



STORIE IN CUCINA
MARINA LORATI

ALL'HOTEL MIRELLA DI PONTE DI LEGNO LA CUCINA RAFFINATA DI MARINA LONATI INTERPRETA IN MODO CREATIVO LA GASTRONOMIA LOCALE

L'Hotel Mirella ubicato nel cuore della Val Camonica ha tra i suoi punti di forza sicuramente il ristorante, guidato dallo chef Marina Lorati, un'ex maestra d'asilo che ci racconta di avere nel dna la passione per i fornelli. "A vent'anni sposo un albergatore e il gioco è fatto. Ora ne ho sessantacinque e quindi ho passato tutta la vita in cucina...". Una vita professionale lunga di esperienze e di cambiamenti importanti che l'hanno portata a elaborare una proposta gastronomica varia e sapiente: "Mi sono formata sbagliando, creando, leggendo, studiando e carpando i segreti degli abbinamenti dai cuochi che passavano nella nostra cucina. Ho aperto in seguito un ristorante con chiare tendenze altoatesine che mi ha dato, per dieci anni, grandissime soddisfazioni e riconoscimenti. La mia creatività è cresciuta col tempo e ho capito di amare particolarmente la cucina agrodolce, gli abbinamenti con frutta e composte, ma anche i prodotti del Mediterraneo. Ho aperto poi, alla fine degli anni '80 un piccolo ristorante di soli 30

coperti, in una vecchia casa ristrutturata dove ogni oggetto, ogni mobile, ogni piatto, le tovaglie, i fiori e i piatti che creavo, con la supervisione di mio marito, erano la mia vita. Poi un ristorante di pesce a Capoliveri dove ho approfondito la conoscenza del pesce. Infine sono approdata qui. Tutte queste esperienze unite alla mia passione mi hanno portata ad affinare le tecniche di cottura, anche se la mia predilezione va comunque ai metodi tradizionali". Da 16 anni ormai Marina collabora con la famiglia Bulferetti, proprietaria dell'Hotel Mirella e di altre strutture di ristorazione a Ponte di Legno.

LA CARTA "AGRODOLCE". L'avvicinarsi dei menù segue il ritmo delle stagioni ed esprime piatti gustosi, preparati con cura e sapere artigianale. Protagonisti assoluti delle ricette sono prodotti locali e il carattere fortemente "agrodolce". Così tra gli antipasti meritano particolare attenzione

il carpaccio di filetto di cervo leggermente affumicato con ginepro, dadolata di mele annurche e mirtilli rossi, e la crostatina salata alle nocciole con speck e formaggio di monte. Tra i primi la predilezione dello chef per le paste ripiene si esprime nelle mezzelune al nero di seppia ripiene di mozzarella di bufala e pomodorini, servite su una tartare di mazzancolle e olio extravergine finissimo del lago d'Isèo, ma anche nello scigno di crespelle di grano seraceno con verze, erbe di campo, patate, Bitto e burro di malga profumato alla salvia. Anche nei secondi il territorio la fa da padrone come nel salmerino di torrente dorato con piccole quenelle di polenta bianca e riduzione all'aneto, o nei bocconcini di cervo al vino bianco e brunoise di verdure con polenta rustica.

SEMPLICITÀ E SAPORE. Una filosofia di cucina schietta e lineare quella di Marina Lonati che spiega: "Alla base di tutto voglio prodotti di qualità. Le cotture devono essere precise, pulite, senza la necessità dell'aggiunta di troppo sale. I cibi si devono assaporare per quello che sono, per le fragranze, per il piacere che dà l'abbinamento dei sapori. Mi affido alla mia creatività provando i piatti quando in cucina non c'è nessuno. Leggo moltissimo tutto ciò che riguarda i piatti dei grandi chef mondiali, ma mi affido alle sensazioni e al mio gusto personale. Le mie preferenze vanno alle paste ripiene che elaboro in mille modi, ma mi piacciono molto anche le entrées e le carni bianche. Un altro capitolo va ai dessert che adoro, ma in hotel abbiamo un bravissimo pasticciere".

