sterilizzati in vetro chiusi con coperchi. Una volta raffreddati, apporre un'etichetta con la data.

Ingredienti (dosi per 5 vasetti):

- 750 ml di vino
- 7,5 gr di Agar Agar o 7,5 fogli di colla di pesce
- 20 gr zucchero semolato bianco
- Erbe di montagna a piacere

Il procedimento è piuttosto semplice e si può conservare la gelatina in dispensa proprio come si fa con la marmellata per utilizzarla all'occorrenza. Versare il vino in un pentolino, aggiungere lo zucchero e l'addensante e mescolare a fuoco vivo. Proseguire la cottura fino a bollore e aggiungere le erbe in foglia oppure in polvere. Il tempo necessario è di circa 20 minuti. Se viene utilizzata la colla di pesce bisogna prima farla ammorbidire in acqua fredda e metterla strizzata nel pentolino dopo 5 minuti dal bollore. Spegner il fuoco e versare nei vasetti precedentemente sterilizzati. Chiudere ermeticamente i vasetti di vetro e capovolgerli. Fare raffreddare fino a quando la gelatina di vino non diventa solida. Conservare in dispensa per non più di 18 mesi. Una volta aperta si conserva in frigorifero per 2-3 mesi.



IL PIATTO



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

#MWW25

5-6 OTTOBRE MILANO WINE WEEK 2025



GRAND TASTING DOMENICA 5 OTTOBRE, MARRIOTT HOTEL MILAN. IL PIÙ PRESTIGIOSO TASTING DI MILANO WINE WEEK IN CUI SARÀ POSSIBILE SCOPRIRE UN'ESCLUSIVA SELEZIONE DI ETICHETTE CREATA AD HOC DAI 100 SOMMELIER COINVOLTI. SARÀ L'OCCASIONE PER INDIVIDUARE LO STILE, L'IDENTITÀ E LA PROFESSIONALITÀ DI OGNUNO. UNA GRANDE CARTA VINI, FIRMATA ITALIA.

ACQUISTA IL BIGLIETTO

AUTUMNUS

9 - 19 OTTOBRE 2025



L' AZIENDA PER IL TURISMO DI MADONNA DI CAMPIGLIO PARTECIPA AD AUTUMNUS IN PIAZZA DELLA MOSTRA A TRENTO CON UNO STAND DEDICATO A RISTORANTI E PRODUTTORI DEL TERRITORIO.

IL GALLO CEDRONE NEI GIORNI 10, 11 E 12 OTTOBRE PRESENTA IN ANTEPRIMA IL NUOVO PROGETTO, **ERA IL MARE**:

TRENTODOSTRICA

ERAILMARE

DEGUSTAZIONE + BICCHIERE TRENTODOC € 20,00

GLI APPUNTAMENTI DEL GALLO CEDRONE - AUTUNNO 2025