



## Ristorante Dolomieu: la rivoluzione in alta quota di Davide Rangoni

**Gusto e sapore, equilibrio e pulizia, capacità di raccontare i territori e trasformare le esperienze in appaganti percezioni gustative: all'Hotel DV Chalet Boutique di Madonna di Campiglio lo chef veneto, che ha assicurato la conferma della stella Michelin, ha rinnovato la carta e introdotto un nuovo menù degustazione che riassume un viaggio personale**



Davide Rangoni al Dolomieu: un nuovo menù All'Orizzonte

È una saletta intima e ovattata quella del **Ristorante Dolomieu di Madonna di Campiglio**, 1 stella Michelin e “incastonato” all'interno dell'**Hotel DV Chalet Boutique**.

I **6 tavoli**, per un massimo di 12 posti, sono avvolti dal legno tipico dello chalet di montagna mentre la luce soffusa crea l'atmosfera perfetta per predisporre ai piatti dello **chef Davide Rangoni**. La bellezza abbagliante delle Dolomiti del Brenta non è visibile da questa “bolla” ma le impeccabili premure del **maitre Remo Onesto** non le fanno rimpiangere.

## Il percorso di Davide Rangoni



Lo chef Davide Rangoni (Foto © Enzo Radunanza).

Davide Rangoni, classe 1979, è arrivato nel **relais 4 stelle della famiglia Zambotti nel 2018**, prendendo in mano le redini sia del bistro che del “**Dolomieu**”, il ristorante gourmet che vantava già il più importante dei riconoscimenti del settore. «*Non è facile prendere una stella Michelin – ci dice – ma è ancora più difficile da mantenere, soprattutto se ereditata*».

Un traguardo superato brillantemente nonostante le difficoltà del periodo pandemico: Rangoni ha soddisfatto la proprietà convincendo **pubblico e critica** con una cucina pulita, brillante, in continuo divenire e capace di adattarsi ai territori mescolandone frutti e tradizioni.

Alla base del successo dello chef ci sono sensibilità, capacità di osservazione e una tecnica affinata in cucine importantissime, da **Igles Corelli** (che considera il suo mentore) a **Bruno Barbieri** (che, racconta, lo avrebbe scelto inizialmente per la maestria nel tirare la sfoglia), da **Moreno Cedroni** a **Andrea Costantini** e **Giuseppe D’Aquino** dove ha maturato le ultime esperienze prima di arrivare “in alta quota”.

Oggi Rangoni, oltre ad essere chef resident del ristorante Dolomieu è anche [consulente nella cucina dell’hotel Al Caminetto](#), altro 4 stelle di Torri del Benaco, appartenente alla famiglia Consolini.

**Essenzialità e rigore con una sottesa passionalità**

Dall'entrée ai dolci, la **cucina di Davide Rangoni** è un'alternanza di creazioni semplici, quasi misteriose per un'essenzialità estetica che volontariamente rifugge da ardite composizioni. La **misurata esuberanza**, tuttavia, si rivela ben presto uno stile peculiare dello chef; la sua è una firma tanto ricercata e precisa da rendere i piatti degli inesorabili conquistatori del palato, forti di una passionalità di fondo che si svela boccone dopo boccone.

D'altra parte ogni lavoro esprime l'indole del proprio artefice e se lo chef del Dolomieu appare (e lo è) concentrato, di poche parole e a tratti timido, i suoi occhi profondi e curiosi tradiscono impeto e determinazione, soprattutto quando racconta del suo lavoro e delle ispirazioni da cui nasce.

Alla tavola di Davide Rangoni, i **sapori sono diretti e ben bilanciati**, beneficiano di un'armonia che va oltre il talento culinario e la semplice esecuzione di una ricetta: è la volontà di viverci un ulteriore viaggio nel cammino della propria carriera, **raccontando un territorio con i suoi sapori di terra e di lago**, anche con le sue spigolosità da levigare, senza trascurare le storie di allevatori, agricoltori e piccoli fornitori locali a cui Rangoni ha deciso di affidarsi per gli approvvigionamenti. Di essi si impegna a traferire e valorizzare il patrimonio, attraverso raffinate ideazioni gastronomiche che parlano la lingua del posto.



Davide Rangoni con il maître Remo Onesto (Foto © Enzo Radunanza).

## Davide Rangoni al Dolomieu: un nuovo menù "All'Orizzonte"

Nella nostra serata al **Dolomieu** abbiamo voluto abbandonare la carta, pur sapendo di dover rinunciare ai piatti d'autore dello chef come il "*Caldo freddo di diaframma di Rendena, more e caviale prestige Calvisius*" e il suo dolce-non-dolce "*Brûlé al Taleggio, croccante di sesamo al mugo e alchechengi senapate*". Ci siamo, invece, affidati a lui per provare il nuovo menù degustazione chiamato poeticamente "**All'orizzonte**".

