

Weekend con i nostri TOP CHEF. Ecco le ricette da sperimentare

Noi di Weekend Premium non ci fermiamo mai. Stiamo infatti preparando una **speciale guida dedicata ai TOP CHEF**. Nel frattempo, però, ve ne diamo una golosa anticipazione in questa **sfiziosa TOP FIVE**, nella quale abbiamo incluso alcuni chef “stellati” che lavorano sì in un ristorante, ma ospitato in **un hotel di lusso**. E, mentre ve li presentiamo, vi lasciamo anche una delle loro famose ricette, da sperimentare, magari proprio in occasione della Pasqua.

Al Villa Eden Leading Park Retreat di Merano la cucina “green” di Philipp Hillebrand

Un piccolo gioiello di 29 camere e suite, ma che concentra eleganza, comfort e benessere. Lo Small Luxury Hotel **Villa Eden Leandin Park Retreat**, è più che un soggiorno di lusso, ma un viaggio “esperienziale” tra cura dell’alimentazione, stile di vita attivo, bellezza e cura di sé, intesa anche come piacere di concedersi una vacanza di charme nel cuore di Merano.



In questo contesto si inserisce il *mindfull restaurant* **Eden's Park**, fruibile anche dagli ospiti esterni, in cui poter assaporare i piatti dello chef **Philipp Hillebrand**, classe 1991. Agli inizi del 2019 la **famiglia Schmid**, proprietaria di **Villa Eden**, intercetta il suo talento e lo chiama per ricoprire il ruolo di **Executive Chef** sposandone la *vision* culinaria.



"The Mindful Restaurant" vuole essere espressione di una

gastronomia raffinata che si traduce in piatti salutarì, dai sapori unici realizzati con ingredienti di assoluta qualità. Riusciamo a proporre tre tipologie di menù: detox, *cucina à la carte* che prevede ingredienti internazionali come l'astice, le cappellette e gourmet che include solo prodotti del territorio. **Il menù detox**, prevede qualche restrizione alimentare senza sacrificare il gusto. Ogni giorno viene proposto in diverse varianti al fine di facilitare una profonda purificazione dell'organismo. Ecco, allora, tutta da provare, una delle sue ricette "green".

Zuppa di cocco e curry

Ingredienti

- 6 pezzi di scalogno.
- 4 pezzi di citronella (Lemon grass)
- 10 foglie di limone.
- 50 grammi di curry Anapurna (piccante)
- 100 gr di curry Mumbai (medio)
- 400 ml. di vino bianco
- 3 lt. di brodo di pollo
- 3 mele
- 2 banane
- 1 mango
- 500 gr. di ananas
- 5 lt. di latte di cocco
- 1 lt. di panna

A piacere

- 100 ml. di vermouth francese Noilly Prat,
- 50 gr. di crème fraîche
- succo di limone

Scaldare un giro d'olio nella casseruola e soffriggere lo scalogno tagliato sottile, la citronella e le foglie di limone. Aggiungere al soffritto 50 gr di curry Anapurna (piccante) e 100 gr di curry Mumbai (medio). Unire al composto e quindi ridurre 400 ml. di vino bianco e 3 lt. di brodo di pollo. Nel frattempo tagliare le mele, le banane, il mango e l'ananas e aggiungere il tutto al composto. Quindi versare il latte di cocco e la panna e continuare a cuocere finché il composto risulterà cremoso. Passare il tutto con il mixer. Aggiustare con sale e pepe.

Il consiglio dello chef : per dare un sapore più deciso al composto aggiungete, a piacere, il vermouth francese Noilly Prat, la crème fraîche e il succo di lime.

