Mensile
07-2022
Pagina 22/25
Foglio 1 / 4

OGGI CUCINO

Diffusione: 150.000

www.ecostampa.it

a cura di **Simone Fanti**

Bocconi esotici d'Alto Adige

NEL 2022 HA RACCOLTO DUE STELLE MICHELIN, COMPRESA QUELLA VERDE PER LA SOSTENIBILITÀ. ECCO IL SUO MENU, CHE MESCOLA ALIMENTI LOCALI E DELLA TRADIZIONE CON ELEMENTI ARRIVATI DA LONTANO. NEL RISPETTO DELLA NATURA E DELLE MATERIE PRIME

È cresciuto a Longostagno (Bolzano), paese gioiello che si affaccia sul Massiccio dello Sciliar. I masi contadini, i prati, i boschi e i campi del Renon sono la dispensa da cui estrae le prelibatezze per le sue creazioni. Stephan Zippl, 34 anni, è un giovane chef stellato che dosa concretezza e poliedricità, creando piatti armonici e sostenibili (il Restaurant 1908 ha ricevuto la stella verde Michelin). Nel suo percorso ha lavorato in ristoranti internazionali sino al ritorno nella sua terra, dove ha cucinato per la Rosa Alpina di San Cassiano di Norbert Niederkofler. Nel 2015 è approdato al Parkhotel Holzner come sous-chef e nel 2016 ha assunto la direzione della cucina portando una ventata di novità.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

