



Qui sopra, Massimo Geromel, da 4 anni chef del Miramonti, nei pressi di Merano. Dalla terrazza e dal ristorante Panoramico, a pianta semicircolare (nella pagina a fianco), il colpo d'occhio è sulla conca di Merano e sulla deliziosa chiesetta di Santa Caterina (in alto).

> segue da pag. 26

A 12 km da Merano e a 1.230 m di altitudine, Avelengo è una piccola località meta di escursioni che portano alla chiesetta romanica di Santa Caterina, adagiata sul prato verdissimo di una collinetta. Un luogo idilliaco dove, aggrappato alla roccia, il Miramonti rimane appartato e quasi nascosto dalla vegetazione. Ristrutturato di recente, è un Boutique hotel con un'oasi benessere attrezzata con sauna nel bosco e una strepitosa piscina all'aperto d'acqua salata e a 32°, affacciata sul panorama (hotel-miramonti.com). Sono tre i ristoranti a disposizione che fanno capo allo chef Massimo Geromel, che elabora prodotti del territorio - dal salmerino della vicina Val Passiria ai formaggi di malga, dalle erbe spontanee alle fragole e lamponi di Avelengo - ma anche eccellenze Slow Food, come il riso delle Abbadesse. Ne nasce una cucina leggera e di impronta montanara, anche quando le materie prime non sono quelle più tipiche del territorio: è il caso dell'insolito "speck di tonno rosso", ovvero la ventresca lavorata e affumicata come il famoso salume. Il ristorante di punta del Miramonti è il Panoramico Fine Dining, che mantiene la promessa del nome: solo 30 posti a sedere per ammirare dall'alto, attraverso le pareti vetrate, lo spettacolare scenario delle montagne, con la conca di Merano distesa ai loro piedi, e l'imbocco di tre valli: la Val Passiria, la Val Gardena e la Val d'Ultimo.

GELATO AI GERMOGLI D'ABETE E CREMOSO DI LAMPONI

Miramonti Panoramico Fine Dining

PER 4 PERSONE

per il gelato: 150 g di latte intero fresco - 100 g di panna fresca - 50 g di glucosio - 40 g di zucchero - 5 bacche di ginepro tagliate a metà - 20 g di germogli di abete tritati (in alternativa, timo e maggiorana) - sale
per il cremoso: 200 g lamponi freschi - 35 g di zucchero - 5 g di pectina

per il crumble: 100 g di burro - 100 g di farina di grano saraceno - 100 g di farina di polenta bianca - 100 g di farina di mandorle - 100 g di zucchero - 1 uovo medio - sale - 100 g di yogurt greco per guarnire

- 1 Preparate il gelato: portate a ebollizione il latte e la panna con il glucosio, il ginepro, un pizzico di sale e lo zucchero; spegnete e lasciate raffreddare. Unite i germogli di abete e fate riposare in frigo per 24 ore. Trasferite il composto nella gelatiera, azionatela e conservate il gelato nel freezer.
- 2 Per il cremoso: raccogliete in una casseruola i lamponi con lo zucchero e la pectina, fate bollire per 10 minuti, frullate con il mixer e filtrate la crema ottenuta attraverso un colino. Lasciatela raffreddare.
- 3 Preparate il crumble: mescolate i 3 tipi di farina con lo zucchero, unite il burro freddo a cubetti e impastate con la punta delle dita; per ultimo incorporate l'uovo. Imburrate e infarinate una tortiera, distribuite sul fondo il composto preparato, pressatelo leggermente e cuocete nel forno già caldo a 180° per 15 minuti circa. Lasciatelo raffreddare e spezzettatelo.
- 4 Distribuite il cremoso di lamponi sul fondo dei piatti, appoggiatevi sopra un coppapasta di circa 10 cm e sbriciolatevi all'interno il crumble; sfilate il coppapasta, adagiate sul crumble 1 quenelle di gelato e guarnite con fiocchetti di yogurt.