INFO

Villa Eden Leading Park Retreat ***L**

Via Winkel 68/70, Merano

Tel 0473/236583

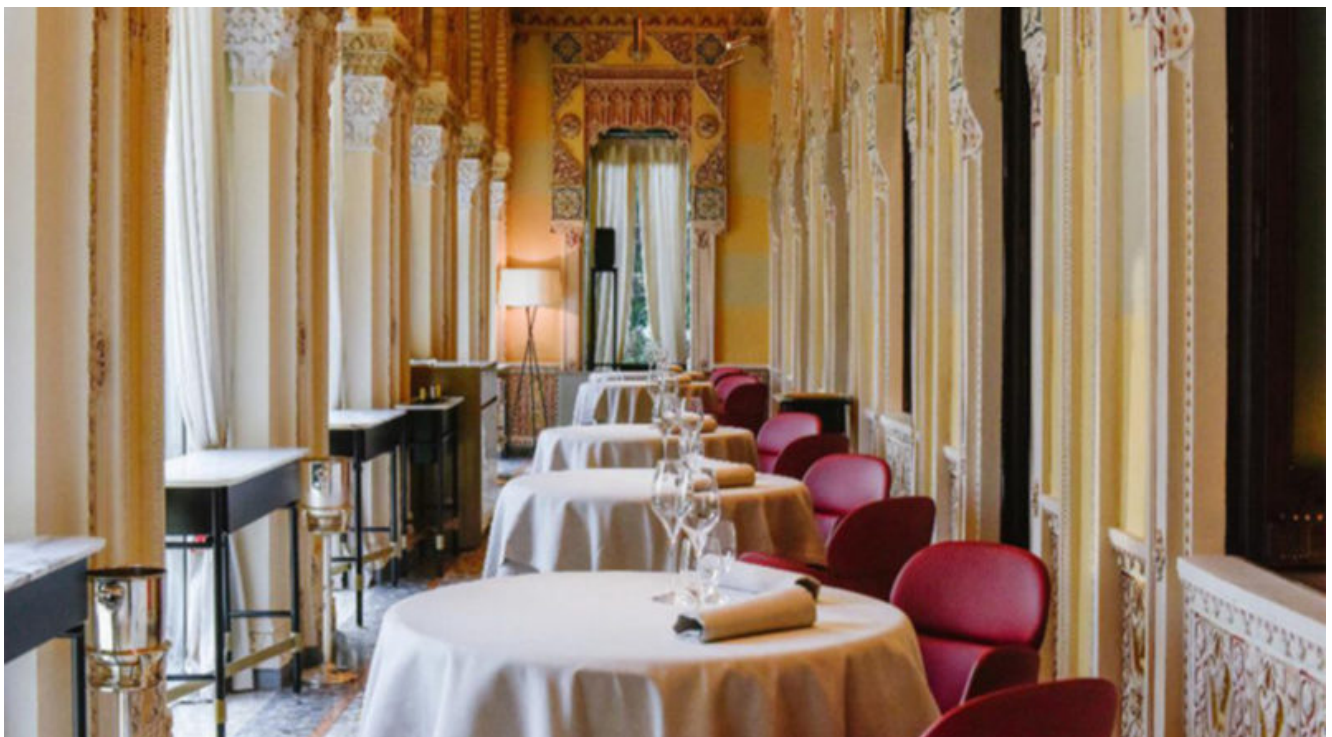
www.villa-eden.com

Villa Crespi, il regno di Antonino Cannavacciuolo

Una magnifica villa in stile moresco, immersa in un parco lussureggiante, con vista strepitosa sul Lago d'Orta (NO). È **Villa Crespi**, hotel Cinque Stelle Lusso che ospita il ristorante dello chef **Antonino Cannavacciuolo**, insignito di 2 Stelle Michelin. La struttura, che dal 2012 fa parte del network **Relais et Châteaux**, include 14 camere tra Classic e Suites, che portano il nome di principesse arabe, disposte su tre piani. È incluso anche un quarto livello, che corrisponde all'imponente minareto.



La storia di Villa Crespi ha inizio alla fine dell'Ottocento, nel 1879, per la precisione, quando **Cristoforo Benigno Crespi**, ricco industriale nel ramo cotone, ispirandosi ai suoi viaggi in Medioriente, commissiona all'architetto Angelo Colla una villa magnifica. I lavori durano ben trent'anni, ma il risultato è unico al mondo: un capolavoro in stile moresco-eclettico con intarsi arabeggianti e stucchi, per un effetto "da mille e una notte".



Nel 1999, **Antonino Cannavacciuolo e la moglie Cinzia** iniziano la loro avventura, partendo proprio dalla ristrutturazione della villa. E mentre Cinzia si occupa dell'ospitalità, facendola diventare un punto di riferimento in Italia, Antonino "si mette ai fornelli", facendo del **Ristorante Villa Crespi** un "tempio" dell'alta cucina e del buon gusto, unendo nei suoi menù i sapori del Nord, in particolare del Piemonte, sua regione d'adozione, e del Sud, (lo chef è originario di Vico Equense). Vi proponiamo, allora, uno dei suoi piatti più famosi.



