

FAMIGLIA TRAFOIER



Alla tavola del  
**KUPPELRAIN**

**La sostenibilità in una cucina stellata**

FILOSOFIA  
RICETTE  
ISPIRAZIONI

**ATHESIA**

FAMIGLIA TRAFOIER



Alla tavola del  
**KUPPELRAIN**

La sostenibilità in una cucina stellata

FILOSOFIA  
RICETTE  
ISPIRAZIONI

# 11 Introduzione

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Autenticità .....              | 12 |
| Etica .....                    | 13 |
| Una tavola ben imbandita ..... | 15 |
| Cibo .....                     | 17 |
| La Val Venosta e il vino ..... | 18 |

# 25 Primavera

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Le prime erbe aromatiche e selvatiche<br/>che, in primavera, crescono nel nostro giardino .....</b> | <b>26</b> |
| <b>La rosa .....</b>   | <b>28</b> |
| Salmerino marinato della Val Venosta, cavolo rapa e latticello .....                                   | 30        |
| Tortelli con formaggio fresco di capra e crema di piselli .....  | 32        |
| Pollo biologico, asparagi verdi e cavolfiore .....   | 34        |

## DESSERT PRIMAVERILE

|   |    |
|---|----|
| Yogurt con lamponi e petali di rosa canditi ..... | 36 |
| Vino in abbinamento al menù di primavera .....    | 40 |

|  |           |
|--|-----------|
| Fiori di primavera canditi .....                                       | 42        |
| Torta di carote con fiori di primavera e crema allo zabaione .....     | 44        |
| <b>Il tarassaco .....</b>  | <b>46</b> |
| Colorazione naturale delle uova di Pasqua .....                        | 48        |
| Coniglietti di Pasqua con pasta di lievito dolce .....                 | 54        |
| <b>Praline primaverili .....</b>                                       | <b>60</b> |
| Tartufo al miele della Val Venosta con timo limone .....               | 62        |
| Tartufo al lampone .....   | 64        |
| Praline di marzapane con mandorle caramellate<br>e limone ligure ..... | 66        |
| Coniglietti di Pasqua al gianduia .....                                | 68        |
| Coniglietti e uova con liquore all'uovo .....                          | 70        |

# 73

## Estate

|   |    |
|---|----|
| Trota salmonata, rape colorate e fondo di pomodoro .....                          | 74 |
| Orzo alle erbe con patate blu e finferli .....                                    | 76 |
| Pasta .....   | 78 |
| Tortelli verdi con ripieno di melanzane su crema<br>di peperoni e olive .....     | 80 |
| Tris di manzo giovane della Val Senales, pepe di Merano,<br>sedano e carote ..... | 84 |

### DESSERT ESTIVO

#### Albicocca della Val Venosta, mango e frutto

della passione .....

88

Vino in abbinamento al menu estivo .....

92

|  |     |
|--|-----|
| Crêpe di pan di Spagna con albicocche della Val Venosta .....              | 96  |
| Canederli di albicocca della Val Venosta con salsa<br>alla vaniglia .....  | 100 |
| Gelato fatto in casa su stecco con ciliegie della Val Venosta .            | 104 |
| Sali colorati alla frutta e ai fiori del giardino .....                    | 106 |
| Tavolino da caffè estivo all'aperto .....                                  | 108 |
| Crème brûlée al rosmarino .....  | 110 |
| Cuori di lampone della Val Venosta .....                                   | 110 |
| Panna cotta con glassa a specchio all'albicocca<br>della Val Venosta ..... | 112 |
| Cheesecake con salsa di fragole .....                                      | 114 |
| Roulade al limone.....   | 116 |
| Gelato alla nocciola con stecco .....                                      | 118 |
| Gelato al lampone con stecco .....   | 118 |

