

# Majestic Gourmet

*Andrea Alfieri*

Madonna di Campiglio (TN)



**V**ulcano Alfieri. Cosa ci faccia un milanese tra i monti di Madonna di Campiglio è presto detto: gestisce le cucine del Majestic Mountain Charme Hotel della famiglia Maturi, il ristorante dell'albergo, il lounge bar e il gioiello di Andrea, il ristorante gourmet con soli 16 posti per un'attenzione al cliente da prendere a esempio. Quando la famiglia Maturi ha scelto Andrea Alfieri per questa impresa aveva lanciato una sfida: cercava innovazione, intraprendenza, lungimiranza e la capacità di non trascurare la tradizione. Nato oltre 50 anni fa come investimento dopo il rientro da Detroit della famiglia Maturi, il Majestic MC Hotel è sempre stato diretto dai coniugi Maturi, che al momento della ristrutturazione hanno lasciato che anche le tre figlie Anna, Elena e Barbara se ne occupassero trasformandolo in un luogo di moderna eleganza e accoglienza di

charme, uno di quei posti che mettono d'accordo italiani e stranieri che, alla fin fine, quando vanno in vacanza desiderano la stessa cosa: stare bene senza mai annoiarsi. Ecco spiegata la scelta di un cuoco eclettico. Andrea Alfieri usa creatività ed energia nel proporre una cucina legata alla montagna e nel contempo sa reinventare ingredienti e tradizioni unendo all'attenzione alla materia prima utilizzata, sempre ottima e ricercata, le note su cui libera il suo entusiasmo.

Il menù è di territorio, ma si percepisce come non mai la libertà di cui gode lo chef nelle scelte di stile: si respira l'aria frizzante dei passi, l'umido dei boschi e l'odore dei pascoli d'alta quota. Il milanese fa assaporare la bellezza di questi luoghi a ogni forchettata con un linguaggio internazionale che piace ai russi, ai turchi, ai polacchi come ai giapponesi e a noi italiani.



## Tartare di carne salada, crema di fagioli, composta di cipolla, radicchio dell'orso e Spressa delle Giudicarie

PER 4 PERSONE

### *Tartare di carne salada*

400 g di carne salada  
30 g di erba cipollina  
10 g di senape in grani  
Olio extravergine di oliva

### *Crema di fagioli*

200 g di fagioli borlotti bolliti  
20 ml di aceto di mele  
50 ml di olio extravergine di oliva  
15 g di rosmarino e salvia tritati  
Sale e pepe

### *Composta di cipolla*

1 cipolla rossa  
150 g di zucchero  
30 ml di aceto di lamponi  
Olio extravergine di oliva

### *Guarnizione*

120 g di scaglie di Spressa  
delle Giudicarie  
80 g di radicchio dell'orso  
sott'olio





#### *Tartare di carne salada*

Tagliare la carne salada a fettine sottili, successivamente a striscioline ed infine in piccolissimi pezzi in modo da ottenere una tartare. Condire con l'erba cipollina tagliata molto finemente, la senape e un filo di olio extravergine di oliva.

#### *Crema di fagioli*


Versare nel bicchiere del frullatore i fagioli, l'aceto di mele, l'olio, il rosmarino e la salvia. Frullare il tutto e aggiungere di sale e pepe. Conservare a temperatura ambiente.

#### *Composta di cipolla*

Sbucciare la cipolla e tagliarla a julienne. In una padella, versare un filo di olio extravergine di oliva e stufare la cipolla. Sfumare con l'aceto di lamponi, aggiungere lo zucchero e ricoprire con acqua. Cuocere a fuoco lento per circa 1 ora fino ad ottenere la consistenza di una marmellata. Lasciare raffreddare e conservare a parte.

#### *Presentazione*

Disporre la crema di fagioli a specchio sul fondo del piatto. Con l'aiuto di un coppapasta, posizionare la tartare al centro, sovrapporre una piccola quenelle di composta di cipolle, il radicchio dell'orso e le scaglie di Sprezza delle Giudicare.

 Trentino Superiore DOC Müller Thurgau Zeveri

# Orzetto mantecato ai porcini e al burro al pino mugo, con il borconcino di trota fario confit, emulsione delle sue uova e mazzette di lamponi.