La parmigiana di melanzane in stile Cannavacciuolo

Ingredienti

- 200 gr di mozzarella di bufala o fiordilatte
- 1/2 cipolla bianca piccola
- 2 melanzane medie
- 1 mazzetto di basilico
- 500 ml di olio di semi di arachide
- 500 ml di passata di pomodoro fresco
- 80 gr di parmigiano
- 4 uova
- Farina q.b

Affettate sottilmente le melanzane quindi adagiatele in uno scolapasta ponendole a strati intervallati da sale. Copritele con un peso e farle riposare per un'ora. Nel frattempo preparate il sugo: soffriggete la cipolla in poco olio, unite la passata di pomodoro, del basilico fresco spezzettato e sale quanto basta. Fate cuocere per 15 minuti. Nel frattempo tagliate a fette anche la mozzarella o il fiordilatte facendoli riposare per fare perdere l'acqua. Tamponate le

melanzane con della carta da cucina e infarinate (lo chef utilizza il metodo del sacchetto). Passatele quindi in una ciotola contenente 4 uova sbattute con un pizzico di sale e friggetele in olio bollente scolandole in una pirofila rivestita di carta assorbente da cucina. Create la parmigiana posizionando strati di salsa, melanzane, mozzarella, parmigiano, foglie di basilico fresco, e continuando così fino ad esaurimento. Coprite con la salsa, del parmigiano grattugiato e la mozzarella e infornate a 180 °C in forno preriscaldato ventilato per 20 minuti.



INFO

Villa Crespi Relais & Châteaux***L,**

Via Giuseppe Fava, 18, 28016 Orta San Giulio NO

Tel 0322/911902, www.villacrespi.it

All'Hassler Roma, cucina "stellata" sotto le stelle con Andrea Antonini

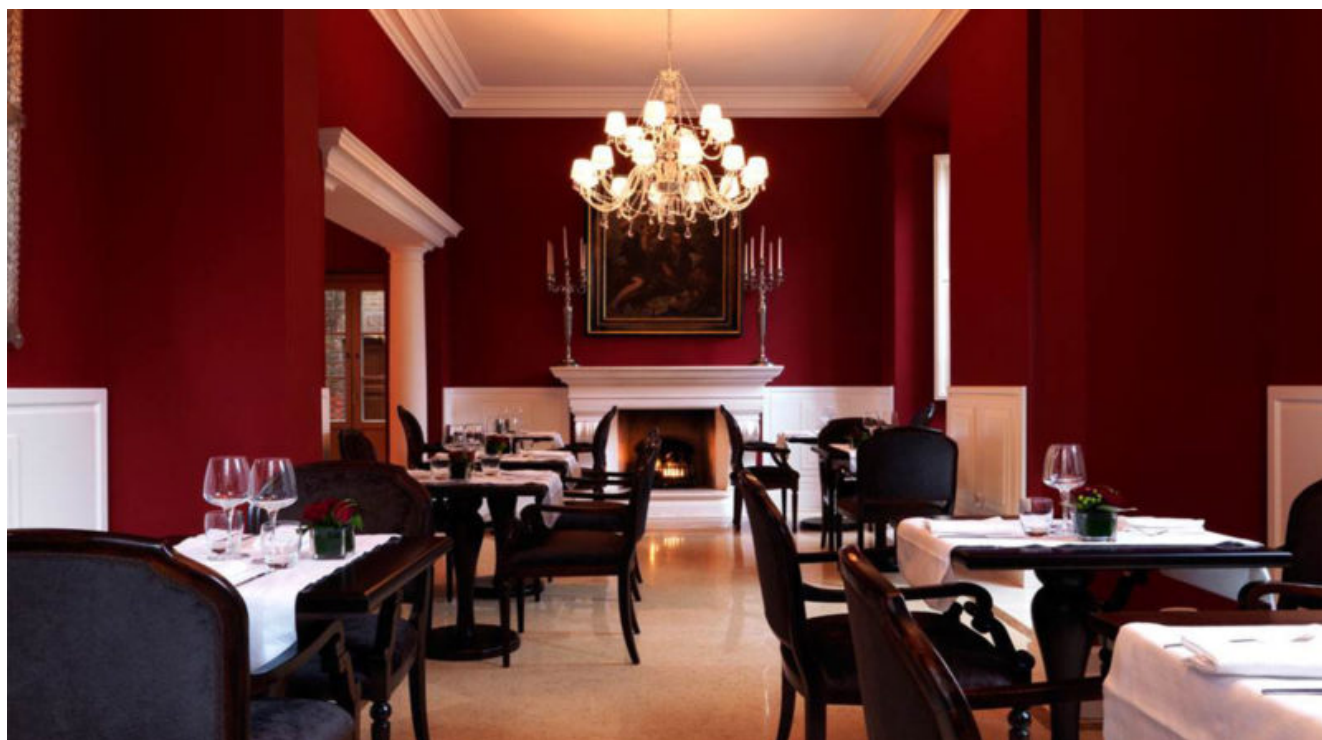
L'Hassler Roma non è solo un hotel, ma una leggenda. In questo Cinque Stelle Lusso situato in cima alla Scalinata di Trinità dei Monti hanno soggiornato personalità celebri, tra cui **Audrey Hepburn, Madonna, Tom Cruise, George Clooney** e la **Principessa Diana** che in un'intervista dichiarò di aver gustato il miglior Bellini di sempre presso l'Hassler Bar.



