



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI



LIBERA INTERPRETAZIONE
DI RISTORANTE ALPINO



Indice

PERCHÉ SIAMO QUI DI FRANCESCA NEGRI	6	I PERSONAGGI DEL GALLO CEDRONE	44
<i>NUNC EST BIBENDUM</i> DI FAUSTO ARRIGHI	8	PHOTO GALLERY	50
FERMENTAZIONE DI UN'IDEA	11	SIAMO STATI PAZZI	60
VI RACCONTO COM'È INIZIATA	12	DALLE DOLOMITI E DALLE REGIONI ITALIANE, SEGUI IL TUO SENTIERO	62
MA COM'È IL NOSTRO GALLO CEDRONE?	16	RICETTE	64
I PROTAGONISTI DEL GALLO CEDRONE	22	DIARIO DI BORDO	168
IL GALLO CEDRONE	43	ATTIVITÀ E INIZIATIVE DI IMPEGNO SOCIALE	186
		OGGI E DOMANI	188

Perché siamo qui

DI FRANCESCA NEGRI,
GIORNALISTA E SCRITTRICE

Certi luoghi non si guardano soltanto, si respirano con l'anima. Ed è quello che mi è successo la prima volta che ho varcato la soglia de Il Gallo Cedrone, un giorno di ottobre di molti anni fa. Un amico comune voleva farci incontrare: la sua idea era che io scrivessi un articolo su quel nuovo ristorante di Madonna di Campiglio pieno di belle speranze.

Non avrebbe mai immagino che da quell'incontro sarebbe nata una grande amicizia e anche grandi progetti, che troverete raccontati nelle pagine di questo libro. In questi anni di amicizia, Marco e io abbiamo condiviso tante cose, momenti importanti del nostro lavoro, momenti difficili nella vita privata, calici di vino, picnic, verticali di supplì e molto altro. Sono orgogliosa di avere ed essere, da amica, al fianco di una persona come lui, fiera anche di essere stata coinvolta nella realizzazione di questo libro, che rappresenta una tappa importante per Marco, il Gallo Cedrone e l'Hotel Bertelli.

Siamo molto diversi tra di noi: io sono un Egly Ouriet, lui è un Barolo, anche se è più rock di quello che vuol dare a vedere. Quello che ci accomuna è la passione

(non solo per il vino e per il cibo), l'entusiasmo, la generosità, la voglia di vivere, di condividere, di far stare bene le persone, di dare sempre il massimo, di metterci sempre il cuore.

Tutto questo lo respirate immediatamente appena entrate nel magico mondo del Gallo Cedrone e lo percepirete leggendo questo libro in cui Marco si racconta con semplicità e profondità, come fosse un diario, come fossimo nella *cigar room* del suo ristorante, con un distillato in mano, rilassati sui comodi divani di pelle e attornati dal calore di un ambiente che rispecchia in pieno tutto il senso di accoglienza che Marco trasmette in ogni suo gesto.

A fare i luoghi sono le persone. Per questo Il Gallo Cedrone è un posto così speciale.





Nunc est bibendum

DI FAUSTO ARRIGHI,
DIRETTORE GUIDA MICHELIN ITALIA
DAL 2005 AL 2012

I miei ricordi di Madonna di Campiglio risalgono a tanti anni fa quando misi per la prima volta gli sci ai piedi. A quei tempi si sciava con poche sovrastrutture: un jeans e un maglione erano più che sufficienti, anche perché non avevamo i soldi per le variopinte e ultra-tecniche tute da sci dei giorni nostri.

A fine giornata si finiva bagnati fradici, ma comunque felici dei nostri vent'anni che scorrevano spensieratamente. Poi ricordo che un giorno, sullo Spinale, lasciai i crociati del ginocchio destro, ma quella è un'altra storia che però, ahimè, mise fine alle spericolate discese.

In quegli stessi luoghi ci tornai anni dopo in una veste non sportiva (ma diversamente godereccia) con l'incarico di scoprire la ristorazione dell'alta montagna.

Erano anni in cui gli alberghi cercavano di dare una dimensione anche alla ristorazione gourmet, e le loro taverne, o più tradizionali Stube, si trasformavano in piacevoli luoghi nei quali trascorrere gradevoli serate dopo passeggiate sulla neve o discese con gli sci.

Il 2006 segnò un momento importante per il patron Marco e lo chef Vinicio Tenni: insieme avevano deciso di creare qualcosa di diverso dalla classica cucina d'albergo presente fino ad allora, e a distanza di pochi anni riuscirono nella loro impresa, trasformando il Gallo Cedrone in un vero rifugio gastronomico.

Era il 2013, qualche anno prima del mio pensionamento da direttore della Guida Michelin, quando raggiunsero l'agognata vetta della stella della buona tavola.