# Indice

# 121

## Autunno

**Cavolo bianco** ..... 122

Zuppa di castagne con canederli di grano saraceno ..... 124

Tortelli con ripieno di zucca, semi di zucca e fonduta  
di formaggio ..... 126

Due preparazioni di cervo con pastinaca e pera ..... 128

### DESSERT AUTUNNALE

Caffè Arabica biologico, nocciole del Piemonte  
e cioccolato bianco ..... 130

Vino in abbinamento al menù autunnale ..... 134

Mostarda di mele cotogne ..... 136

Strudel di mele della Val Venosta ..... 140

Strudel di mele con pasta fillo ..... 142

Strudel di mele di pasta frolla ..... 143

**Barbabietola (rapa rossa)** ..... 144

Sfoglie ..... 146

Rotolini di sfoglia ..... 147

Varie decorazioni per sfoglie ..... 147

Aceto balsamico di sambuco ..... 148

Krapfen tradizionali dell'Alto Adige ..... 150

Cuori di castagna dell'Alto Adige ..... 154

Lamponi ..... 158

Tortine ai lamponi con mirtilli rossi e yogurt di capra  
della Val Venosta ..... 160

Liquore ai lamponi selvatici ..... 164

# 167

## Inverno

|  |     |
|--|-----|
| Tartare di manzo, radicchio, finocchio e aglio nero .....                | 168 |
| Uovo in camicia con spuma di patate, spinaci<br>e popcorn di speck ..... | 170 |
| Petto d'anatra con topinambur, polenta e cardoncelli .....               | 174 |
| Salsa – ricetta base .....   | 176 |

### DESSERT INVERNALE

|  |     |
|--|-----|
| Pera della Val Venosta, cocco, Fleur de Sel<br>e cioccolato fondente ..... | 178 |
| Vino in abbinamento al menù invernale .....                                | 182 |

|   |            |
|---|------------|
| Zelten dell'Alto Adige .....                                    | 184        |
| <b>Natale</b> .....   | <b>190</b> |
| Pan di zenzero alle noci .....                                  | 192        |
| I dolci di Natale .....   | 194        |
| Fiocchi o fiori di neve scintillanti .....                      | 196        |
| Stelle di Natale dorate .....                                   | 198        |
| Raffinati cuori di fragola e marzapane .....                    | 200        |
| Stelle profumate al caffè .....                                 | 202        |
| Spitzbuben e Spitzmadelen .....                                 | 204        |
| Cornetti della nonna alla vaniglia .....                        | 206        |
| “Eisenbahner” .....   | 208        |
| Pasta frolla al cioccolato .....                                | 210        |
| Fiocchi di neve allo zucchero .....                             | 212        |
| Consigli e informazioni utili per la lettura e la cottura ..... | 216        |
| Piccolo dizionario gastronomico .....                           | 217        |
| Autori .....  | 218        |
| Registro .....  | 220        |

# Indice





# Introduzione



# Autenticità

Gli esordi sono sempre difficili. Sonya e Jörg, giovane coppia, lo hanno capito subito dopo aver rilevato il Kuppelrain di Castelbello nel 1988, anche perché la locanda era un po' malandata – per usare un eufemismo – e la posizione non proprio ideale, vista la lontananza dal paese. Un commercialista suggerì di trasformarlo in pizzeria: ma i due avevano già una loro idea, che gli fece guadagnare un sorriso di compatimento.

Tuttavia, da venostani purosangue, a Sonya e Jörg non mancavano certo fantasia, laboriosità e grande perseveranza. E forse furono contagiati dalla scintilla del *genius loci*, la speciale aura che permea quel luogo.

Il Kuppelrain non è mai stato un'osteria frequentata da avventori locali. Nel periodo in cui la Montecatini si occupava della costruzione di gallerie in pressione per la centrale elettrica, erano gli operai italiani a fermarsi *per un bicchiere*. E comunque – chissà perché – il locale vantava anche una clientela molto particolare, composta da artisti

e personaggi insoliti come Robert du Parc, Hans Ebensperger, Karl Frühauf e Karl Plattner. Alois Kuperion, il *pittore chochard*, pagava le sue bevute con un *quadretto*, mentre l'eternamente povero Sigmund Graf Hendl – che non aveva né quadri né denaro – era servito lo stesso e il dovuto veniva annotato. La speciale aura di questo luogo rispecchia molto la Val Venosta e i suoi contrasti. L'aridità di Montesole si contrappone al verde rigoglioso, mentre angoli di silenzio e quiete sono affiancati da vie trafficate, che esistono da sempre. Questa vallata ha plasmato le persone, aguzzandone l'ingegno e infondendo loro il coraggio di sperimentare.

