



RISTORANTE DOLOMIEU

Cartella stampa

Il contesto

Situata a 1550 m di altezza, Madonna di Campiglio è una piccola località turistica della provincia di Trento, nota in tutto il mondo per essere una stazione sciistica invernale e dal grande appeal anche nella stagione estiva grazie alla sua posizione nella conca tra il gruppo delle Dolomiti di Brenta e i ghiacciai dell'Adamello e della Presanella. Il suo comprensorio sciistico, che annovera anche Pinzolo, Folgarida e Marilleva, conta 63 impianti di risalita e si sviluppa su 150 km di piste che si spingono fino a quota 2600 m., tanto che è possibile partire dal centro del paese e farvi ritorno senza mai togliere gli sci. I suoi dintorni sono affascinanti anche d'estate per godere di un ecosistema naturale ricco di laghi, vallette, ruscelli e malghe che fanno parte del Parco Naturale Adamello-Brenta.

Questo contesto naturale non è scevro da una componente storica che rende il paese particolarmente attraente non solo per il turismo di carattere sportivo: i documenti storici ne attestano la fondazione sul finire del 1100 con la costruzione di un monastero-ospizio per i viandanti, soppresso nel cinquecento, per essere riportato a nuova vita sul finire dell'ottocento, epoca in cui diviene meta privilegiata dell'aristocrazia asburgica ed europea. Luogo di villeggiatura della principessa Sissi e dell'imperatore Francesco Giuseppe, resta la testimonianza di quel momento di ricchezza nel centro del paese, in particolare nel Teatro Hofer, ancora esistente. Negli anni trenta del novecento Madonna di Campiglio esce dal proprio isolamento grazie alla costruzione della strada statale e del primo impianto di risalita, la "*slittovia del Belvedere*", cui nel dopoguerra fa seguito l'inesorabile imporsi del turismo sciistico che oggi fa di Madonna di Campiglio una perla delle Dolomiti.

Il D.V. Chalet

Il merito della costruzione di questa struttura ai piedi delle Dolomiti del Brenta, Patrimonio dell'Unesco, e della decisione di farne un elegante luogo di accoglienza, è dei coniugi Tiziano Zambotti ed Elisabetta Tessaro, che 11 anni fa hanno dato vita all'albergo in nome dell'ospitalità curata in ogni minimo dettaglio.

“Abbiamo scelto di creare un concept alberghiero su misura per una clientela esclusiva che apprezzasse ciò che noi amiamo: una qualità della vita scandita dalla memoria di ciò che ci circonda e di chi ha vissuto in questi luoghi e nello stesso tempo assolutamente contemporanea per la qualità del comfort e dell’offerta enogastronomica e dei servizi” spiega Elisabetta Tessaro. “Mio marito è ingegnere civile e costruttore edile: non avevamo di conseguenza problemi dal punto di vista della qualità ecologica dell’edificio che intendevamo realizzare. Avevamo bisogno invece di professionisti che condividessero il nostro sogno di realizzare un habitat concepito su misura per i nostri clienti: appassionato, divertente, intrigante, esclusivo. L’architetto Steven Mufatti, Project Manager di Concreta, è stato il nostro alter ego assieme all’azienda di Sondrio, che non solo ha interpretato perfettamente i nostri desideri ma è riuscita anche a farli propri, lavorando in simbiosi con noi.”



Un boutique hotel, una bomboniera con 20 camere dall’allure contemporanea ma in tutto rispettoso della tradizione e del luogo, a partire dai materiali di cui si compone: roccia granitica e legno di rovere, anche invecchiato, a testimoniare una perfetta fusione con la natura circostante. L’etica ecologica trova corrispondenza nell’estetica che intreccia arte – come nella facciata i cui particolari richiamano il design inconfondibile della libreria Nuvola Rossa di Vico Magistretti, o le poltrone di Paola Navone – e artigianato – nelle boiserie e nel bancone della reception realizzati da artigiani locali – nell’intento di creare una dimensione personale, di intima accoglienza dell’ospite. Si ha la percezione di sentirsi a casa anche nella decisione di realizzare poche camere, ognuna con la propria personalità: dalla suite con letto a baldacchino e vasca rasoterra in ciottoli di Philippe Starck, alla presenza di balconi e i caminetti di Citterio, divani e dettagli di antiquariato locale o d’oltralpe e di designer che hanno fatto la storia del novecento, quali Le Corbusier, Mies Van der Rohe, Charles & Ray Eames, Arne Jacobsen, Alvar Aalto. E sui muri opere e

fotografie che ritraggono i protagonisti che hanno fatto la storia di questi luoghi, quegli scalatori cui vengono intitolate anche alcune tra le camere più belle dell'hotel.



