

# Il dessert “anti-dottore” dello Chef Raffaele Ros

*“An apple a day keeps the doctor away” Una mela al giorno toglie il medico di turno...*

Così dice l'antico proverbio, condiviso dallo Chef **Raffaele Ros** che ha creato il dolce **'Mela Antica'**, ottimo augurio per un sano e sereno 2021.

Abbiamo incontrato Raffaele nel suo ristorante stellato **San Martino** a Scorzè, piccolo comune nei pressi di Venezia, al confine con le province di Padova e Treviso.



Chef Ros con uno dei suoi piatti

## **SCORZE'**

E' un importante centro agricolo, artigianale e industriale, cittadina vivace che offre storia, tradizioni. allegre feste che celebrano i prodotti territoriali, animate da una

popolazione simpatica e ospitale.

Festa dell'Asparago e della  
Fragola  
Festa dei Bisi  
Festa del Pomodoro  
Festa del Radicchio



Le vivaci sagre di Scorzè

Scorzè e i suoi dintorni con ricchi di vie d'acqua, in primis il fiume Dese e i suoi numerosi affluenti, popolati da antichi mulini e sontuose ville venete che fanno spicco lungo un piacevole percorso da combinare a una bella passeggiata immersi nella natura a così poca distanza dal centro abitato. Tra i mulini spicca il Todori, che si trova nella grande **"Oasi Todori"**, ricca di vegetazione e fauna locale. ideale per attività ricreative e sede di attività didattiche impegnate a sensibilizzare i giovani riguardo alle tematiche ambientali.



Una passeggiata tra i mulini

### **CHEF RAFFAELE ROS**

Cinque generazioni. Inizi 1900: tutto inizia con trisnonna "Gegia" moglie di Francesco Berto che apre un'Osteria-Trattoria dove si gioca a carte e a bocce, sorseggiando "l'ombra". La famiglia Berio continua l'attività fino al 1978, quando Michela incontra Raffaele Ros. Amore e passione per la cucina si fondono. L'unione tra la creatività di Raffaele, l'armonia e l'estetica dei suoi piatti, si uniscono alla dedizione per i vini di Michela dando vita a un connubio vincente che nel 2014 li porta alla Stella Michelin.



La Famiglia Berio. La tradizione continua...

Raffaele Ros vuole dedicare ai lettori di Weekend Premium un dolce che contiene un messaggio di buon auspicio, con l'augurio di un nuovo anno all'insegna della salute e del benessere.

A questo meraviglioso messaggio di speranza mi unisco anch'io, augurandovi un Felice 2021!

**LA MELA ANTICA**



Il dessert ben augurale di Raffele Ros

### **Ingredienti**

Per 6 persone

1kg di mele antiche

200 g. di meringa all'italiana

100 g. panna semi montata

5 fogli di gelatina

300 g. succo di mela

50 g. glucosio

50 g. biscotto di cacao

100 g. crumble di mela

200 g. gelatina di picolit

### **Esecuzione**

Pulire le mele, affettarle, metterle in una pirofila ricoperte con la pellicola trasparente e cuocerle in microonde sino ad ottenere una purea, frullare e passare al setaccio. Il rimanente scarto delle mele (torsoli e buccia) metterle in una pentola con 200 g. di succo di mela, il glucosio, cuocere sino

ad ottenere una crema, frullare e setacciare.

Aggiungerci 2 fogli di gelatina precedentemente ammollata. Posizionare il composto di purea ottenuto, in stampi di silicone di 2 cm a forma di semisfera, mettere in abbattitore o congelatore, una volta rapprese toglierle dal silicone e unirle, formando delle sfere da 2 cm, conservare al freddo. Riprendere 100 g. di crema di mela e unirvi la meringa all'italiana e la panna semi montata, prendere degli stampi in silicone a forma di semisfera di 5 cm. riempirli con il composto e adagiarvi al centro la sfera congelata da 2 cm, lasciar rapprendere in abbattitore o congelatore, ripetete l'operazione fino ad ottenere una sfera da 5 cm.

Riscaldare 100 g. di purea di mela rossa, con 100 g. di acqua aggiungerci un foglio di gelatina in modo da ottenere un gel alla mela da spalmare sopra le sfere da 5 cm, per ottenere un effetto MELA, conservare al gelo.

Impiattamento Spargere il crumble e il biscotto di cacao alla base del piatto, adagiarvi in un angolo le sfera alla mela, ( che avrete tolto dal congelatore e lasciate in frigo per alcune ore prima di servirle) completare con una foglia di erbaluigia, e un po' di purea di mela.

#### INFO

Ristorante San Martino

Piazza Cappelletto, 1

Rio San Martino – Scorzè (Ve)

Tel. 041 5840648

Cel. 320 1609940



#### **CESARE ZUCCA**

##### **Travel, food & lifestyle.**

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. V

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

Incontra e intervista top chefs di tutto il

mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta nel suo blog, in stile 'turista non turista'.