Con il Kuppelrain, Jörg e Sonya volevano creare qualcosa di nuovo. I primi anni non sono stati certo una passeggiata: ma proprio come per la vallata, dove sui contrasti prevale la bellezza, il successo ottenuto è valso i sacrifici iniziali. Gli incontri si sono trasformati in percorsi di vita: Pepi Tischler ha introdotto Sonya alla prima degustazione vini della Val Venosta: “Tu sì che ne capisci qualcosa, eccome!” E così Sonya si è appassionata di enologia grazie ai nettari venostani, tanto da diventare la prima donna in Italia a ottenere il Sommelier Award 2022 della Guida Michelin Italia. E i contrasti, si sa, forgiavano il carattere. Dai testi di questo volume emerge una personalità forte, saldamente radicata, ma con una visione e un anelito di novità. La voce narrante è quella di una donna che ha trovato la sua strada, dedicata a tutto ciò che è *creat-urale*, che chiama le cose con il loro nome senza smancerie culinarie. I suoi toccanti ricordi d'infanzia, l'influenza dei genitori e, in particolare, l'atteggiamento della madre verso la vita la accompagnano ancora oggi. L'etica in cucina non è solo uno slogan di marketing, come forse accade altrove, ma uno stile di vita. Sonya e la sua famiglia hanno coraggiosamente battuto nuove strade. Le ricette sono opere d'arte compositive, autentiche e spesso raffinate, arricchite da un tocco nostalgico e guarnite con un pizzico di poesia.

*Sebastian Marseiler*



# Etica

Allevamento, impiego della carne e produzione locale sono per noi una questione di etica. Molti anni fa, un energico allevatore della Val Senales passò dal Kuppelrain per promuovere i suoi vitellini da latte, che avrebbe macellato per il nostro menù.

Gli chiesi con disinvoltura se non si vergognasse di farci una proposta del genere e se non conoscesse il nostro punto di vista e atteggiamento nei confronti della vita. Le mie parole, tutt'altro che gentili, lo sconcertarono. Ma quando si tratta di benessere animale, non conosco compromessi. Da quando ho memoria, mia madre e io abbiamo sempre salvato le piccole creature, curandole e offrendo loro un riparo. Ed è così ancora oggi.

Walter, allevatore del Millnhof – che non ha dimenticato la mia ramanzina – ha smesso di consegnare al macello i vitellini di otto settimane o i torelli, arrivando a convincere anche altri colleghi ad affidargli i loro capi per l'allevamento. Qualche fortunato ha la possibilità di rimanere con la madre finché non diventa grande e forte. Così, i giovani animali vivono più a lungo – anche se per un periodo comunque limitato – ma in libertà, all'aria buona e su prati verdi ricchi di fiori ed erbe selvatiche, con la possibilità di vedere il sole, la luna e godersi la natura: questo, per noi, significa rispetto per il bestiame da macello.

Perché vitellini/torelli, così come agnelli e cerbiatti, devono soffrire così tanto? Per mantenere la produzione di latte, una vacca deve partorire. Se il piccolo è un torello, non ha quasi possibilità di sopravvivenza. All'età di tre settimane, viene preso, stipato in un autocarro insieme ad altri animali e condotto all'asta: gran parte di questi capi finisce all'ingrasso e macellata all'età di otto settimane.

In Alto Adige, per molti di loro, il macello – la destinazione finale – è spesso un sollievo, considerate le condizioni inaccettabili e la sofferenza durante il trasporto. L'arrivo all'asta di un vitello o di una buona mucca, che ha dovuto produrre

latte per tutta la vita, mette fine alla responsabilità dell'allevatore, che non ottiene alcuna informazione sul luogo in cui l'animale è destinato o sulla sua sorte.

Un altro aspetto che disapproviamo è l'uso della carne di vitello bianca, la cui produzione – grazie al cielo – in Alto Adige ora è vietata. Oltre a non essere salutare perché indica carenza di ferro e anemia, questa carne – e non ci stanchiamo mai di sottolinearlo – è meno gustosa di quella rossa di un animale adulto!