Inaugurato lo scorso luglio, è un progetto concentrato su carni locali, sul pesce d'acqua dolce e su verdure ed erbe di stagione che Rangoni abitualmente raccoglie durante le sue passeggiate in vetta. Ne deriva una sintesi di profumi, gusti e consistenze della montagna trentina e delle sue valli (ma non solo), il tutto orchestrato da una **mano che riesce a trasformare la materia prima pur conservandone l'essenza**.

«Dopo la pandemia ho deciso di rivoluzionare la carta, dando un taglio netto con quello che non mi rappresentava più, per riscrivere completamente la nuova identità del menù. E la mia. Ho tolto il pesce di mare, puntando sulle carni trentine e sul pesce d'acqua dolce. Ho osato, mi sono spinto più in là, ho giocato d'azzardo, proponendo una semplice tagliatella al burro. "All'orizzonte", invece, è il menù degustazione frutto di un mio percorso che riassume ciò che ho fatto, i luoghi visitati, le persone incontrate e le esperienze vissute. È un viaggio che parte dai monti dolomitici, con una portata a base di funghi, e scende a valle, tocca il mare per poi tornare nell'entroterra con un mix di ingredienti come il piccione accompagnato da vongole ed erbe selvatiche».

## Il nuovo menù degustazione del Dolomieu

Accompagnato da bollicine di Trento Doc, la cena inizia con il "*Benvenuto dalla Terra al Mare*" una carrellata di *amuse-bouche* molto piacevoli. Lascia il segno, il setoso "*Burro di malga al lampona*" accompagnato da [olio del Garda Dop Trento](#) di Arco (TN) e una buonissima ciabatta bianca dello chef. Stuzzicanti anche il "*Pom soufflé e bottarga di trota*", la "*Chips di salvia, acciuga e sfilacci di manzo*", il "*Lardo e zenzero*" o la "*Fondente di trentingrana con caviale Prestige*".



I vari antipasti e il Brodetto di spugnone, totano e fitoplancton (Foto © Enzo Radunanza).

### Brodetto di spugnone, totano e fitoplancton

Elegante e sensuale, fino a stimolare il quinto gusto (l'umami), è il "*Brodetto di spugnone, totano e fitoplancton*". Non guasterebbe una maggiore spinta, un po' più di azzardo che potrebbe arricchire le sensazioni tattili e spargliare le carte spingendo ulteriormente i sensi verso sentieri inaspettati ma potrebbe anche essere una semplice questione di gusto personale.

### Penne all'arrabbiata di gamberi viola

Molto saporito e intrigante il "*Rombo in porchetta, topinambur e crescita di fiume*" che precede un **autentico fuoco d'artificio**: le "*Penne all'arrabbiata di gamberi viola, dragoncello e pepe di Timut*". A dispetto del tradizionale piatto al sugo che tutti conosciamo, la versione di **Davide Rangoni** stravolge positivamente la tradizione: il pomodoro è sostituito da un succulento sugo preparato con le **teste di gamberi viola**, il prezzemolo lascia il posto all'intensità e alla pungenza del **dragoncello** mentre l'inebriante profumo del **pepe di Timut** non fa rimpiangere il peperoncino. Una ricetta di alta cucina ma che ci piacerebbe degustare anche nei nostri pranzi casalinghi.



Penne all'arrabbiata di gamberi viola e il Rombo in porchetta, topinambur e crescione di fiume (Foto © En)

## Petto e coscia di piccione

La tappa in valle dello chef del Dolomieu arriva con il “*Petto e coscia di piccione, all’intingolo di ciliegie al vermouth, erbe amare e vongole*”, un piatto che davvero conquista per la finezza e l’estro, per i dettagli e le attraenti sfumature aromatiche e gustative.

Si sa che il piccione è sempre la prova del nove per uno chef, è una carne difficile e forse per questo ancora più stimolante. Davide Rangoni lo cucina benissimo, presentandolo perfetto nella consistenza e nella gentilezza del sapore; fanno il resto il matrimonio tra mare e terra, il Vermouth e le biette che non permettono alla dolcezza del volatile e delle vongole di appiattare la portata.



Petto e coscia di piccione, all'intangolo di ciliegie al vermouth, erbe amare e vongole (Foto © Enzo Raduna)