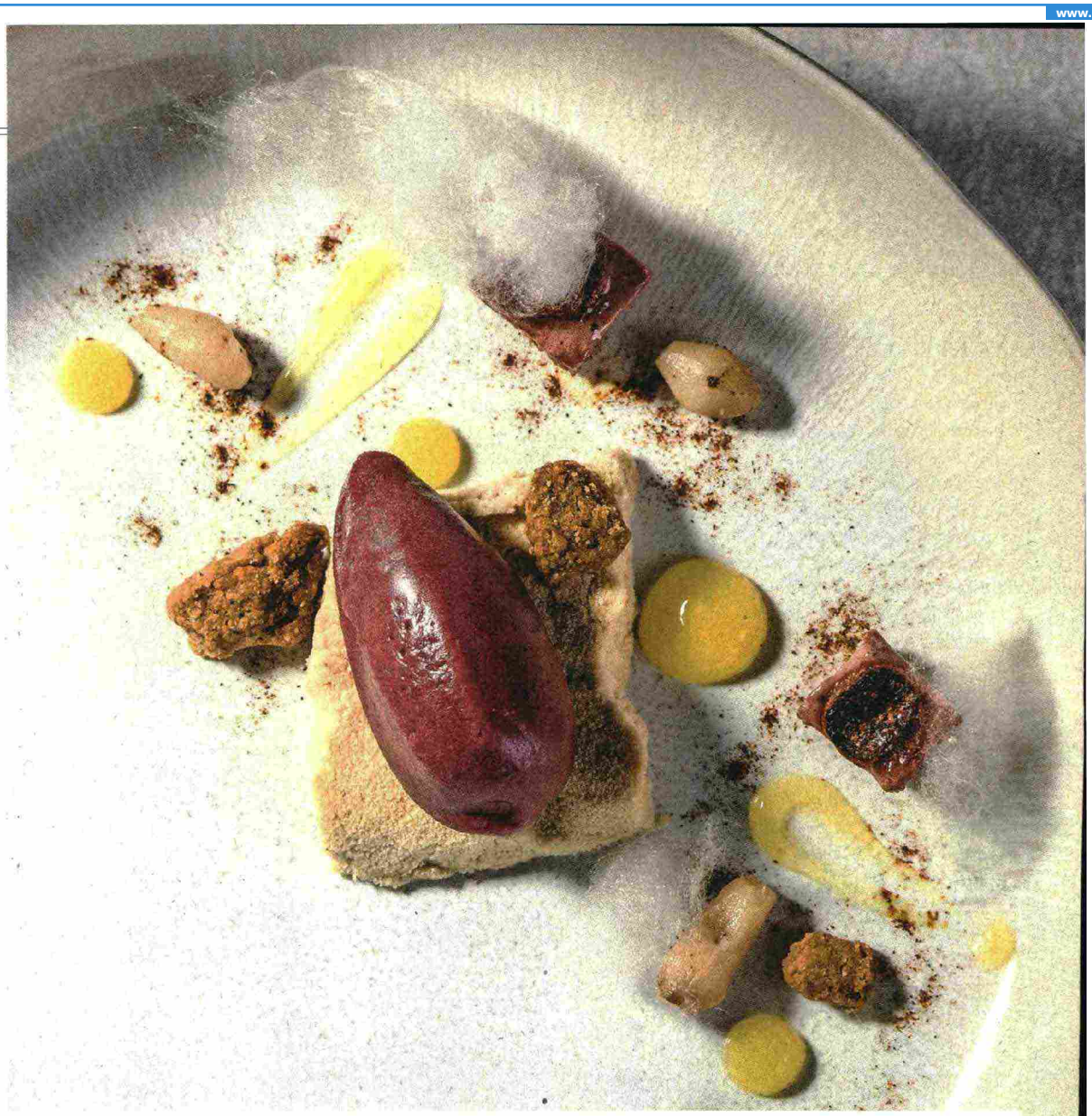
145368

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Parkhotel Holzner

OGGI CUCINO

www.ecostampa.it



VIN BRULÉ

PER 12 PERSONE

INGREDIENTI: *12 tuberi di elianto • sale • olio di semi • zucchero.* ***Per il sorbetto:*** *500 ml di vino rosso • 500 ml di Porto • 20 ml di rum • succo e scorza di 1 arancia e di 1 limone • 150 g di zucchero • 200 g di glucosio • 2 fogli di gelatina • 20 g di grani di pepe.* ***Per i marshmallow:*** *70 g di zucchero • 50 g di zucchero invertito • 40 ml di vin brulé • 2,5 fogli di gelatina • 100 g di amido di mais • 100 g di zucchero a velo.* ***Per la crema all'arancia:*** *100 ml di succo di arancia • 20 g di zucchero • 10 ml di Grand Marnier • 4 g di agar-agar.* ***Per la mousse al panpepato:*** *150 ml di panna • 50 ml di latticello • 1 uovo • 10 ml di rum • 3 fogli di gelatina • 70 g di zucchero • 6 g di bacca di ginepro • 1 g di noce moscata*

Per il sorbetto, porta a cottura gli ingredienti liquidi e riduci a 500 ml. Aggiungi i restanti elementi, copri e lascia in infusione per 1 ora. Filtra e metti in freezer.

Per i marshmallow, ammolla la gelatina per 10 minuti in acqua fredda. Riscalda lo zucchero, 20 g di zucchero invertito e il vin brulé e porta a 110 °C. Metti la gelatina e 30 g di zucchero invertito in una ciotola e aggiungi il composto precedente riscaldato. Mescola a freddo e travasa in una sac à poche con beccuccio rotondo. Mescola l'amido di mais con lo zucchero a velo e distribuisci su un vassoio. Con la sac à poche, crea le strisce di marshmallow, stendendole l'una accanto all'altra sulla miscela di zucchero a velo. Metti da parte.

Per la crema all'arancia, porta a cottura tutti gli ingredienti continuando a mescolare. Riponi in freezer e fai raffreddare a 5 °C. Passa al mixer fino a ottenere un gel liscio e filtra con un setaccio a maglia fine. Riempi con il gel una sac à poche e rimettila in frigorifero.

Per la mousse al panpepato, monta la panna. Sbatti l'uovo, il rum, il sale e lo zucchero a bagnomaria. A freddo, aggiungi le spezie e incorpora la gelatina. Poi aggiungi la panna, mescolando dal basso verso l'alto. Stendi il composto su una teglia creando uno strato di 1-1,5 cm di spessore e riponi in freezer.

Metti a bollire i tuberi di elianto per 5 minuti, pelali e marinali in olio di semi, sale e zucchero. Prendi la mousse al panpepato dal freezer e spezzettala a piacimento. Disponi su un piatto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
145368
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Parkhotel Holzner

OGGI CUCINO

www.ecostampa.it

GNOCCHI DI ZUCCA, TERRA DI CASTAGNE, CAIGUA E LUCIOPERCA

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI: *120 g di filetto di lucioperca • 16 caigua • 4 zucchine patisson • olio di semi • olio di oliva • sale • cacao*. ***Per l'impasto degli gnocchi:*** *200 g di patate farinose • 70 g di zucca • 30 g di rosso d'uovo • 100 g di farina 00 • 20 g di amido di mais • 1 punta di coltello di noce moscata • 20 g di Parmigiano • 20 g di burro • sale.* ***Per il ripieno degli gnocchi:*** *200 g di zucca violina • 30 g di burro marrone • 10 ml di liquore alle mandorle • 30 g di mascarpone • 1 punta di coltello di noce moscata • 1 punta di coltello di cannella • sale • pepe.* ***Per la terra di castagne:*** *50 g di pane integrale • 50 g di castagne arrostite • 10 g di burro marrone • sale.* ***Per la salsa alla cannella:*** *100 g di rifilature di lucioperca • 20 g di scalogno • 10 g di sedano • 20 g di concentrato di pomodoro • 30 g di burro • 1 l di acqua o fondo di pesce • 50 ml di vino bianco • 20 ml di cognac • 1 foglia di alloro • olio di semi • sale • pepe*

