

ELLE GOURMET

*Classica
o pop?*

**PASQUA
A SORPRESA**

VEG

ADDITION

*Gli orti
degli chef*

**GARDEN
THERAPY**

*Le fruit
& flower spa*

festa **DI
PRIMAVERA**





Norbert Niederkofler

Ideatore della filosofia *Cook the Mountain* – una cucina basata esclusivamente sulla biodiversità di montagna, con materie prime locali e stagionali – lo chef tristellato del celebre St. Hubertus di San Cassiano (Bz), ristorante dell'esclusivo 5 stelle Rosa Alpina, nel 2020 ha ricevuto anche la stella verde Michelin, simbolo dell'impegno alla sostenibilità. Nella foto a lato è con Valentin Innerhofer, contadino a Riscone/Brunico, che rifornisce di ortaggi ed erbe il ristorante. st-hubertus.it

STAR *nell'*ORTO

Sono gli chef stellati a km 0, che non hanno paura di sporcarsi le mani e vivono con la terra **un vero rapporto d'amore**. Una liaison che si rispecchia nei loro piatti: sani, colorati, sostenibili. E tra frutti, semi, fiori e ortaggi si riscrivono le regole della *haute cuisine*

di GLORIA GHIARA

Christoph Bob

Da Amburgo al ristorante stellato Il Refettorio dell'hotel Monastero Santa Rosa di Conca dei Marini (Sa). Innamorato di questa terra baciata dal sole, dei suoi sapori e dei suoi profumi, lo chef utilizza in modo sapiente, per le sue interpretazioni creative dei piatti di tradizione della Costiera, frutta e verdure di stagione degli orti terrazzati, allestiti dietro il Monastero. monasterosantarosa.com





Ludovico De Vivo

Eclettico chef di Capofaro Locanda & Malvasia dell'isola di Salina (Me), membro Relais & Châteaux, guida gli ospiti in un percorso di gusto ed etica che passa dal concetto di "Chilometro corto": un sistema di orti che segue il mare e le stagioni fornisce il 70 per cento dei vegetali usati in cucina. Il grano antico per il pane e la pasta e altri prodotti genuini provengono invece dalla tenuta Tasca di Regaleali. capofaro.it

RAPA BIANCA E PUNTARELLE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

1 rapa bianca di tipo daikon o rettica di medie dimensioni oppure 3 rape nere ramolaccio, 1/2 lt di succo di mela cogna ottenuto estraendo a caldo il succo di 5 mele cogue e riducendo della metà il liquido;
per la cottura delle rape: 2 cucchiari di burro, 4 cucchiari di zucchero di canna, sale, olio extravergine;
per le puntarelle: 1 punta di puntarella a persona tagliata a fettine sottili, 1 pizzico di peperoncino, sale, olio.

PREPARAZIONE: bollite le rape o il daikon tagliato a tronchetti in acqua salata per 5 minuti, disponeteli su una placca e condite con sale e un filo di olio. Cucinate in forno a 210 ° per 5 minuti da un lato e 4 minuti dall'altro. Spolverate un lato con la metà dello zucchero di canna e del burro e cucinate sempre in forno a 200 ° per 4 minuti. Girate, condite con quel che resta di zucchero e burro e proseguite

la cottura per 4 minuti. Trasferite in una padella possibilmente di rame o di alluminio pesante e aggiungete progressivamente il succo di mela cogna fino a ottenere una consistenza di glassa della salsa. Terminate la cottura quando le rape risulteranno cotte in maniera omogenea. Sbollentate pochi istanti le puntarelle tagliate e conditele con peperoncino, olio e sale. Affettate le rape e servite con le puntarelle e la salsa ridotta di cogna.

Ricetta del ristorante L'Argine a Vencò - Chef Antonia Klugmann

Antonia Klugmann

Dalle vetrate delle sale del suo ristorante, L'Argine a Vencò, a Dolegna del Collio (Go), gli ospiti possono osservare l'orto e la natura. E proprio l'orto e i boschi circostanti danno il menù della chef, sempre stagionale e sostenibile, a base di ortaggi, semi, frutti e fiori, con un attento bilanciamento di ingredienti animali e vegetali e una grande attenzione a contenere gli sprechi. largineavenco.it