HOTEL MIRELLA

L'Hotel Mirella rappresenta l'ospitalità a Ponte di Legno da quando, nel 1974, ha raccolto il testimone della vecchia pensione Mirella e negli anni si è affermato come punto di riferimento dell'alta Val Camonica. Ubicato in una posizione strategica e centrale, è dotato di tutti i comfort e dispone di ampi spazi a disposizione degli ospiti. Le 64 camere godono di una splendida vista e sono particolarmente ampie, luminose, dotate di balcone panoramico. Gli spazi comuni replicano la stessa caratteristica legata all'ampiezza a partire dal bar, dove un bellissimo pianoforte Steinway è il protagonista di piacevoli serate musicali, o la sala del Camino, sede eletta per raffinate degustazioni di grappe.

OSPITALITÀ D'AUTORE

DI CLELIA PALMESE
PH MAURO PEZZOTTA



HOTEL MIRELLA
WWW.HOTELMIRELLA.IT
CHEF: MARINA LORATI



STORIE IN CUCINA
MARINA LORATI

STRUDEL SALATO DI SPECK, MELE E CASOLET AFFUMICATO SU FONDUTA DI GRANA GIOVANE

INGREDIENTI//PER 6 PERSONE

per la pasta brisé:

400 g farina 00 setacciata,
240 g burro freddo,
12 cucchiaini di acqua gelata,
15 g sale

per il ripieno:

250 g speck affettato,
4 mele Golden grandi,
200 g circa Casolet affumicato,
100 g Parmigiano Reggiano,
pepe a mulinello q.b.

per la fonduta:

80 g burro, 500 g panna fresca,
250 g Grana giovane grattugiato

PROCEDIMENTO

Per la brisé impastare velocemente gli ingredienti senza lavorare troppo l'impasto. Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero.

Per il ripieno tagliare lo speck a striscioline, le mele sbucciate a fettine non troppo sottili, e il formaggio a cubettini. Mescolare tutti gli ingredienti con il grana e poco pepe.

Stendere la brisé in 2 sfoglie sottili, riempirle con la farcia e arrotolarle dopo aver spennellato la chiusura con poco uovo sbattuto. Cuocere in forno i 2 strudel ottenuti, dopo averli spennellati anche in superficie, per 20 minuti a 180 °C.

Per la fonduta mettere a bagnomaria gli ingredienti indicati.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire lo strudel caldo appoggiato su una leggera fonduta di Grana.



TUTTI I PRODOTTI DELLA MONTAGNA PER UNO STRUDEL MOLTO PARTICOLARE



STORIE IN CUCINA
MARINA LORATI

TORTELLI DI MELE GOLDEN E AMARETTI

INGREDIENTI//PER 6 PERSONE

per la pasta:

800 g farina 00, 200 g semola,
7 uova intere, 3 tuorli,
2 cucchiaini di vino bianco,
g 15 sale fine

per il ripieno:

10 mele Golden grosse,
mature e profumate,
250 g circa pane grattugiato,
150/200 g Parmigiano Reggiano,
6/8 amaretti sbriciolati,
4 uova intere, scorza grattugiata
di 1 limone, sale, pepe,
noce moscata q.b.
2 amaretti sbriciolati per
guarnizione, burro, salvia

PROCEDIMENTO

Per il ripieno cuocere le mele a vapore, pelate e tagliate a quarti, quindi passarle al passaverdura e lasciarle raffreddare. Unire tutti gli ingredienti regolandosi con il pane grattugiato e il parmigiano in modo da ottenere un impasto piuttosto sodo. Confezionare dei tortelli (o delle mezzelune) grandi e cuocerli in abbondante acqua salata.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Scolare i tortelli, versarli nei piatti, e servire con Parmigiano, amaretti sbriciolati e burro dorato profumato con salvia.

 DOLCE E AMARO SI FONDONO ARMONIOSAMENTE IN QUESTI TORTELLI DI MELE E AMARETTI 





STORIE IN CUCINA
MARINA LORATI

GNOCCHETTI DI PANE E SPINACI SELVATICI

INGREDIENTI//PER 4 PERSONE

10 panini di "ieri",
1 l circa di latte,
500 g circa farina, 6 uova intere,
1 kg spinaci selvatici "gomedie",
3 foglie di erba di "San Pietro",
sale, pepe e noce moscata q.b.

per il condimento:

burro di malga, parmigiano,
cipolle tritate e salvia

PROCEDIMENTO

Dopo aver lasciato il pane spezzato nel latte ad ammollo per una notte, frantumarlo con una frusta. Aggiungere gli spinaci appena sbollentati, raffreddati e tritati a coltello. Unire poche foglie di erba di San Pietro tritata a crudo, il sale, la noce moscata e le uova intere. Impastare bene e incorporare la farina delicatamente. Con un cucchiaino lasciar cadere nell'acqua bollente salata una noce d'impasto alla volta e far cuocere per 5 minuti da quando gli gnocchi saliranno in superficie.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Scolare, condire con parmigiano e burro spumeggiante profumato con salvia e cipolla.