### **Dessert di Davide Rangoni**

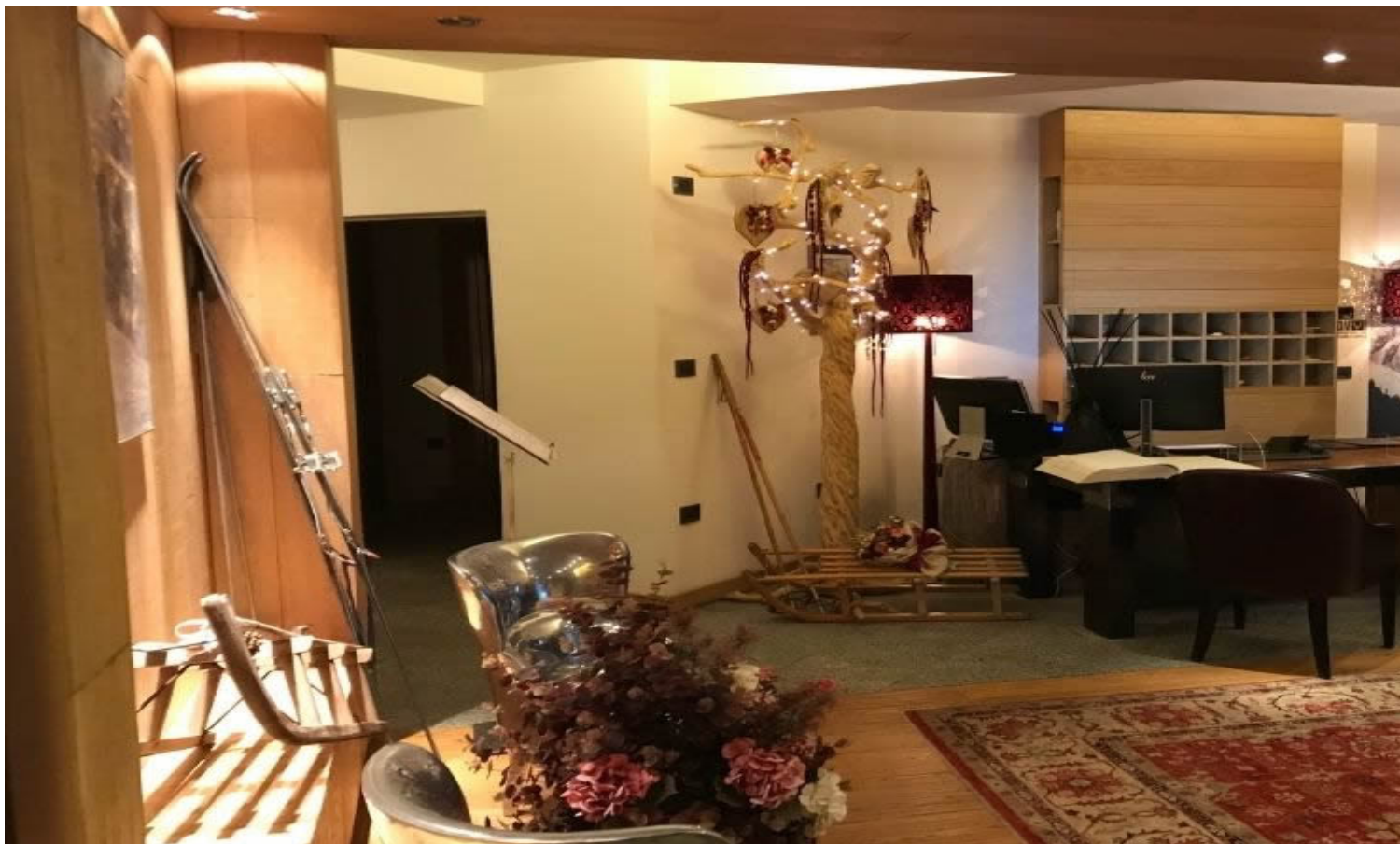
Giocosamente colorato e vario il momento del dessert che esordisce con un gradevole e fresco “*Sorbetto all'anguria e salsa alla menta*”, congedando l'ospite con la piccola pasticceria, sicuramente buona nella sua classicità.



Il Sorbetto all'anguria e salsa alla menta e la piccola pasticceria (Foto © Enzo Radunanza).

## Il servizio e la cantina

Da segnalare il garbo e l'efficienza del servizio affidato al **maître Remo Onesto**, un professionista discreto ma attento con una grande competenza enologica, pronto a consigliare nella scelta della migliore etichetta da abbinare ai piatti scelti. È proprio lui a coordinare la cantina del ristorante con circa **270 etichette** che spaziano dal Trentino-Alto Adige al Piemonte, dalla Francia a qualche gemma del resto d'Italia.



Gli interni del Hotel DV Chalet Boutique Hotel e SPA (Foto © Enzo Radunanza).

Quella trascorsa con Davide Rangoni al Dolomieu è stata un'esperienza appassionante sia a tavola che per la qualità del servizio offerto dall'**Hotel DV Chalet Boutique Hotel e SPA**, le cui camere garantiscono eleganza e agio, con un'apprezzabile attenzione ai particolari. In questo periodo la struttura è coinvolta in **lavori di ampliamento** che vedranno aumentare il numero delle camere fino a 30 e anche i tavoli del ristorante stellato, per consentire a più persone di degustare la **cucina vibrante di Davide Rangoni**.

**Ristorante Dolomieu c/o DV Chalet Boutique Hotel & Spa**

Via Castelletto Inferiore, 10 – Madonna di Campiglio (TN)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

**Data di creazione**

10/08/2021

**Autore**

enzo-radunanza