Mariangela Susigan
Fresca stella verde Michelin con il suo Gardenia, nel borgo medievale di Caluso (To), la chef fonda la sua cucina moderna sul concept "dall'orto al piatto" e sulla sorpresa del presente. Gli aromi delle erbe selvatiche, i colori dei fiori, il carpe diem del magnifico orto danno vita a un'idea di ristorante *polager*, dove gustare il territorio attraverso pietanze semplici ed eleganti. gardeniacaluso.com



RAVIOLI DI ORTICHE E BORRAGINE, SEIRASS FUMÈ, MALVA E CALENDULA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per l'impasto dei ravioli: 200 g di farina 0 biologica, 2 uova;

per il ripieno: 200 g di borragine, 200 g di ortica, 200 g di malva, 10 g di maggiorana, 100 g di olio extravergine, 50 g di toma di pecora grattugiata, 2 pizzichi di sale fino, 40 g di sale grosso;

per il seirass: 100 g di seirass fresco, 1 punta di cucchiaino di semi di cumino, 1 cucchiaino di petali di malva e 1 di petali di calendula essiccati, 8 fiori di malva.

PREPARAZIONE: disponete la farina a fontana, rompete le uova al centro, impastate raccogliendo gradualmente la farina. Lavorate l'impasto per qualche minuto, avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare per 30 minuti in frigorifero.

Per il ripieno: mondare, lavare e scolare le foglie di ortica, malva e borragine, tagliatele grossolanamente. Fate cuocere in abbondante acqua salata, scolatele e raffreddatele rapidamente in acqua ghiacciata. Scolate nuovamente e strizzatele bene.

In un mixer a bicchiere frullate le erbe e la maggiorana versando gradualmente l'olio fino a ottenere un pesto consistente; condite con sale fine e toma di pecora grattugiata. Riponetelo in frigo.

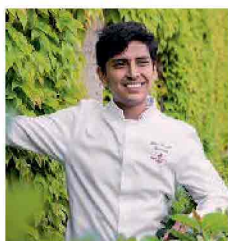
Per il seirass: tritate i semi di cumino e sbriciolate i petali di malva e calendula; aggiungeteli al seirass, lavoratelo con poco olio extravergine e allargatelo con un cucchiaino in un piattino.

Per i ravioli: stendete la pasta all'uovo in fogli sottili, tagliate in quadrati di 4x4 cm, con una sac-à-poche distribuite il pesto di erbe e formate dei tortelli. Portate a bollire una pentola di abbondante acqua salata, cuocete i tortelli per 2 minuti, scolateli e conditeli con olio extravergine. Decorate i quattro piatti con il seirass, distribuite i tortelli e guarnite con i fiori freschi di malva.

Ricetta del ristorante Gardenia - Chef Mariangela Susigan

Mauro Colagreco

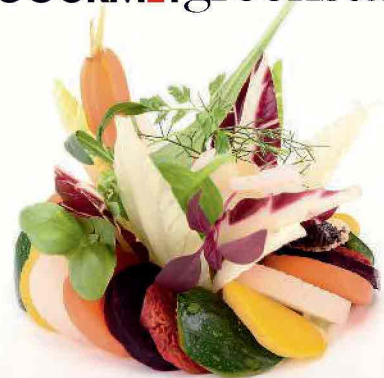
Per il celebre tristellato del Mirazur di Menton, Relais & Châteaux in Costa Azzurra, il legame tra orto e cucina è fondamentale, tanto da coinvolgervi anche la brigata, di sala e cucina. Nei suoi orti convivono specie mediterranee accanto ad altre antiche o in pericolo, da diverse latitudini del mondo. Ed è proprio lo sguardo sulla natura e sulla diversità a ispirarlo e a rivelarsi nei suoi piatti. mirazur.fr