La Spa è un altro dei momenti imprescindibili dell'hotel, perfetta dopo una giornata sulle piste innevate o dopo una passeggiata tra boschi e vette: la grotta e le pareti in sale himalayano rimandano all'origine ancestrale delle rocce dolomitiche che hanno anche le caratteristiche curative della talassoterapia. Ma qui tutto concorre a donare un momento di benessere e relax, dalla sauna finlandese e alle erbe, al bagno turco, la cascata di ghiaccio, le docce emozionali calde e fredde con cromoterapia, la doccia con scroscio di luce, la cascata e i nebulizzatori d'acqua salina.



Il luogo dell'incontro per eccellenza si trova al piano terra, in un dialogo continuo tra interno ed esterno, in cui la natura divide armoniosamente gli spazi senza cesura, dal vetro che lascia entrare il panorama circostante, al legno che caratterizza anche i luoghi della convivialità.

Di fronte alla reception si apre il Lounge Bar con il grande camino rivestito di ferro brunito e, sullo sfondo, l'Ice Cube in vetro trasparente retroilluminato che filtra lo spazio verso la stube e il ristorante: è il bar in cui godersi un aperitivo prima della cena o un ottimo caffè o un goloso after dinner.



La parte ristorativa del DV Chalet riveste un ruolo importante dell'ospitalità, poiché è a tavola che si vivono i momenti più belli di condivisione. Così il Bistrot, aperto a pranzo e a cena, sia per gli ospiti interni che per gli esterni, si fa in due nella bella stagione in cui è possibile pasteggiare in terrazza o nel grande "tavolo degli amici" in legno di cedro.

Mentre un altro piccolo gioiello e vanto del DV Chalet è il ristorante Dolomieu, che la guida Michelin ha premiato dal 2013 con la prestigiosa stella a garanzia di una cucina di qualità e un'esperienza ristorativa di alto livello.

A tenere le fila che i vari momenti quotidiani si intessono a creare una trama unica, è il direttore Mario Murtas, vero e proprio regista dell'accoglienza, che da oltre trent'anni segue la propria naturale vocazione nell'accogliere l'ospite coccolandolo e accompagnandolo nel soggiorno, alla scoperta di questa piccola oasi di benessere e bellezza.

Il ristorante Dolomieu

Chiamato ab origine La stube del Tiz, dal nomignolo del padrone di casa Tiziano Zambotti, il ristorante gourmet è la punta di diamante dell'hotel, sintesi di passione, ricerca e ospitalità, ovvero tutti quei valori che si dispiegano nei vari ambiti dell'accoglienza. Con le sue pareti completamente rivestite in legno di rovere, e la stufa a olle, rappresenta al meglio l'idea di charme ed eleganza degli chalet di montagna. Aperto a cena dal mercoledì al lunedì, con soli sette tavoli, questa piccola bomboniera racchiude l'essenza dello spirito di montagna in un'atmosfera intima ed esclusiva, in cui gustare un vero e proprio viaggio nel sapore, grazie all'executive chef Davide Rangoni che ha ideato un menu basato su materie prime del

territorio di grande qualità e suggestioni personali che rendono il pasto un'esperienza sensoriale senza pari.



Lo chef e la cucina



Classe 1979, Davide Rangoni è originario della provincia di Rovigo, e scopre la passione per la cucina in età adolescenziale, supportato da una famiglia amante del buon cibo. Dopo il diploma di scuola superiore decide di affacciarsi nel mondo della ristorazione lavorando nei ristoranti della sua zona, poi lo studio e il desiderio di mettersi in gioco lo portano a lavorare per una stagione nel Ristorante Locanda Le Tamerici (1 stella Michelin), come chef de partie al fianco di Igles Corelli. Un'esperienza folgorante che gli apre la strada della ristorazione di livello, dapprima nella brigata del Ristorante Arquade (2 stelle Michelin) presso l'Hotel Villa del Quar Relais & Chateaux con lo Chef Bruno Barbieri, tra il 2008 e il 2009, quindi come chef de cuisine presso l'Hotel Rose**** di Vipiteno. Dopo uno stage nel 2010 presso La Madonnina del Pescatore (2 stelle Michelin) con lo chef Moreno Cedroni, dal 2011 e per 4 anni è sous chef del Ristorante Regio Patio, con lo chef Andrea Costantini presso l'Hotel Regina Adelaide ****L, e quindi come sous chef al Ristorante Oseleta (1 stella Michelin) nell'Hotel Villa Cordevigo *****L, con lo chef Giuseppe D'Aquino. Dopo un breve passaggio sul Lago di Garda nel 2018, approda al Dolomieu come executive chef, e cura quotidianamente tutte le linee ristorative del DV Chalet.