Non siamo i soli a pensarla così: agli occhi di molti ristoratori non rappresenta solo un forte spreco – perché l'animale, essendo piccolo, ne ha poca – ma è anche moralmente riprovevole.

Ecco perché noi e gli ospiti del Kuppelrain non consumiamo carne prodotta in questo modo. Dobbiamo tutti accrescere la consapevolezza, aprire gli occhi ed essere disposti a pagare un prezzo ragionevole per dare il via al cambiamento.

Fa riflettere il fatto che le mucche in generale hanno un'aspettativa di vita di vent'anni, mentre quelle da latte (ad alto rendimento) vivono solo sette anni e mezzo. Gli allevatori devono valorizzare maggiormente il proprio bestiame e il prodotto, in modo da potersi occupare con amore dei loro animali senza trasformarli in un mero distributore. Anche solo per questo, sarebbe ora che il consumatore pagasse il doppio per un litro di latte: il valore aggiunto andrebbe così all'allevatore, che solitamente lavora al maso con tutta la famiglia e deve sfruttare al massimo le povere creature per coprire i costi. Attualmente, i suoi ricavi sono molto bassi: il mio sogno sarebbe quello di far ottenere loro un pari guadagno a fronte di una minore produzione. Se questo alimento tornasse a essere maggiormente apprezzato, il vantaggio sarebbe percepito da animali e persone.

Come accennato all'inizio, il bestiame del Millnhof a Monte Santa Caterina – la cui carne viene servita nel nostro ristorante – vive un'esistenza felice.

## La rosa

Sulla rosa aleggiano innumerevoli storie e leggende. Considerata la regina dei fiori, viene decantata più spesso di qualsiasi altra pianta. Quella selvatica esiste da milioni di anni e da millenni è stata innestata dall'uomo per essere coltivata come pianta ornamentale. Simbolo di amore e bellezza nell'antica Grecia, con i suoi aculei può anche infliggere dolore all'amante: non ne esiste, infatti, una varietà autentica senza spine. Oltre essere bella da guardare, vanta preziose proprietà curative che possiamo sfruttare a nostro beneficio.

Della mia infanzia e giovinezza custodisco ricordi piacevoli. A quei tempi, i miei genitori amavano il giardinaggio, tanto che la nostra casa era sempre piena di fiori, sia all'interno che all'esterno, rose comprese, ovviamente! Quando ero piccola, la mia *mam* – come la chiamavo affettuosamente – mi mostrava i bouquet e le composizioni che preparava con amore e dedizione per decorare le varie stanze. A volte la aiutavo, sebbene trovassi questo compito piuttosto noioso. Oggi ripenso spesso a quel periodo e alle parole di mia madre: “Sai, Sonnele, forse oggi non hai bisogno di sapere come si preparano i mazzi di

fiori, ma se domani ti servisse, potrai riportare alla memoria i miei insegnamenti e preparare da sola le tue composizioni floreali”. Apparentemente, la mia amata mamma sapeva già che, un giorno, quest'attività sarebbe diventata il mio compito quotidiano.

Quando al mattino, nella bella stagione, entro nel giardino davanti a casa e le rose mi sorridono in tutte le forme e i colori, il mio cuore esulta. E, anche gli ospiti che fanno ingresso nel nostro ristorante, passando davanti ai roseti, hanno sempre un sorriso sul volto. Forse è solo la gioia in vista di una piacevole serata o, forse, è il bacio profumato della regina dei fiori.



# Salmerino marinato della Val Venosta, cavolo rapa e latticello

## Salmerino

400 g di filetti di salmerino

200 g di sale

20 g di zucchero

100 ml di succo di mela

30 ml di acqua

Olio d'oliva

Sfilettare il salmerino, eliminare il grasso e rimuovere la pelle.

Mescolare lo zucchero e il sale e passarvi il salmerino. Disporlo quindi su un piatto, coprirlo con pellicola trasparente e lasciarlo marinare in frigorifero per 4 ore.