Juan Camilo Quintero

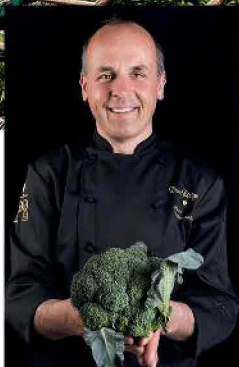
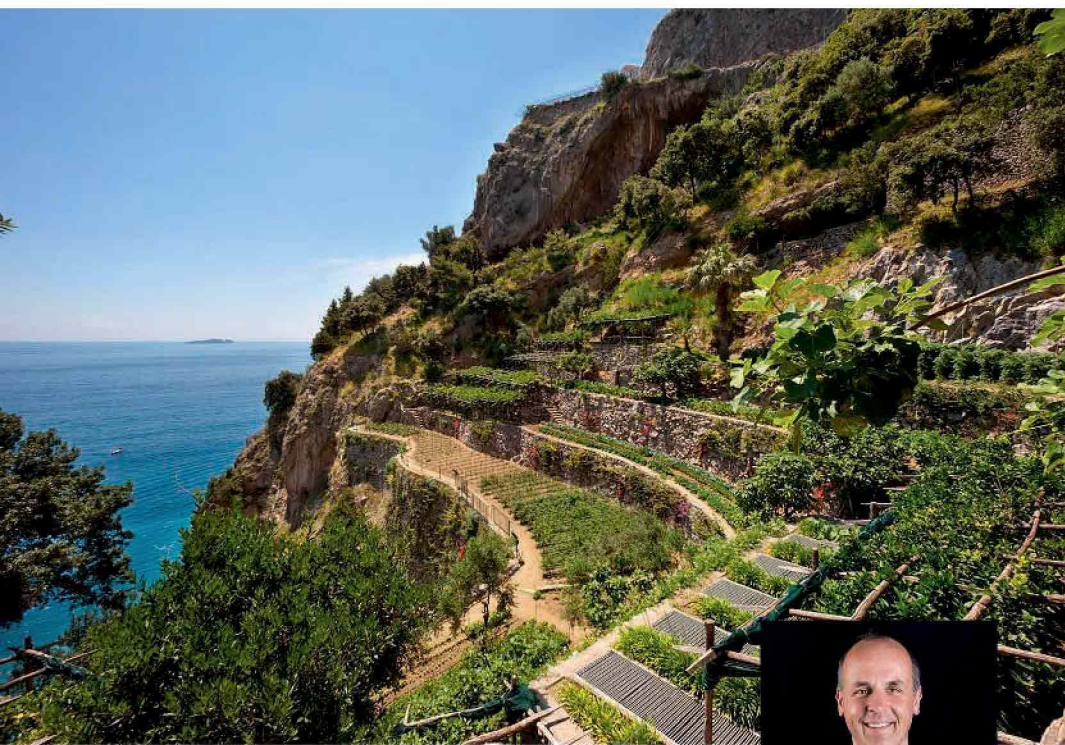
Un progetto di agricoltura sociale, nato per migliorare la vita di ragazzi con disabilità, si unisce alla realtà del Relais & Châteaux Borgo San Felice, tra le colline del Chianti classico senese. La collaborazione con il ristorante Gourmet Poggio Rosso, una stella Michelin, e l'Osteria del Grigio, assicura allo chef Juan Quintero materie prime a km 0: le verdure di stagione, le erbe aromatiche e le uova delle galline dell'Orto e dell'Aia Felice sono gli ingredienti principe nelle sue ricette. borgosanfelice.it





**INSALATA
DI VERDURE DEL
NOSTRO GIARDINO
COTTE E CRUDE**

PREPARAZIONE: tagliate la verdura a rondelle. Per ciascun piatto: 3 rondelle di carota, 3 di zucchina verde e 3 di zucchina gialla, 3 di pomodoro confit, 3 di bietola rossa, 3 di zucca, 3 di rapa bianca a pezzi più grossolani, cavolo verde e bianco, finocchio, fave, piselli, asparagi verdi e bianchi. Cuocete tutto a pentola scoperta e a fiamma viva in abbondante acqua bollente salata; scolate al dente. Cuocete a parte le bietole rosse, con la pelle. Conditte con un'emulsione di acqua, miele, pepe nero, aceto bianco, alloro e timo, sale.
Ricetta del Relais & Châteaux Il San Pietro di Positano - Chef Alois Vanlangenaeker



Alois Vanlangenaeker

Regista dei ristoranti de Il San Pietro di Positano (Sa), il Carlino, bistrot *pieds-dans-l'eau* dell'hotel, e Zass (una stella Michelin), lo chef belga adottato dalla Costiera può contare sui prodotti coltivati negli orti a terrazze caratteristici di questo Relais & Châteaux. I piatti sono creati in base alla stagionalità di frutta, verdure ed erbe, con una grande attenzione per colori e impiattamento. *ilsanpietro.com*