PER 4 PERSONE

350 g di orzo perlato  
100 g di Trentingrana  
2 litri di brodo di pollo  
1 cipolla ramata  
250 ml di vino Müller-Thurgau  
1 mazzetto di erba cipollina

150 g di porcini  
1 spicchio d'aglio in camicia  
1 rametto di rosmarino  
1 rametto di timo  
Olio extravergine di oliva  
Sale e pepe

60 g di burro di malga  
50 g di aghi di pino mugo

300 ml di olio extravergine di oliva  
100 g di uova di trota  
4 cubi di trota fario da 60 g cad.

40 g di polvere di lamponi  
disidratati



Pulire accuratamente i funghi porcini eliminando ogni traccia di terra e tagliarli a dadini. In una padella, versare un filo di olio extravergine d'oliva e saltare i funghi a fuoco vivo unendo l'aglio, il rosmarino e il timo. Regolare di sale e pepe e conservare al caldo.

Versare nel bicchiere del frullatore gli aghi di pino mugo e 60 g di burro fuso, frullare il tutto, filtrare al setaccio e lasciare raffreddare in frigorifero.

Sbucciare la cipolla e tritarla. In una pentola, fare sudare la cipolla con un filo di olio extravergine di oliva. Versare l'orzo e farlo tostare, sfumare con il vino e coprire con il brodo. Cuocere per 40 minuti come per un risotto.

Nel frattempo, in una bacinella di vetro, scaldare 260 g di olio extravergine di oliva nel microonde per 2 minuti alla massima potenza, estrarre la bacinella e disporre in infusione i bocconcini di trota per 20 minuti.

In una ciotola, emulsionare con il frullatore ad immersione le uova di trota, (avendo cura di conservarne qualcuna intatta per la guarnizione) con 40 g di olio extravergine di oliva fino ad ottenere una salsa della consistenza di una maionese.

Una volta cotto l'orzetto mantecare con il burro al pino mugo, il Trentingrana, i funghi porcini e l'erba cipollina tagliata fine.

#### Presentazione

In una fondina, spalmare un cucchiaino di emulsione di uova di trota, versare al centro l'orzetto, sovrapporre il bocconcino di trota fario e ultimare con qualche uovo di trota. Spolverizzare il tutto con la polvere di lamponi. A piacere guarnire con dei pezzi di fungo porcino e qualche germoglio.



Maso Toresella Cuvée IGT Vigneti delle Dolomiti

Lombata di capriolo scottata,  
polenta di Storo frita,  
purea di patate di montagna,  
mele e cannella

PER 4 PERSONE

600 g di lombata di capriolo  
50 g di fondo di capriolo  
250 ml di Lagrein  
30 g di burro

400 g di patate di montagna  
100 g di mele Golden  
30 g di burro di malga  
Cannella in polvere  
Sale e pepe

250 g di farina gialla di Storo  
150 g di pane grattugiato  
1 litro di acqua  
2 uova intere

Olio extravergine di oliva  
Olio di mais per friggere



Pulire le patate e cuocerle in acqua salata. Farle raffreddare, pelarle e passarle allo schiacciapatate, regolare di sale e pepe e conservare in caldo. Sbucciare le mele, detorsolarle e tagliarle a pezzetti. In una padella, versare un filo di olio extravergine di oliva e saltare le mele, frullarle con un frullatore ad immersione e aggiungerle alle patate. Mantecare con una noce di burro, un pizzico di cannella e conservare il tutto in caldo.

Portare a bollore dell'acqua salata con un filo di olio extravergine di oliva. Versare a pioggia la farina gialla e cuocere per 50 minuti. Terminata la cottura, versare la polenta in una bacinella e farla raffreddare.

Ricavare dei cubi di polenta di 5 cm, passarli nelle uova sbattute e poi nel

pane grattugiato. Ripetere l'operazione e poi friggere i cubi in olio di mais e conservare in caldo.

In una padella, versare un filo di olio extravergine di oliva e una noce di burro, cuocere a fuoco vivo la lombata di capriolo. Sgrassare il fondo sfumando con il vino rosso e irrorare la lombata con il fondo. Togliere la carne, farla riposare per 2 minuti e, nel frattempo, far ridurre la salsa.