Quindi, rimuovere la marinata in eccesso e collocare il salmerino in un contenitore con il bordo. Versarvi il succo di mela e l'acqua e lasciare riposare in frigorifero per altre 2 ore.

Togliere il salmerino dal liquido, asciugarlo e spennellarlo con olio d'oliva. Riporre nuovamente in frigo fino a nuovo utilizzo.

## Cavolo rapa

500 g di cavolo rapa

150 ml di aceto di mele

250 ml di acqua

20 g di zucchero

10 g di sale

1 foglia di alloro

Mondare il cavolo rapa, tagliarlo a fette dello spessore di ca. 1 mm e inserirlo a strati in un barattolo da conserva (500 ml ciascuno).

In un tegame, portare a ebollizione i restanti ingredienti e versare il fondo così ottenuto sul cavolo rapa. Chiudere bene il barattolo e lasciare riposare per almeno 24 ore.

## Latticello

300 ml di latticello puro

10 ml di sciroppo di fiori di sambuco

10 ml di aceto di mele

Sale

Mescolare latticello, sciroppo di fiori di sambuco, aceto e sale.

## Impiattamento

4 ravanelli

Erbe fresche

Rafano fresco

Tagliare il salmerino a fette dello spessore di ca. 5 mm.

Disporre 4-5 al centro di ogni piatto. Aggiungere il cavolo rapa a sinistra e a destra e guarnire con fettine sottili di ravanello ed erbe aromatiche.

Grattugiare il rafano fresco e, al tavolo, versare il latticello a piacere.



# Pasta

La preparazione della pasta è molto semplice e richiede solo pochi ingredienti, che vanno versati tutti insieme in un robot da cucina – o in una terrina per essere lavorati a mano – fino a ottenere un composto omogeneo. L'impasto deve poi riposare per almeno 1 ora ben coperto. Noi lo confezioniamo sottovuoto; a casa potete semplicemente avvolgerlo in una pellicola trasparente.

Una volta pronta, la pasta può essere conservata in frigorifero per 1-2 giorni fino alla successiva lavorazione oppure nel freezer: in questo caso, scongelarla lentamente in frigorifero 24 ore prima dell'uso.

Particolarmente gradevoli sono gli impasti colorati: questo ricettario ne offre alcuni esempi.

## **Pasta classica (ricetta base)**

Per ca. 6 porzioni

250 g di farina di frumento  
250 g di farina di grano duro  
4 uova biologiche  
10 ml di olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale  
Acqua fredda, se necessario

## **Pasta vegana alle erbe selvatiche**

Per ca. 7 porzioni

200 g di erbe selvatiche o dell'orto sbollentate e ridotte in purea  
100 g di spinaci sbollentati e ridotti in purea  
250 g di farina di frumento  
250 g di farina di grano duro  
10 ml di olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale  
Acqua fredda, se necessario

## **Pasta di farro**

Per ca. 6 porzioni

250 g di farina di farro  
250 g di farina di grano duro  
4 uova biologiche  
10 ml di olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale  
Acqua, se necessario

## **Pasta rossa vegana**

Per ca. 7 porzioni

250 g di barbabietole (rape rosse) lessate e ridotte in purea  
250 g di farina di frumento  
250 g di farina di grano duro  
10 ml di olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale  
Acqua fredda, se necessario



### **Pasta scura**

Per ca. 6 porzioni

- 200 g di farina di frumento
- 250 g di farina di grano duro
- 50 g di cacao in polvere non zuccherato
- 4 uova biologiche
- 10 ml di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale
- Acqua fredda, se necessario

### **Pasta di farina di pere essiccate (Kloazen)**

Per ca. 7 porzioni

- 250 g di farina di frumento
- 250 g di farina di grano duro
- 100 g di farina di pere essiccate
- 4 uova biologiche
- 10 ml di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale
- Acqua fredda, se necessario



# Gelato alla nocciola con stecco

► per 5 stampi per gelati (90 ml ciascuno)

150 ml di panna

70 g di zucchero

40 g di tuorlo d'uovo biologico pastorizzato

85 g di pasta di nocciole

Montare la panna a neve e riporla in frigorifero. In un robot da cucina, sbattere lo zucchero e il tuorlo fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere la pasta di nocciole. Incorporare delicatamente la panna montata e versare il tutto negli stampi. Inserire gli stecchi e congelare per ca. 4 ore.