Alfonso ed Ernesto Iaccarino

Nella parte più selvaggia della Penisola Sorrentina, a punta Campanella, lo chef Alfonso guida l'azienda agricola bio Le Peracciole. Qui produce la maggior parte degli ortaggi, un pregiato extravergine e il celebre liquore di limoni che rendono speciale la cucina mediterranea d'autore firmata dal figlio Ernesto al Relais & Châteaux Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi (NA), il 2 stelle Michelin premiato anche con la stella verde. *donalfonso.com*
Nel 2014 i 580 associati Relais & Châteaux hanno firmato all'Unesco, a Parigi, il Manifesto con cui si impegnano ad adottare comportamenti etici e sostenibili in cucina, privilegiando, tra le altre cose, stagionalità e km 0, e spesso provvedendo con un orto alle proprie necessità. *relaischateaux.com*





Pietro Zito

«Non c'è ristorante senza orto» secondo lo chef contadino di Antichi Sapori, a Montegrosso (Andria, Bt). «Orto Mio» è il grande giardino biodinamico dove ha reimpiantato anche cultivar dimenticate e dove gli ospiti possono raccogliere le verdure che faranno parte del loro stesso pranzo. pietrozito.it



INSALATA DI FAVE FRESCHE CON AGLIO NOVELLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 g di fave novelle tenere già pulite,
200 cl di aceto di vino bianco,
200 cl di olio extravergine,
1 aglio novello, sale fino marino, gambi di prezzemolo.

PREPARAZIONE: fate bollire circa 2 litri

d'acqua leggermente salata, versatevi 100 cl di aceto di vino bianco e le fave novelle e lasciatele cuocere finché non iniziano a spaccarsi. In un tegame basso e grande mettete l'olio con la restante parte di aceto, aggiungete l'aglio e i gambi di prezzemolo finemente tritati e lasciate insaporire. Colate le fave, unitele subito al pesto di olio profumato, correggete eventualmente di sale, coprite e lasciate raffreddare. Servite come entrée abbinata a un pecorino canestrato fresco, oppure come contorno.

Ricetta del ristorante Antichi Sapori - Chef Pietro Zito

Enrico Crippa

Il tristellato chef del ristorante Piazza Duomo di Alba (Cn) ha una vera passione per il mondo vegetale e si reca ogni giorno nel suo orto biodinamico, uno tra i più famosi d'Italia, ai piedi dell'azienda vitivinicola Ceretto. Una serra e un appezzamento dove coltiva e raccoglie personalmente ortaggi, erbe e fiori che diventano protagonisti dei suoi piatti, con una particolare attenzione ai cromatismi. piazzauomoalba.it





FUSILLI CON BATTUTO DI POMODORI, MAZZANCOLLE E ROSMARINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 g di fusilli trafilati al bronzo, 400 g di pomodori, 4 mazzancolle grandi, 4 cime di rosmarino, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva Planeta, peperoncino Panca a piacere.

PREPARAZIONE: mettete sul fuoco una pentola piena d'acqua e, una volta arrivata a bollire, immergetevi i pomodori dopo averli incisi alla base. Lasciateli in acqua per pochi secondi, scolateli e immergeteli in acqua ghiacciata. Questo procedimento permetterà di eliminarne la pelle con facilità. Dopo averli spellati e privati dei semi, tritateli grossolanamente. In una padella a fiamma bassa fate sudare lo spicchio d'aglio in camicia, il peperoncino Panca e le cime di rosmarino. Unite le mazzancolle sgusciate, preventivamente salate e iritate al coltello e spegnete immediatamente il fuoco. Aggiungete i pomodori tritati, aggiustate di sale e mantecate con i fusilli cotti al dente. Decorate con rosmarino fresco tritato appena raccolto.

Ricetta del ristorante della Foresteria Planeta - Chef Angelo Pumilia



Angelo Pumilia

Icona della Foresteria Planeta, suggestivo wine resort immerso nelle campagne di Menfi (Ag), il Giardino degli aromi custodisce circa 50 specie di profumatissime erbe aromatiche, poste al centro del menù del ristorante: lo chef presto avrà a disposizione anche un grande orto, dove saranno coltivate le varietà più tipiche della tradizione gastronomica locale. planetaestate.it



Michelangelo Mammoliti

La cucina bistellata dello chef di La Madernassa Ristorante & Resort di Guarene (Cn) riflette ciò che trova nell'orto: autoprodursi ciò di cui ha bisogno è alla base del risultato estetico e organolettico che fanno dei suoi piatti un'eccellenza delle Langhe e d'Italia. L'orto, a pochi metri dalla cucina, e la grande serra sono curati giornalmente dallo chef e dalla sua brigata. lamadernassa.it