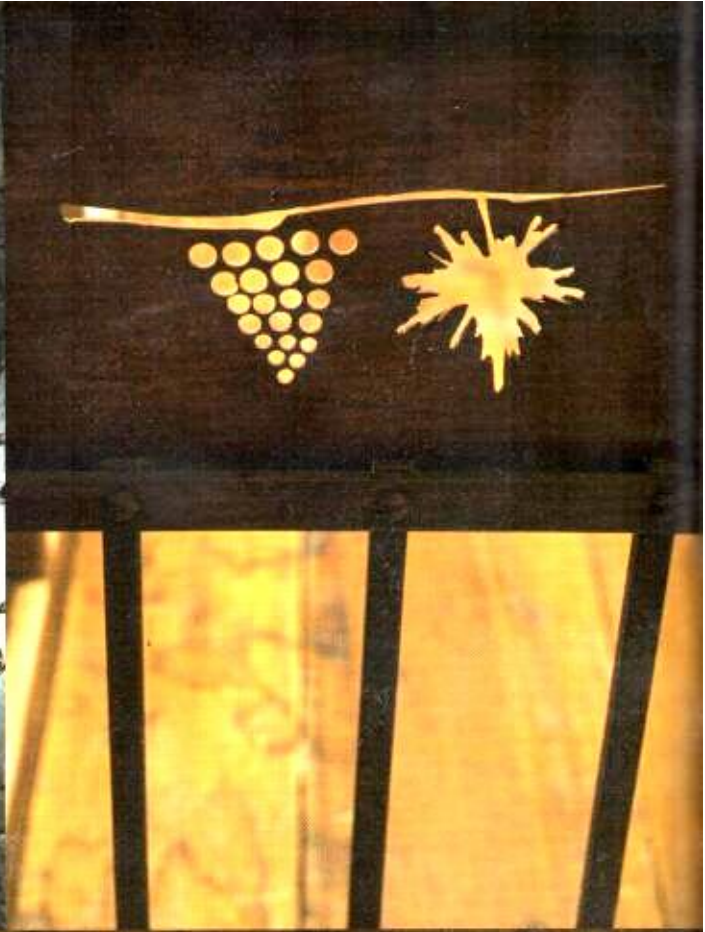
#### Presentazione

Tagliare il capriolo in pezzi, sistemarlo nel piatto e napparlo con la salsa. Contornarlo con la polenta e i cubi di patate.

 Trentino DOC Cabernet Sauvignon  
ogni Bottega Vini







## Tortino di carote con mousse al gianduia, latte di mandorle e zabaione al Passito

### PER 4 PERSONE

#### *Tortino di carote*

250 g di carote  
250 g di zucchero semolato  
250 g di mandorle  
25 g di farina 00  
25 g di fecola  
6 uova  
250 ml di rum  
1 cucchiaino di lievito

#### *Mousse al gianduia*

250 g di cioccolato gianduia  
200 ml di panna fresca semimontata

#### *Zabaione al Passito*

80 ml di Passito delle Dolomiti  
50 g di zucchero  
2 tuorli

#### *Latte di mandorle*

100 ml di latte di mandorle  
10 g di lecitina di soia

#### *Mousse al gianduia*

Disporre in una casseruola il cioccolato e farlo sciogliere su un bagnomaria. Aggiungere un cucchiaino di panna, amalgamare bene e alleggerire delicatamente con il resto della panna semimontata. Conservare in frigorifero per 3 ore.

#### *Tortino di carote*

Separare i tuorli dall'albume e sbatterli con lo zucchero. Aggiungere le carote macinate e private della loro acqua di vegetazione. Unire le mandorle macinate, la farina, la fecola, il lievito e il rum e mescolare bene. In ultimo, versare gli albumi sbattuti a neve densa. Disporre il composto in una tortiera del diametro di 26 cm e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 40 minuti.

#### *Latte di mandorle*

In una ciotola, versare il latte di mandorle, unire la lecitina di soia e frullare con un frullatore ad immersione per fare incorporare aria al composto e formare una schiuma densa e consistente. Conservare a parte.

#### *Zabaione al Passito*

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il Passito, porre su un bagnomaria e montare fino ad ottenere uno zabaione.

#### *Presentazione*

Ricavare dalla torta di carote quattro rettangoli. Con l'aiuto di un sac à poche, sormontare ciascun rettangolo con la mousse di gianduia e la schiuma di mandorle. Decorare con lo zabaione e, a piacere, frutta fresca e guarnizioni di caramello.

 Trentino DOC Moscato Giallo  
Sanvigilio Liquoroso

