ALESSANDRO TROVATO, IL LUSSO DEL GRAND HOTEL DA VINCI E LA MAGIA DI CESENATICO (ANCHE D’INVERNO…)

Il Grand Hotel Da Vinci

DOVE ALLOGGIARE A CESENATICO

Per una notte indimenticabile, vi consiglio il **Grand Hotel Da Vinci** dove spiccano la bellezza degli arredi, i materiali pregiati, la qualità dei servizi, la Dolce Vita SPA, il rigoglioso giardino con spettacoare piscina e la spiaggia privata.

In occasione del cinquecentenario della sua scomparsa, il **Grand Hotel Da Vinci** propone un mini tour sulle orme di Leonardo in **Romagna** e nel **Montefeltro,** alla scoperta de “I paesaggi della Gioconda” Un piccolo viaggio che ripercorre i luoghi appuntati nei suoi taccuini e che vi farà sentire ancora più vicini al grande Maestro.

A tavola, l’eccellente gastronomia del ristorante **Monnalisa,** guidato dallo **Chef Alessandro Trovato** la cui passione per la cucina è nata quando era giovanissimo, in un viaggio a Malta, dove è rimasto incantato da quel mare e da quei pescherecci che scaricavano continuamente pesce e poi a Vulcano, dove era cameriere in un ristorantino a conduzione familiare.
Racconta Trovato: *“Il ragazzo che aiutava in cucina si era infortunato e cosi presi il suo posto, è cominciato tutto da quel momento”*

Alessandro ama trascorrere i week liberi con la famiglia, in

collina, in montagna o al **Miramonti**, una delle proprietà Batani che si affaccia sul Lago Acquapartita, tra i meravigliosi colori dei boschi dell'Alta Valle del Savio.
"Amo viaggiare, aggiunge Trovato, *la prossima tappa importanta sarà il Giappone, ho lavorato con degli chef giapponesi che mi hanno invitato. Non ti nascondo che sono molto interessato, sopratutto alle loro tecniche naturali con il pesce fresco*"

Il pesce freschissimo nei piatti di Chef Trovato, che ci regala la ricetta della sua "tartare di gambero rosso"

Una prerogativa del Monnalisa sono le verdure freschissime provenienti dall'orto della **Famiglia Batani.** La politica è semplice: quando è il periodo delle castagne arrivano le

castagne, e così zucchine,verze, zucche, tutto rigorosamente stagionale.

“Adoro le gelatine di agrumi, dalle arance ai limoni, dal bergamotto, al mandarino
. Ah, per il cenone di Capodanno ho in mente una gelatina di sanguinelle siciliane, sarà rossa e afrodisiaca” “Qui a Cesenatico continua Alessandro, Natale e Capodanno sono davvero speciali. La città allestisce un Presepe galleggiante a bordo di coloratissime imbarcazioni come bragozzi, battane, lance e barchét.

Io lo festeggerò con un piatto ricco e esuberante, dai colori e sapori in perfetta armonia con le feste, i fuochi d'artificio e i brindisi augurali. Vuoi la ricetta?"
Non me lo faccio ripetere due volte e inIzio a gustare le prelibatezze delle Feste.

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, CARPACCIO DI SCAMPO, QUINOA ALLE UOVA DI BALIK, CREMOSO DI PAPAYA, ZENZERO MARINATO WASABI E CAVIALE DI ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 2
N° 2 Scampo grosso (circa 250 g)
N° 4 Gamberi rosso Sicilia (circa 250 g)
Semi di quinoa 100 g
Zenzero una radice circa 50 g
N°1 papaya
Perle di aceto balsamico un vasetto da 50 g
Wasabi in pasta 10 g
Uova di balik 10 g
N° 1 lime
Preparazione :

Pulire i crostacei, tritare i gamberi per fare la tartare e battere delicatamente gli scampi con un batticarne.
Fare cuocere la quinoa in acqua una volta cotta lasciare asciugare tutta l’acqua e condirla con sale pepe e un filo di olio extra vergine di oliva.
Adagiare sul piatto la tartare di gambero dando la forma con un coppapasta il carpaccio di scampo la quinoa e le uova di balik .
Pulire la papaya e passare al passa verdure per creare una purea.
Finire il piatto con tutto il resto degli ingredienti che servono come condimenti per i crostacei, definire il piatto con la scorza di lime grattuggiata.