La cura per il cliente si riflette in maniera caleidoscopica in tutti i comparti ristorativi, dalla colazione con prodotti freschi confezionati ogni giorno, il pranzo e la cena al bistrot con un'offerta che segue la stagionalità dei prodotti, la tradizione del territorio e un menu che a pranzo e a cena cambia ogni tre giorni e include una special night il martedì sera in cui vengono proposti ora un buffet trentino, ora un barbecue estivo, e sempre paste fresche tirate a mano, il carrello dei formaggi, gli snack di benvenuto e il pane home made, con una mise en place accurata, con tovagliati in cotone e posateria d'argento.

Il Dolomieu è il suo fiore all'occhiello, la sua sfida quotidiana nel valorizzare la qualità che il ristorante persegue da dieci anni e che nel 2013 è stata suggellata dal riconoscimento della stella Michelin, e l'inserimento nel prestigioso circuito de Le Soste.

La cucina di chef Rangoni racconta la bellezza di un territorio provvido di materie prime, con una ricerca quotidiana che è dialogo coi migliori produttori e indagine sui sapori della tradizione da rielaborare in una chiave personale e contemporanea.

Oltre al menu alla carta, composto da 4 antipasti, 4 primi e 4 secondi, chef Rangoni propone anche un menu degustazione "All'orizzonte", che con le sue 7 portate intreccia memoria locale e suggestioni personali, in un percorso intimo e profondo che fa leva sulle corde più creative dello chef. L'amore per il mare coi suoi paesaggi e i suoi profumi si riverberano nei piatti, incontrando tecniche di cucina che valorizzano il gusto e realizzano connubi originali con carni, latticini e vegetali, con una speciale attenzione alla digeribilità e salubrità delle preparazioni.



Il pasto al Dolomieu comincia con un'accoglienza a base di pane e olio, uno dei grandi amori dello chef, appassionato cultore della materia che ama proporre e raccontare ai propri ospiti, proponendo una degustazione di frangiture selezionate dai migliori produttori, in particolare quelli gardesani che lo chef conosce personalmente e desidera valorizzare. Ma c'è pure il burro pastorizzato dei caseifici trentini, al naturale, a dare una geolocalizzazione precisa del proprio ristorante, abbinato a una selezione di pani home-made, tra cui il pane tipo ciabatta bianca del Veneto, la focaccia di orzo, farro e kamut integrale, e il bretzel con cumino, tipico trentino.

Tra gli snack di benvenuto, delle chips presentate su dei sassi a richiamare le rocce dolomitiche, a base di noci del Bleggio caramellate nel miele al rosmarino e poi fritte, quindi aromatizzate con pepe di Sichuan, ginepro e anice stellato, un crostino con battuto di lardo e zenzero, una cialdina di salvia fritta con acciuga di lampara, formaggio di malga e sfilacci di manzo.

L'attenzione per il vegetale è chiara fin dagli antipasti in cui non manca mai una portata vegetariana, come nel caso del *Carciofo in consistenza, infuso di porcini disidratati, maionese di alghe e crema di latte*, con una crema di porcini a farcire il carciofo, completato da un brodo di porcini in stile dashi con il leggero richiamo all'estremo oriente, la maionese di alghe alla base, la crema di latte sopra a dare rotondità al piatto, e le alghe fritte sopra a ricordare il carciofo fritto.

Tra i primi piatti, nel menu All'orizzonte spiccano i *Tortelli di manioca, ricotta affumicata "Poina", infuso di radici, porri e tartufo nero*, realizzati a partire da un impasto originale, del tutto veg mutuata dalla cucina sudamericana di cui lo chef è amante, a partire da radice di manioca bollita e ridotta in purea, amalgamata con farina, acqua e sale, a ottenere un impasto insapore che vada a esaltare il ripieno di latticino in purezza che sprigiona la speciale nota affumicata con il rimando fortissimo al territorio. Il brodo in accompagnamento è ottenuto da un mix di radici secche della raccoglitrice di erbe Noris Cunaccia, vera autorità in materia di erbe selvatiche e amica intima dello chef, tra cui carota, patata, zenzero, scorzonera, manioca, rapa bianca. A dare un contrasto in acidità interviene una salsa di porri e il tocco finale della regalità del tartufo a esaltare i sentori di terra e bosco.



Con lo Spaghettono "*Verrigni*" all'estratto di *San Marzano secco, caprino di montagna e Caviale Calvisius Prestige* lo sguardo si allarga verso un orizzonte italiano tout-court: il re dei carboidrati viene abbinato a un pomodoro secco reidratato e ridotto in salsa, con il caprino dolomitico in crema ad amplificare la freschezza nel fare le veci del classico parmigiano, e il caviale ad aggiungere la nota salina e affumicata. Il trionfo dell'italianità più classica, con l'omaggio a Marchesi nell'utilizzo del caviale e anche al territorio con l'impiego del caprino che celebra la ricchezza vegetale.