Inizia dagli gnocchi. Preriscalda il forno a 160 °C. Priva della buccia la zucca per il ripieno e pela la zucca per l'impasto: avvolgile separatamente in un foglio di alluminio e inforna per 1 ora. Alza la temperatura a 180 °C. Passala a violina al mixer con gli altri ingredienti per il ripieno fino a ottenere un composto omogeneo. Forma palline di circa 3 cm di diametro, disponile su un tagliere e riponilo nel congelatore durante la notte.

Per la terra di castagne, tosta il pane nel burro marrone e cuocilo nel forno preriscaldato per 10 minuti. Passa al mixer con sale e castagne e in ultimo incorpora il cacao. Metti da parte.

Per la salsa alla cannella, taglia il sedano e lo scalogno a dadini. Scalda l'olio di semi in una padella e rosola le rifilature di lucioperca. Aggiungi scalogno e sedano e arrostisci il tutto. Insaporisci con il concentrato di pomodoro, bagna con il cognac, flamba con il vino bianco. Aggiungi gli altri ingredienti, copri e cuoci per 1 ora a media temperatura. Passa la salsa con un setaccio a maglia fine.

Taglia a metà la caigua e a fette sottili le zucchine patisson. Marinale entrambe in sale e olio di oliva. Travasa la salsa in una padella e lasciala ridurre fino a 100 ml. Lessa le patate e passale allo schiacciapatate. Riduci in purea la zucca già preparata e lavorala con gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto compatto. Stendilo sul piano di lavoro infarinato (3 mm di spessore) e ricava dei dischi con uno stampo rotondo. Disponi le palline di ripieno congelate sui dischi di pasta, richiudili e arrotolali. Metti da parte gli gnocchi su carta da forno infarinata.

Taglia il filetto di lucioperca nel senso della lunghezza, quindi trasversalmente in pezzi uguali di circa 10 g ciascuno. Scalda un po' di olio di semi in un tegame e cuoci il lucioperca per 30 secondi.

Porta a ebollizione l'acqua salata in una pentola capiente. Cuoci gli gnocchi per 3 minuti in acqua salata bollente e toglili con l'aiuto di una schiumarola. Monta la salsa con 30 g di burro freddo. Disponi su un piatto e servi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