Questo gioiello del lusso, situato nel cuore della Città Eterna, a pochi passi dalle vie dello shopping d'élite, come via Condotti, e dalle principali eccellenze storiche e culturali, come il Pantheon, la Basilica di San Pietro, la Fontana di Trevi, il Colosseo e i Giardini di Villa Borghese offre 87 lussuose camere e suites, ognuna arredata e decorata con stile diverso e ricercato. A rendere indimenticabile il soggiorno, poi, sono le sue **terrazze con vista**.



Fiore all'occhiello dell'Hassler Roma è il ristorante panoramico **Imago**, una Stella Michelin, che mantiene orgogliosamente da dieci anni, locato al sesto piano. Arredi ricercati, una vista mozzafiato sulla capitale e una musica rilassante di sottofondo creano il mix perfetto per un'esperienza unica e indimenticabile.



Al timone dell'Imago c'è l'Executive Chef **Andrea Antonini**, 28 anni, che propone un menù che segue la stagionalità e in grado di soddisfare anche i palati più esigenti combinando la tradizione della cucina italiana con ingredienti tipici della storia e della cultura nel nostro Paese. Come nella ricetta che ci ha lasciato.



Insalata di capesante, pomodori e finocchi

LECHE TIGRE ALL'ITALIANA:

8 gr peperoncino dolce senza semi
40 gr zenzero pelato
12 gr basilico
12 gr prezzemolo
7 gr sale
40 gr acqua

Lavorare tutti gli ingredienti al mortaio pestando bene tutti gli elementi. Lasciar riposare 10 minuti. Passati i 10 minuti, incorporare 180 gr di succo di lime e 100 gr succo di limone. Lasciar riposare 10 minuti. Preparare 50 gr di dentice tagliati a cubetti e, a seguire, versare sopra il composto precedentemente filtrato. Lasciare riposare il tutto ancora 10 minuti. Frullare il tutto, passare allo chinoix fino ed incorporare 40 gr di olio EVO e 20 gr di base xantana. Una volta completa, marinare per 10 minuti le capesante, precedentemente tagliate a metà.

Gelatina acqua pomodoro

Frullare grossolanamente i pomodori datterini e lasciar filtrare in carta 1 notte. Ottenuta l'acqua, legare con l'1% di agar-agar e stendere il composto (spessore di circa 1mm) su placche (dopo aver portato ad ebollizione). Tagliare della forma desiderata.

Salsa pomodoro bruciato

Tostare in forno a 200 G i pomodori datterini con olio, sale, aglio, timo, scalogno. Una volta caramellato frullare i pomodori solamente con lo scalogno. Passare allo chinoix fino.

Pickle liquid

225 ml aceto bianco

100 gr zucchero

anice stellato 1 pz

1 bacca cannella

3 chiodi garofano

Portare tutto a bollore. Lasciar raffreddare e filtrare. Tagliare i cetrioli dello spessore di 1 mm, ricavarne dei rettangoli di 2×3 cm e marinare 3 ore nel pickle liquid. Tagliare i baby finocchi dello spessore di 2 mm e marinare 5 minuti nel picke liquid.