## Preparazione finale

Glassa di cioccolato fondente (70%)

Nocciole del Piemonte tostate e tritate

Rimuovere il gelato dagli stampi e immergerlo nella glassa di cioccolato. Guarnire con le nocciole.

# Gelato al lampono con stecco

► per 5 stampi per gelato (90 ml ciascuno)

150 ml di panna

30 g di zucchero

40 g di tuorlo d'uovo biologico pastorizzato

85 g di purea di lamponi

Montare la panna a neve e riporla in frigorifero. In un robot da cucina, sbattere lo zucchero e il tuorlo fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere la purea di lamponi. Incorporare delicatamente la panna montata e versare il tutto negli stampi. Inserire gli stecchi e congelare per ca. 4 ore.

## Preparazione finale

Glassa di cioccolato bianco

Colorante alimentare rosa liposolubile

Granella di zucchero

Unire la glassa al colorante rosa. Se necessario, mescolare accuratamente con un frullatore a immersione, assicurandosi che non venga incorporata aria.

Togliere il gelato dagli stampi, immergerlo nella glassa di cioccolato e guarnirlo con granella di zucchero.



## VINO IN ABBINAMENTO AL MENÙ AUTUNNALE

### **Vino bianco:**

#### → *Alto Adige Valle Venosta Solaris*

Il menù autunnale si sposa molto bene con un vino della Val Venosta o una cuvée di Solaris, Muscaris e Sauvignier Gris, ossia nuove varietà di bianco PIWI, ottenute da vitigni molto resistenti all'oidio e alla peronospora e, pertanto, coltivabili in modo sostenibile. I PIWI della Val Venosta sono molti speciali e rari – almeno quelli eccellenti.

La coltivazione di questi vitigni altamente resistenti alle malattie fungine è un elemento essenziale della biodiversità e di un'agricoltura ecologica nonché, non dimentichiamolo, a minore impatto climatico. Essendo molto robuste, le viti – di cui oggi ne esistono ca. 40 varietà – non hanno bisogno di molte cure. La conoscenza di questi vitigni consente di apprezzarne anche i vini, alcuni dei quali potrebbero risultare un po' insoliti, ma dal grande potenziale. Tuttavia, contribuiscono in modo significativo a una viticoltura sostenibile, naturale e orientata al futuro nel nostro splendido paesaggio culturale.

### **Vino rosso**

#### → *Alto Adige Lagrein Riserva*

Oltre a essere di casa in Alto Adige, il Lagrein è un rosso di classe superiore. L'attenta cura, la corretta posizione, le condizioni ottimali del terreno e una grande competenza in cantina producono vini eccezionali e intensi. La combinazione di sapori intensi – ciliegie a polpa bianca, frutti di bosco e aroma di cioccolato – e di tannini concentrati e velutati, nonché la corposità, fanno di questo vino una delizia per gli appassionati di rossi. È sorprendente osservare gli straordinari e ampi vigneti di Lagrein che costellano l'Alto Adige e la longevità di questi nettari.



# Salsa – ricetta base

## Passo dopo passo

1 kg di ossa o carcassa (di manzo, cervo o anatra, in base alla salsa che si desidera preparare)

300 g di carote

3 cipolle

300 g di sedano rapa

10 ml di olio di girasole

1 kg di ritagli di carne (manzo, cervo o anatra, in base alla salsa che si desidera preparare)

100 g di concentrato di pomodoro

100 ml di aceto balsamico

750 ml di vino rosso

3 l d'acqua

10 g di pepe in grani

10 g di bacche di ginepro

2 foglie di alloro

Sale

Amido di mais



## Passaggio 1

Cuocere ossa o carcassa nel forno ventilato a 170-180°C per ca. 30-40 min, finché non saranno ben dorate.



## Passaggio 4

Aggiungere il concentrato di pomodoro e continuare la cottura a fuoco lento.



## Passaggio 7

Aggiungere alla salsa le ossa, i grani di pepe, le bacche di ginepro e il sale.