145368

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Parkhotel Holzner

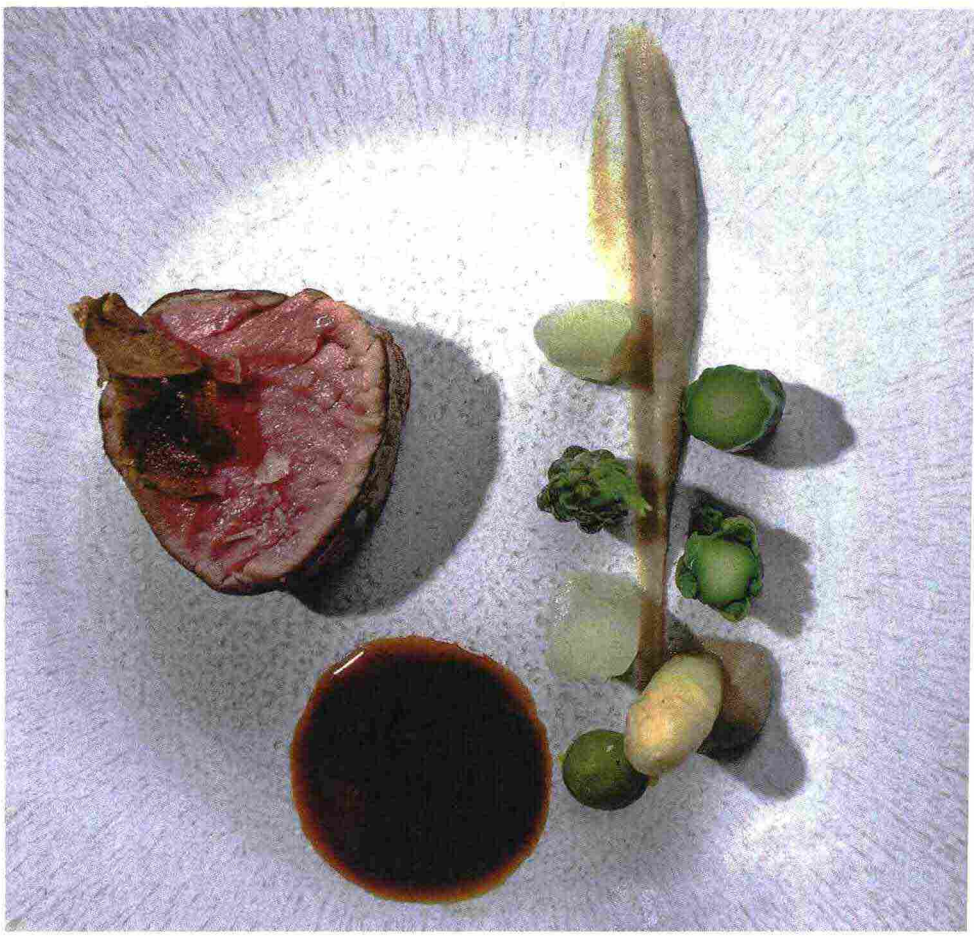
OGGI CUCINO

www.ecostampa.it

BISTECCA DI VITELLO ALTOATESINO CON ASPARAGI VERDI E BIANCHI

PER 4 PERSONE

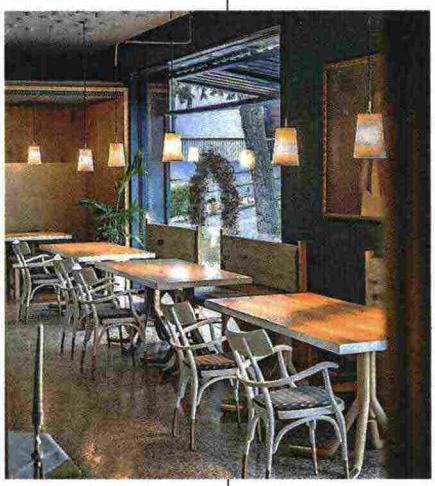
INGREDIENTI: *500 g di sella di vitello • 6 asparagi verdi e 6 asparagi bianchi • 20 g di burro • 40 g di olio di oliva • sale • pepe.* ***Per la crema di asparagi e sedano:*** *150 g di sedano rapa • 150 g di asparagi bianchi • 100 ml di acqua • 100 ml di latte • 20 ml di vino bianco • 40 g di burro • sale • pepe.* ***Per la crema di asparagi verdi:*** *300 g di asparagi verdi • 60 ml di olio di oliva • 30 g di spinaci • 50 ml di burro nocciola • sale • pepe • noce moscata*



Per la crema di asparagi e sedano, pela gli asparagi e il sedano e tagliali a pezzettini. Sciogli il burro in padella e rosola le verdure prima di sfumare con il vino bianco. Una volta evaporato il vino, aggiungi l'acqua e il latte e fai cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti. Frulla le verdure fino a ottenere una purea e insaporisci con sale e pepe. **Per la crema di asparagi verdi,** sbollenta gli asparagi verdi per 4 minuti in acqua salata, aggiungendo le foglie di spinaci negli ultimi 20 secondi. Scola spinaci e asparagi, tagliali a pezzettini e passali al mixer con olio e burro nocciola. Passa la crema al setaccio e insaporisci con sale, pepe e noce moscata grattugiata fresca. **Togli dal frigorifero** la sella di vitello. La carne deve essere a temperatura ambiente. Preriscalda il forno ventilato a 180 °C. Taglia la parte finale degli asparagi verdi e bianchi (circa 2 cm). Pela gli asparagi bianchi. Sbollenta gli asparagi bianchi in acqua salata per 7 minuti, quelli verdi per 2 minuti. Lasciali raffreddare prima di tagliarli a losanghe sottili di 5 cm. Taglia la sella di vitello in 4 grossi pezzi, sala, pepa e fai rosolare a fuoco vivo su ogni lato in olio bollente. **Inforna la sella di vitello** nel forno preriscaldato e toglila dopo circa 4-5 minuti. Abbassa il forno al minimo (50 °C) e lascia lo sportello aperto per abbassare la temperatura. Avvolgi la carne nell'alluminio e riponila nel forno per altri 30 minuti. Rosola in olio e burro gli asparagi cotti. **Disponi sul piatto** e cospargi la carne con un po' di fior di sale.

RICERCATA SEMPLICITÀ

Anche il Restaurant 1908 è un luogo di sperimentazione dove il nuovo si fonde con l'antico. L'architettura contemporanea dello studio Bergmeisterwolf si mescola con l'ambiente storico del Parkhotel. Una commistione che si riflette nella cucina di Zippl che rivisita i piatti e gli ingredienti regionali migliori in chiave più moderna.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

145368