UN GUSTOSO ESEMPIO DI CUCINA RIVISITATA DEL TERRITORIO



STORIE IN CUCINA
MARINA LORATI

PAPPARDELLE VIOLA CON MIRTILLI DI BOSCO E PORCINI

INGREDIENTI//PER 6 PERSONE

per la pasta:

1 kg farina, 5 uova intere,
5 tuorli, 250 g mirtilli frullati,
15 g sale

per il condimento:

500 g porcini affettati,
250 g mirtilli, burro q.b.,
prezzemolo

PROCEDIMENTO

Con gli ingredienti indicati realizzare un impasto piuttosto sodo e lasciar riposare. Dopo 2 ore tirare la pasta e tagliarla a forma di pappardelle con spessore non troppo sottile. Cuocerle in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolarle e ripassarle nella stessa padella dove saranno già stati fatti saltare per 5 minuti i funghi tagliati al velo, unendo burro, sale, mirtilli e poco prezzemolo tritato. Versare nei piatti e portare in tavola.

UNA PASTA FRESCA AI SAPORI DEL BOSCO





STORIE IN CUCINA
MARINA LORATI

FILETTO DI MAIALINO DA LATTE MARINATO IN ACETO MELE E MIELE DI RODODENDRO

INGREDIENTI//PER 4 PERSONE

4 cuori di filetto di maialino,
200 ml di aceto di mele,
200 g miele di rododendro
di santa apollonia, timo,
maggiorana, sale,
pepe nero a mulinello,
1 spicchio d'aglio,
1 foglia di alloro, brandy q.b.

per la composta:

1 kg prugne selvatiche
denocciate,
600 g zucchero di canna,
la scorza di mezzo limone,
un piccolo pezzo di cannella

PROCEDIMENTO

Fare la composta seguendo il procedimento per una normale marmellata.

Marinare per 2 ore circa i filetti di maialino in miele, aceto, timo, maggiorana, pepe, aglio e alloro. Scolare i filetti, rosolarli in padella a fuoco vivace per 5 minuti sfumandoli con il brandy, salarli e proseguire la cottura in forno a 200 °C per altri 7/8 minuti.

A parte mettere sul fuoco la marinata con il fondo di cottura dei filetti. Lasciar ridurre e glassare bene la salsa.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire il filetto tagliato e nappato con la salsa, accompagnandolo con la composta di prugne.



IL MAIALINO AL CENTRO DI PROFUMI FRESCHI E DELICATI



STORIE IN CUCINA
MARINA LORATI

MILLEFOGLIE DI CONTROFILETTO DI CERVO,
MELE AL BURRO, POLENTA INTEGRALE E SALSA AGRODOLCE
A RIBES

INGREDIENTI//PER 4 PERSONE

600 g controfiletto di cervo
disossato, 2 mele,
1 foglia di alloro,
bacche di ginepro pepe, sale q.b.
brandy, 1 noce di burro

per la salsa agrodolce di ribes:

500 g ribes fresco o congelato,
200 g zucchero di canna,
250 g di aceto, 2 scorze di limone,
2 scorze di arancia,
chiodi di garofano, cannella

PROCEDIMENTO

Per la salsa agrodolce di ribes lasciar macerare il ribes con lo zucchero, l'aceto e gli aromi indicati per 2/3 ore, quindi cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti, fino a ottenere una salsa dalla densità simile a una gelatina. Rosolare il filetto in padella a fuoco vivace per circa 5 minuti. Proseguire la cottura in forno, salando e lasciando la carne rosa. Saltare in padella con una piccola noce di burro le fette di mela.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire fette di carne alternate a fette di mela accompagnando con la polenta integrale e la salsa di ribes.



UN TRIONFO DI CONTRASTI AGRODOLCI

la *grandecucina*

PROFESSIONALE & WINE

3_10

ALEX SEVESO

Il piacere
della ricerca

RAIMONDO MENDOLIA

La tecnologia
e la pasta

MORENO CEDRONI

Moreno in Wonderland