Tra i secondi alla carta, merita un'attenzione particolare il diaframma di razza Rendena provenienti da un allevamento trentino nei pressi di Tione, completamente a regime biologico. Le vacche crescono libere e si nutrono di foraggio e hanno un ciclo di vita naturale, che consente loro di sviluppare un'abbondante muscolatura e un ridotto apporto di grassi. Per rendere le carni ancora più tenere, vengono frollate nel sale dolce di Cervia, ricco di oligoelementi come iodio, zinco, rame, magnesio, ferro, calcio, magnesio e potassio. Il sale, che costituisce le mattonelle della grotta, sgretolandosi, attraverso la ventilazione, conferisce alle carni maggiore sapidità, e con un periodo di frollatura così prolungato, fino a 60 giorni, la tenerezza risulterà ancora più evidente rispetto al metodo tradizionale. Tutto questo è nato dall'idea di adottare un metodo per mantenere a lungo la conservazione senza andare incontro ad un processo di decomposizione della carne, il sale rappresenta dunque la soluzione ideale poiché favorisce la maturazione

e dona quel surplus di sapore che rende le carni così pregiate. Lo chef propone sempre il taglio del diaframma con cottura espressa sui carboni ardenti, da abbinare con verdure di stagione, come ad esempio la scapece di carote, castagne e il tocco di classicità francese della salsa Périgord.



Ed è ancora grande territorio nel *Controfiletto di Cervo glassato, cagliata alla camomilla, cicorie e corniole*, con la lenta cottura della carne e l'accompagnamento col suo fondo bruno. Da Noris Cunaccia arriva la camomilla selvatica che lo chef mette in infusione con il latte fresco, a ottenere una cagliata la cui aromaticità vira sulle note amare, insieme alle cicorielle appena scottate, in un contrasto armonico, ulteriormente amplificato dai frutti delle corniole macerate in teroldego, che dà piacevolezza e invita al boccone successivo.

Il capitolo pesce, che lo chef ama trattare e che suggella il suo legame con il mare, è un altro must del menu. Dal menu All'Orizzonte è imperdibile il *Bianco di Merluzzo, essenza di rape rosse e orzo soffiato*, con la cottura pil pil che rimanda alla tipica preparazione basca del baccalà dalle note leggermente piccanti, e riportato a casa con un'essenza di rapa rossa cotta sui carboni e quindi leggermente affumicata, e l'orzo soffiato in omaggio alla minestra d'orzo trentina, rifinita infine con una maionese di merluzzo realizzata con l'albumina naturale del pesce.



Imprescindibile il fine pasto in cui lo chef si diverte a intrecciare tradizione e creatività nel dare vita a una carta di dessert all'insegna della gola e delle coccole finali. Il momento dolce riveste un ruolo molto importante al Dolomieu come in tutto il resto della struttura, dalla colazione alla merenda e anche al bistrot in cui viene servita una piccola pasticceria a suggellare il momento del caffè. Summa della collaborazione con il pastry chef, ogni idea viene suggerita dall'executive Rangoni che negli anni ha studiato anche tecniche di pasticceria insieme a grandi maestri, appassionandosi in particolare alla lavorazione del cioccolato e della frutta, due elementi cardine della carta del Dolomieu.

Ed è un'ode all'oro nero le *Consistenze di cioccolato al caramello e limone del Garda*, con un assemblaggio di crumble, crema ganache al caramello, biscotto all'olio di nocciole, cioccolato al latte Caramelia, cioccolato temperato al 70%, crema di limone realizzata senza latticini e con l'uso esclusivo dell'agrumi, e l'abbinamento estivo con il sorbetto al basilico, in un giusto mix di freschezza che funge da contraltare del cioccolato con le sue note aromatiche amare date dal caramello.





Nella stagione imminente si celebra l'estate con la *panna cotta ai litchi*, lampone in varie texture, disidratato, in salsa e fresco, un sorbetto al cocco, con una particolare attenzione ai cromatismi che giocano sui contrasti naturali dei vari frutti.

E si torna a casa con la *Sfoglia di strudel*, con la cottura espressa della sfoglia inversa (una tecnica francese che prevede l'uso del burro all'esterno del panetto, anziché all'interno, in modo da ottenere una sfoglia friabilissima), in forma di cannolo abbinata a un sorbetto di mele caramellate, e una salsa di mele e cardamomo.

Contatti

Ristorante Dolomieu
Via Castelletto Inferiore, 10
38086 Madonna di Campiglio (TN)
Tel. +39 0465 443191
Sito web: www.dvchalet.it

Giorno di chiusura: martedì
Ferie: da aprile a giugno e da settembre a novembre