Anche per noi della Guida rappresentava una bella scommessa, ma bastava guardare negli occhi il Masè per capire con quanta forza e determinazione ci cre-

desse, eccome se ci credeva in questa sfida gastronomica! Credo che da "gran patron" si sia anche divertito e abbia provato godimento nel costruire quella che era destinata a diventare un'importante cantina in grado di soddisfare i palati più raffinati.

Una bella impresa per quei tempi e per quei luoghi, ma nulla si sarebbe potuto realizzare se la cucina non avesse proposto piatti che esaltavano i prodotti del territorio, una ricerca che appassionava e non poco!

Ma il tempo scorre, gli anni cambiano e anche la cucina si evolve, e Il Gallo Cedrone vive un cambio di redini con il passaggio al più giovane Sabino Fortunato: una svolta che permette alla cucina di aprirsi a nuove contaminazioni più in linea con i tempi moderni e che attinge nel bacino del Mediterraneo per appropriarsi di nuovi sapori e arricchire l'esperienza gastronomica dell'ospite.

Il motto "Sapore di Sapere", *fil rouge* che contraddistingue la filosofia del Gallo Cedrone e che da sempre lo aveva accompagnato, calza ancora oggi e promette di avere molto altro da raccontare.

Buon anniversario, quindi. Lunga vita e prosperità al Gallo Cedrone! Un augurio che mi sento di preferire con questa celebre esortazione Oraziana adottata dall'inizio del XX secolo dall'omino Michelin "Nunc est bibendum".

Ricette

Ci siamo. È il momento di andare al cuore del lavoro e al suo aspetto più succulento.

8



Le ricette che ho raccolto sono in parte di Vinicio, in parte di Sabino e gli abbinamenti cibo/vino nei menu sono a cura di Giuseppe. Alcune tra le ricette di Sabino rappresentano il frutto di pensieri ed esperimenti fatti durante la chiusura per il contenimento della pandemia, quindi novità assolute e pronte per i menu

del prossimo anno. Una in particolare ha messo di nuovo a lavorare insieme i due chef e trovo che in questo “gioco di squadra” ci sia molta della ricchezza che il Gallo Cedrone ha lasciato nelle persone.

Avanti allora, mano ai fornelli!

CAPASANTA AL BURRO DI MANDORLA, CREMOSO DI PLANCTON E RADICE DI PREZZEMOLO, CAVIALE ITALIANO E RIBES

10

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 capesante
100 g di burro di mandorle Mudesche
70 g di patate
200 g di radice di prezzemolo
100 g di fumetto di merluzzo
5 g di plancton marino
20 g di caviale
20 g di ribes

PER LE MERINGHE

200 g di purea di ribes
100 g di zucchero
10 g di albume in polvere

PREPARAZIONE

Pelare e sbollentare singolarmente le patate e le radici di prezzemolo in precedenza tagliate a cubetti. Ripassare in un rondeau con il burro e aggiungere il fumetto di merluzzo fino a cottura. Frullare tutto aggiungendo il plancton marino diluito in acqua bilanciata (acqua leggermente salata che serve a bilanciare il gusto).

Per le meringhe: incorporare tutti gli ingredienti e montarli in planetaria, stendere sul silpat e cuocere per 40 minuti a 120 °C.

Scottare le capesante con il burro e una volta dorate scolare e insaporire con il burro di mandorle.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Servire le capesante adagiate sulla crema di radice di prezzemolo, aggiungere una punta di caviale, il ribes e la meringa sbriciolata.



ACQUASALE CIPOLLA DI ACQUAVIVA, STRACCIATELLA, TONNO E ACCIUGHE

12

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 friselle di Altamura
200 g di tonno rosso al naturale (nostra produzione)
2 acciughe salate (nostra produzione)
4 alici marine
2 cetrioli barattieri
4 pomodori verdi
16 datterini siciliani
10 pomodori vesuviani
1 cipolla di Acquaviva
20 g di bottarga di tonno
50 g di stracciatella di burrata
Sale q.b.
Aceto di vino q.b.
Basilico fresco q.b.
Olio extravergine di oliva "U Trappitu" intenso q.b.

PREPARAZIONE

Preparare una coulis di pomodoro frullando i pomodori vesuviani con sale, basilico e olio evo. Stesso procedimento per i cetrioli barattieri.

Spelare metà dei datterini tagliandoli in due, tagliare gli altri a spicchi. Immergere le friselle in acqua e ghiaccio per qualche secondo, sfregarle con la polpa dei pomodori verdi e condire con olio e sale.

Tagliare la cipolla ad anelli. Tagliare il tonno sott'olio a cubetti e quello fresco a piacere in carpaccio e cubetti.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Impiattare le friselle ammorbidite in acqua fredda con le coulis e una composizione di tutti gli ingredienti. Condire a piacere e guarnire con foglioline di basilico fresco.