Impiattamento

Disporre un coppapasta di 7 cm di diametro nel centro del piatto (fondina), e collocare 4 fettine di capasanta marinata. Aggiungere poca marinata e aggiungere dei cristalle di sale maldon. Coprire completamente le capesante con le lamelle di pomodoro trasparente. Coprire il tutto con la gelatina di acqua di pomodoro e decorare con salsa di pomodoro arrostito, cetrioli e finocchi marinati. Completare aggiungendo aneto e nepitella.



INFO

Imago, c/o Hotel Hassler***L**

Piazza Trinità dei Monti 6, Roma

Tel 06/6789991 (booking hotel), 06/69934726 (ristorante)

www.hotelhasslerroma.com

Al Grand Hotel Parker's di Napoli brilla la stella di Domenico Candela

Lusso, fascino ed eleganze d'altri tempi. Tuttavia, il **Grand Hotel Parker's**, Cinque Stelle lusso di Napoli, non è solo questo. Prima di tutto perché è l '**hotel più antico della città**, poi perché tra le sue mura, hanno soggiornato personaggi del calibro di **Robert Louis Stevenson, Virginia Wolf e Oscar Wilde**. Inoltre, dalle sue finestre si gode di uno dei panorami più belli del mondo, da Posillipo al Golfo di Napoli e fino al Vesuvio.



Situato nel quartiere di Chiaia, il Grand Hotel Parker's è stato fondato nel 1870 dallo scienziato e biologo marino inglese George Parker Bidder III. Il nobile uomo britannico decise di rilevare la proprietà dell'albergo dove era solito alloggiare durante i suoi studi presso la Stazione Biologica della Real Villa e, in pochi anni, ne fece meta privilegiata dei viaggiatori provenienti sia dal Nord Europa che dal resto d'Italia. Una curiosità: la **biblioteca personale di George Parker**, con volumi del XIX secolo, si trova ancora oggi nella Parker's Suite. Dopo diverse vicissitudini storiche, l'hotel è stato rilevato dalla famiglia Avallone, ancora oggi unica proprietaria.



Al sesto piano dell'hotel si trova poi il **George Restaurant**, inaugurato nel 2018 dopo un importante restyling, guidato dal giovane chef **Domenico Candela**, classe 1986, che in meno di un anno ha conquistato la prestigiosa Stella Michelin. La cucina di Candela coniuga sapientemente la sua esperienza francese con la tradizione e i sapori mediterranei, con un tocco di esotico. Troviamo, per esempio, il suo *'omaggio a Napoli'* con crema di cipolla bruciata, yogurt greco e crema di menta, oppure le *candele 'alla genovese'* di coniglio ischitano, fino al *San Pietro marinato* con alghe combu, carote di Polignano e limone di Sorrento.



Rombo chiodato cotto alla brace con purea di zucchini affumicata, ravioli vegetali di daycon con ostriche e aglio nero di Voghera

Preparazione del rombo

Iniziate ad eviscerare e lavare bene il rombo. Quando il pesce è ben pulito iniziare a sfilettare i 4 filetti del dorso e dalla pancia ben precisi.

Per la purea di zucchini

200g di zucchini vari colori

4g sale

1g pepe

2g aceto di Lampone

Per il raviolo di Daycon

300g Ostriche Fines de Claire Marennes

100g di Zucchini

5g erba cipollina

100g Daycon

4 g aglio nero di Voghera

Olio di semi di zucca

Per la salsa

250g Fumetto Pesce

100g Mata Rose' Villa Matilde

100g Latte

10g Burro 1 limone

Per il rombo

560g Rombo

5g olio Evo

10g erbe aromatiche

40 g di burro demi sel

Preparazione della purea di zucchine

Tagliare le zucchine in 3 parti ognuno grigliarli per darle un sapore affumicato e amarostico. In seconda fase mettere le zucchine a cuocere avvolte in carta stagnola con olio e sale e pepe a 200 gradi al forno per circa 30 minuti. Quando tutto è ben cotto frullare a caldo nel bimby aggiustando di olio e sale ed aceto di lampone.

Preparazione del raviolo

Pelare il Daycon con l'aiuto di una mandolina giapponese ottenere dei dischi di 4 cm per poi farcirli con il ripieno ottenuto dalle varie *brunoise* di ostrica, zucchine, aglio nero ed erba cipollina

Preparazione della salsa

Mettere a ridurre il fumetto con il Mata Rosè e in secondo momento aggiungere il latte e il burro ed emulsionare il tutto aggiustando di acidità con qualche goccia di succo di limone fresco.