INFO
www.cesenatico.it
Grand Hotel Da Vinci
Monnalisa

CESARE ZUCCA
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l’America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

for the English version , click Next>

Il Grand Hotel Da Vinci

Il pesce freschissimo nei piatti di Chef Trovato, che ci regala la ricetta della su “tartare di gambero rosso”

WHERE TO STAY IN CESENATICO, ITALY

For an unforgettable night, I recommend the Grand Hotel Da Vinci, known for the beauty of the furnishings, the precious materials, the quality of services, the Dolce Vita SPA, the lush garden with a spectacular swimming pool and the private beach

On the occasion of the 500th anniversary of his death, the Grand Hotel Da Vinci offers a mini tour in the footsteps of Leonardo in Romagna and Montefeltro, to discover “The landscapes of the Mona Lisa” A short journey that retraces the places noted in his notebooks and which it will make you feel even closer to the great Master

At the table, the excellent gastronomy of the **Monnalisa** restaurant, led by Chef **Alessandro Trovato**, whose passion for cooking was born when he was very young, on a trip to Malta, where he was enchanted by that sea and by those fishing boats that continually unloaded fish and then to Vulcano, where he was a waiter in a family-run restaurant.
Trovato tells: *"The boy who helped in the kitchen was injured and so I took his place, it all started from that moment"*

Alessandro loves to spend his free weekends with his family, in the hills, in the mountains or at Miramonti, one of the

Batani properties that overlooks Lake Acquapartita, among the wonderful colors of the woods of the Alta Valle del Savio. “ *““I love to travel,* adds Trovato, *the next important stop will be Japan, I worked with Japanese chefs who invited me. I do not hide that I am very interested, especially in their natural techniques with fresh fish “*

A prerogative of Monnalisa are the very fresh vegetables from the Batani family’s garden. The policy is simple: when it is the chestnut season, chestnuts arrive, and so are zucchini, cabbage, pumpkins, all strictly seasonal.

“I love citrus jellies, from oranges to lemons, from bergamot to mandarin . Ah, for the New Year’s Eve dinner I have a Sicilian blood jelly in mind, it will be red and aphrodisiac ”“ Here in Cesenatico, Alessandro continues, *Christmas and New Year’s are really special. The city sets up a floating nativity scene aboard colorful boats such as bragozzi, battane, lance and barchét.”*

“I will celebrate it with a rich and exuberant dish, with colors and flavors in perfect harmony with the holidays, fireworks and good wishes. Do you want the recipe? ” I

RED SHRIMP TARTARE, SCAMPO CARPACCIO, BALIK EGG QUINOA, PAPAYA CREAM, WASABI MARINATED GINGER AND BALSAMIC VINEGAR CAVIAR

Ingredients for 2
N ° 2 Large scampi (about 250 g) N ° 4 Sicilian red prawns (about 250 g) Quinoa seeds 100 g Ginger one root about 50 g N ° 1 papaya Pearls of balsamic vinegar a jar of 50 g Wasabi paste 10 g Balik eggs 10 g 1 lime

Preparation :
Clean the shellfish, chop the prawns to make the tartare and gently beat the scampi with a meat mallet. Cook the quinoa in water once cooked, allow all the water to dry and season with salt, pepper and a drizzle of extra virgin olive oil. Arrange the prawn tartare on the plate, giving the shape of the prawn carpaccio, quinoa and balik eggs with a pastry cutter. Clean the papaya and pass through the vegetable mill to create a

puree. Finish the dish with all the rest of the ingredients that serve as toppings for the shellfish, define the dish with the grated lime zest.

INFO
www.cesenatico.it
Grand Hotel Da Vinci
Monnalisa

CESARE ZUCCA
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.
Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.