RAVIOLI DI ASTICE E BUFALA, SOFFICE DI PATATE AL FUMO, CIPOLLA FONDENTE, ZABAIONE AL CORALLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di pasta alimentare
2 astici blu
50 g di salsa d'astice
4 pomodori San Marzano
50 g di mozzarella di bufala
100 g di ricotta di bufala
1 Yuzu
1 cipollotto e 2 cipolle
3 patate medie
1 tuorlo d'uovo
50 ml di panna
50 g di crème fraîche
10 g di pasta di tartufo bianco
Sale, olio, basilico q.b.
20 ml di vino bianco secco

PREPARAZIONE

Per il ripieno: unire la mozzarella e la ricotta di bufala, l'astice decorticato e scottato al burro, la salsa d'astice, la scorza e il succo dello Yuzu, 20 g di olio extravergine.

Per la salsa d'astice: rosolare i carapaci, aggiungere i pomodori a pezzi, ghiaccio, basilico e cipollotto. Bollire 20 minuti, filtrare e ridurre.

A questo punto preparare il soffice di patate. Bollire e schiacciare le patate, aggiungere la pasta di tartufo bianco, affumicare ed amalgamare con crème fraîche e panna fresca. Aggiustare di sale. Mettere nel sifone e tenere in caldo.

Tritare le cipolle e cuocerle per 2 ore, aggiungendo acqua e salando a fine cottura.

Montare a caldo il corallo dei 2 astici, un tuorlo, 20 ml di olio evo e 20 ml di vino bianco a bagnomaria per 20 minuti a 60 °C.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Impiattare i ravioli e guarnire con crescione di torrente e fiori eduli.



TAGLIOLINI DI SEMOLA SENATORE CAPPELLI AL PINO MUGO, BIANCO D'ALBA E TUORLO DI MONTAGNA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I TAGLIOLINI

200 g di farina di semola Senatore Cappelli
8 tuorli d'uovo
10 germogli di mugo ridotti in polvere

PER LA SPUMA

2 patate sbollentate
50 g di burro di malga
50 ml di panna
50 ml di latte
30 ml di crème fraîche
100 ml di brodo di gallina
1 mazzetto di aromi
Tartufo bianco q.b.

4 tuorli d'uovo di montagna
200 g di mollica di pane grattugiato
50 g di Trentingrana

PREPARAZIONE

Rosolare le patate sbollentate con il burro e un mazzetto aromatico, sfumare con il brodo, aggiungere il latte, frullare, aggiungere tutti gli ingredienti e riporre in sifone.

Impastare la semola, i tuorli e i germogli, stendere la pasta e ricavare i tagliolini, quindi cuocere in acqua salata bollente.

Adagiare i tuorli di montagna nel pane grattugiato per circa 6 ore. Friggere quindi in abbondante olio per alcuni secondi. Mantecare i tagliolini con burro di malga, tartufo bianco e Trentingrana.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Disporre i tagliolini sulla spuma, adagiare il tuorlo sulla sommità e ultimare il piatto con il tartufo bianco affettato al momento.



FILETTO DI YAK DELLA VAL D'AMBIEZ IN TARTARE, SALSA DI CIRMOLLO, ERBE E PROFUMI DI PASCOLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di filetto pulito di Yak maturato 21 giorni
10 kg di ossa
300 g di sedano rapa
4 spugnone
4 cracker di pane di segale
200 g di radicchio di montagna fresco
Frutti rossi disidratati q.b.
10 g di aghi di cirmolo
1 l di vino Teroldego Rotaliano
Olio di vinaccioli q.b.
Aceto di lamponi q.b.

PER LA CREMA

100 g di patate
20 g di burro di malga
4 radici di imperatoria
100 ml di latte in infusione con fieno e camomilla
20 ml di panna acida

PREPARAZIONE

Preparare un fondo di carne con le ossa tostate, le verdure rosolate e il vino rosso. Fare bollire per 2 ore, filtrare, sgrassare e portare a riduzione. Aromatizzare amalgamando alla salsa le spugnone e gli aghi di cirmolo tritati.

Preparare il filetto riducendolo a tartare a coltello.

Per la crema: rosolare le patate con il burro di malga, aggiungere le radici di imperatoria e versare l'infuso di latte. Cuocere 20 minuti, frullare tutto, aggiungere la panna acida e setacciare il tutto.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Impiattare il filetto, unire i radicchietti conditi con emulsione di olio di vinaccioli e aceto di lamponi. Aggiungere la salsa al cirmolo e spugnone e le decorazioni di frutti rossi disidratati.







WWW.ILGALLOCDRONE.IT



LEONARDO J.
EDIZIONI

€ 45,00