### **Passaggio 2**

Pulire e tagliare a dadini grossolani carote, cipolle e sedano rapa. Scaldare l'olio in una padella grande e rosolare le verdure.



### **Passaggio 3**

Aggiungere i ritagli di carne e cuocere fino a quando non saranno ben rosolati.



### **Passaggio 5**

Sfumare con aceto balsamico e lasciare che il liquido evapori completamente.



### **Passaggio 6**

Versare il vino rosso e l'acqua.

### **Passaggio 8**

Cuocere la salsa a fuoco lento per almeno 5 ore: più a lungo cuocerà, più intenso sarà il sapore.

### **Passaggio 9**

Setacciare la salsa e ridurla a ca. 1 litro.

### **Passaggio 10**

Se risultasse ancora troppo fluida, addensarla con po' di amido di mais.

In base ai gusti, la salsa può essere arricchita con mirtilli rossi, cioccolato fondente, miele, vino porto o aceto balsamico.



DESSERT INVERNALE

**Pera della Val Venosta,  
cocco, Fleur de Sel e cioccolato  
fondente**

► Per 4-6 persone

### Granella di cioccolato con Fleur de Sel

40 g di burro  
55 g di farina di mandorle  
40 g di farina di frumento  
30 g di zucchero  
10 g di amido di mais  
1 pizzico di cannella  
1 buon pizzico di Fleur de Sel  
30 g di cacao in polvere

Sciogliere il burro e versarlo in un robot da cucina con gli altri ingredienti. Mescolare con uno sbattitore piatto per formare un composto friabile. Qualora risultasse troppo appiccicoso, aggiungere un po' di farina di mandorle o di frumento. Se necessario, setacciare il composto finché la granella non sarà adeguatamente arrotondata.

Distribuirlo su due teglie rivestite di carta da forno e cuocere nel forno ventilato a 160°C per 17 min.

### Spuma di cocco

1 foglio (5 g) di gelatina  
300 g di purea di cocco  
200 ml di panna  
1 cucchiaino di rum

Ammollare la gelatina in acqua fredda per ca. 10 min. In una terrina, versare la purea di cocco e il rum.

In un pentolino, scaldare delicatamente la gelatina ben strizzata con una parte di miscela di cocco e rum fino a quando non sarà sciolta. Unire con cura la restante miscela di cocco e rum. Aggiungere la panna fredda e mescolare.

Setacciare il liquido, versandolo all'interno di un sifone e avvitare due caricatori di panna uno dopo l'altro. Agitare bene e riporre in frigorifero.

### Pere della Val Venosta

200 ml di acqua  
50 g di zucchero  
2 anice stellato  
¼ di stecca di cannella  
¼ di baccello di vaniglia  
1 limone biologico, succo e scorza  
2 pere della Val Venosta

In un tegame, unire acqua, zucchero, anice stellato, cannella, vaniglia, succo e scorza di limone.

Lavare e sbucciare le pere e, con una taglierina Parisienne, ricavare delle piccole palline.

Aggiungerle nel tegame e cuocere per 2 min. Togliere dal fuoco, coprire con un coperchio e lasciare raffreddare. Riporre in frigorifero fino al momento dell'uso.

### Namelaka scuro

½ foglio (2,5 g) di gelatina  
185 g di glassa di cioccolato fondente (70%)  
100 ml di latte  
10 g di glucosio liquido  
200 ml di panna fredda

Ammollare la gelatina in acqua fredda per ca. 10 min. Tritare la glassa di cioccolato fondente e metterla in una terrina.

Portare il latte a ebollizione, aggiungere il glucosio e la gelatina ben strizzata e mescolare finché non si è sciolta. Versare gradualmente il composto di latte e gelatina sul cioccolato e mescolare con una spatola di gomma (attenzione: solo in una direzione!) fino a ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere la panna fredda e mescolare con un frullatore a immersione. Trasferire il composto liquido in un contenitore, coprire con pellicola trasparente e riporre in frigorifero per almeno 12 ore (o tutta la notte). A questo punto la namelaka dovrebbe avere una consistenza perfetta e spalmabile. In caso contrario, montare il composto in un robot da cucina.