Finitura

Cuocere il filetto del rombo in un primo momento in padella con il burro demi sel, per poi finire la cottura alla griglia. Quando il pesce è cotto alla goccia posizionare nel piatto i 3 ravioli di daycon e le 3 *quenelle* di purea di zucchine affumicata. Guarnire con foglie di oxalis e un filo di olio di semi di zucca.



INFO

George Restaurant

c/o Grand Hotel Parker's***L**

Corso Vittorio Emanuele 135, Napoli

Tel 081/7612474

www.georgerestaurant.it

www.grandhotelparkers.it

A Salina (ME), nel Signum di Martina Caruso

Le isole Eolie si dice siano figlie del vento e del mare. E proprio qui, sull'isola di **Salina**, si trova l'**Hotel Signum**, un quattro stelle dotato di SPA ricavato da un piccolo borgo sapientemente ristrutturato dalla famiglia **Caruso**. Curatissimi i particolari, con ogni camera dotata di un proprio stile, ma sempre con attenzione al design, alla qualità dei materiali, all'illuminazione e al rispetto per l'ambiente. E, intorno, le

tonalità calde del paesaggio, fatto di spiagge di roccia lavica, scorci sul mare dalle mille sfumature di blu, i colori vivaci delle bouganvillee e due splendide terrazze con vista panoramica su Panarea e Stromboli.



Proprio le terrazze sono la location perfetta per il **Ristorante Signum**, una Stella Michelin conquistata dalla giovane chef **Martina Caruso**, vincitrice nel 2019 del **Premio Michelin Donna Chef**. La sua cucina raffinata è fatta di sapori tradizionali, ma con grande importanza conferita alla scelta dei prodotti e alle materie prime, alle quali si aggiungono la fantasia e la creatività.



Martina Caruso ci ha regalato una sua ricetta golosa fatta di ingredienti preziosi come il formaggio Ragusano D.O.P. Un condimento straordinario che parla della sua Sicilia per un primo piatto da mettere in tavola per il pranzo in famiglia o in situazioni più formali.

Pasta mista con crema di zucchine, cozze scapece e ragusano D.O.P.

Ingredienti per la pasta

320 gr pasta mista di Gragnano

3 zucchine verdi

Olio extra vergine d'oliva

Pepe nero

1 kg di cozze

Brodo di pesce

Ingredienti per le cozze Scapece (salsa)

500 gr acqua delle cozze

100 g olio extra vergine d'oliva

50 gr aceto di vino bianco

2 cucchiaini di paprika

4 chiodi di garofano

3 foglie di alloro

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Ingredienti per preparare la spuma al Ragusano D.O.P.:

225 gr latte

110 gr panna fresca

225 gr Ragusano D.O.P. tritato

Pepe nero

Procedimento

Preparazione della crema di zucchine In padella soffriggere le zucchine tagliate a fette, aggiungere un mestolo di acqua e farle cucinare. Al termine frullarle. Regolare il composto di sale e pepe nero.

Preparazione delle cozze

In una padella a parte procedete con la preparazione delle cozze. Mettere 1 kg di cozze in padella e chiudere con il coperchio tenendo la fiamma alta per farle aprire. Al termine raffreddarle e sgusciarle.

Preparazione della salsa Scapece

In un pentolino portare ad ebollizione gli ingredienti

indicati sopra e aggiungere l'acqua delle cozze filtrata e le cozze senza guscio.

Preparazione della spuma di Ragusano D.O.P.

In un pentolino portare ad ebollizione il latte e la panna. Aggiungere al composto il formaggio Ragusano D.O.P. tritato facendolo sciogliere bene. Aggiungere il pepe nero.

Preparazione della pasta mista di Gragnano

In una pentola portare ad ebollizione del brodo di pesce aggiungere la pasta mista e cucinarla aggiungendo, di tanto in tanto, qualche mestolo di brodo. Negli ultimi minuti di cottura aggiungere la crema di zucchine. Terminata la cottura, lasciando la pasta al dente, mantecare con l'olio extra vergine d'oliva e il parmigiano fino a ottenere un'emulsione cremosa. Servite la pasta, aggiungendo un cucchiaino di Ragusano D.O.P. e le cozze leggermente scolate dal condimento. Un rinforzo di pepe nero e voilà la Sicilia è nel piatto.

INFO

Hotel Signum****

Via Scalo, 15, Malfa Salina ME

tel 090/9844222

www.hotelsignum.it