Versare la namelaka in una sac à poche e riporre in frigorifero fino al momento dell'uso. Anche a questa temperatura, rimane spruzzabile.



# Spitzbuben e Spitzmadelen

► ca. 45 pezzi (accoppiati)

► **Tempo di cottura:** ca. 12 min nel forno ventilato a 150°C

## Pasta

Per la pasta frolla, si veda ricetta a pag. 196

In un robot da cucina con impastatrice lavorare la pasta frolla fino a ottenere un composto morbido (attenzione: non troppo a lungo per evitare che si scaldi!).

Stendere la pasta su un piano di lavoro infarinato e con un tagliabiscotti ricavare dei cerchi. Ritagliare un foro al centro di metà dei biscotti. Disponerli su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere nel forno ventilato a 150°C per ca. 12 min. Lasciare raffreddare.

## Preparazione finale

Marmellata di albicocche della Val Venosta

Zucchero a velo

Marmellata di lamponi della Val Venosta

Glassa di cioccolato fondente

Gelatina di petali di rosa fatta in casa

Glassa di cioccolato bianco

Petali di rosa biologici essiccati

I biscotti possono essere farciti in diversi modi:

- con marmellata di albicocche e zucchero a velo
- con marmellata di lamponi, immergendo il biscotto con il foro nella glassa di cioccolato fondente
- con gelatina di petali di rosa, immergendo il biscotto con il foro nella glassa di cioccolato bianco; decorare con petali di rosa.





## Consigli e informazioni utili per la lettura e la cottura

- ▶ Prima di mettervi ai fornelli, leggete attentamente le ricette e assicuratevi di avere in casa tutti gli ingredienti.
- ▶ Ad eccezione delle ricette da forno, le porzioni sono calcolate per una portata nell'ambito di un menù.
- ▶ Se desiderate servire un piatto unico, potrebbe essere necessario raddoppiare la dose degli ingredienti.
- ▶ Se non diversamente indicato, le ricette sono sempre pensate per 4 persone.

1ª edizione 2024

© Athesia Buch Srl, Bolzano

**Titolo dell'edizione originale:** "Zu Gast im Kuppelrain"

**Traduzione dal tedesco:** Bonetti & Peroni, Bolzano

**Foto:** Julia Lesina Debiasi, Castelbello (pagina 67 in basso: stock.adobe.com – A. and I. Kruk)

**Design e layout:** Athesia-Tappeiner Verlag

**Elaborazione immagini:** Typoplus, Frangarto

**Stampa:** Printer Trento

**Carta:** copertina Wibalin Buckram, volume Magno Natural

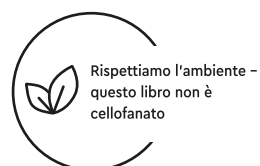
Per essere sempre aggiornati

[www.athesia-tappeiner.com](http://www.athesia-tappeiner.com)

Siamo lieti di ricevere domande e suggerimenti

[casa.editrice@athesia.it](mailto:casa.editrice@athesia.it)

ISBN 978-88-6839-737-1





Cucina, pasticceria, enologia e una filosofia all'insegna di autosufficienza, regionalità, stagionalità e sostenibilità: la famiglia Trafoier non coniuga questi aspetti solo in questo ricettario, ma ogni giorno nel Ristorante Kuppelrain. Il suo approccio ben radicato, in armonia con la natura e tradizionale si riflette nelle numerose ricette, nei racconti e nelle immagini. Immergetevi in un mondo meraviglioso, in cui ogni creatura occupa il proprio posto e ogni alimento è valorizzato.

I singoli piatti dei menu - suddivisi in quattro stagioni - sono selezionati con cura e la loro preparazione è descritta passo dopo passo. Ogni capitolo include deliziosi dessert, praline e specialità stagionali, come un piccolo dolce natalizio o le delizie pasquali.

Che sia per riprodurre le ricette in cucina o per trarre ispirazione, questo volume è un omaggio a tutti gli intenditori!



ISBN 978-88-6839-737-1



9 788868 397371

[athesia-tappeiner.com](http://athesia-tappeiner.com)

35 € (I/D/A)