



La metamorfosi continua di Davide Rangoni: una nuova sfida lo attende

Lo chef dello stellato Dolomieu mette a punto i piatti per la nuova stagione, aggiungendo alle sue collaborazioni quella con il ristorante Sulphur di Torri del Benaco



Lo chef Davide Rangoni (Foto © Ufficio stampa).

Classe 1979, una formazione sul campo e un patto con i territori che ama e rispetta: questi sono gli elementi che caratterizzano lo **chef Davide Rangoni**, che nel 2018 approda al **Dolomieu** di Madonna del Campiglio (TN), mantenendo saldamente fino ad oggi la stella Michelin ereditata.

Ma prima di diventare chef resident al ristorante dell'[**Hotel DV Chalet Boutique Hotel e SPA****S**](#), la strada è stata lunga.

Chef Davide Rangoni, il nuovo progetto del Sulphur

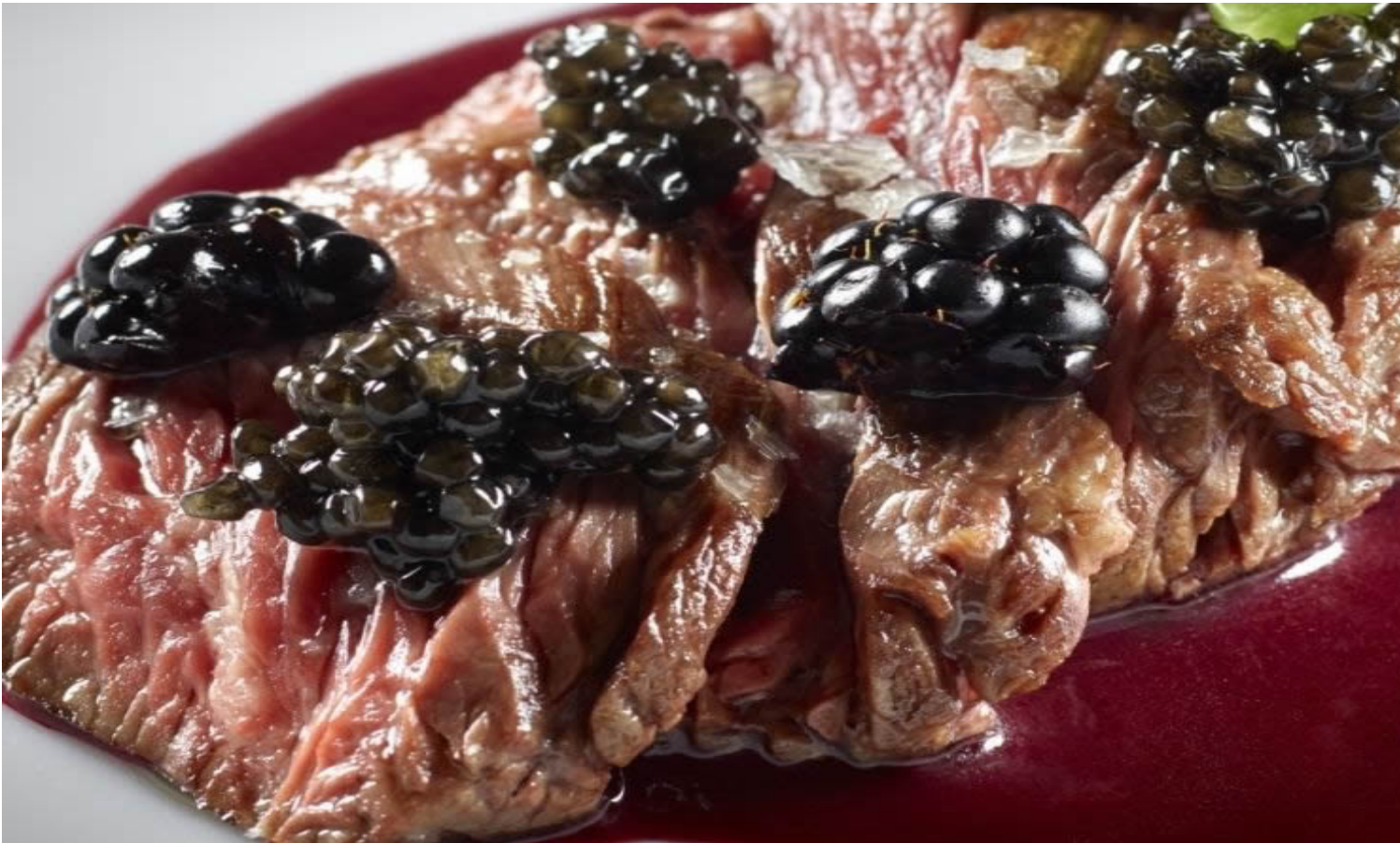
Muovendosi tra le montagne del Trentino e il Lago di Garda, il cuoco originario di Badia Polesine (Rovigo) lavora fin da giovane nei ristoranti di tradizione veneta. La scalata al successo inizia quando, nel 2007, diventa chef di partita da [**Igles Corelli**](#), suo mentore in cucina e nella vita. Alla brigata di Corelli seguono quelle di **Bruno Barbieri** e **Moreno Cedroni**, per poi arrivare ai fornelli di **Andrea Costantini** e **Giuseppe D'Aquino** come sous chef.

Oggi, ha da poco accolto la sfida lanciata dalla famiglia Consolini che ha deciso di rivoluzionare [**Al Caminetto ****S**](#), la loro struttura ricettiva di Torri del Benaco (VR), e di affidargli la linea ristorativa dal bistrot al gourmet.

«Esploro, cucino, mangio, destrutturo e mi destrutturo, compongo, ricompongo e inizio

nuovamente daccapo. – spiega Rangoni – L'aria cambia, il terreno si trasforma, l'acqua immagazzina nuove memorie e le materie prime, in apparenza uguali, si muovono nell'essenza. Ecco dove si trova la vera capacità di un cuoco, nel percepire la trasformazione e assecondarla.»

Ma ciò che non si trasforma sono le parole che descrivono la cucina di Rangoni: l'**equilibrio**, che appartiene al suo animo e che ricerca e trasmette ai suoi piatti; l'**armonia**, la formula alchemica che ritroviamo al palato; la **vibrazione**, che scaturisce dalla sollecitazione dei sensi e dalla ricerca del dettaglio, espressa nei suoi piatti di ceramica realizzati su misura.



Caldo freddo di diaframma di Rendena ai carboni, more e caviale Calvisius (Foto © Ufficio stampa).

Alcune “creazioni” per il Dolomieu

Per il ristorante **Sulphur** il menù è ancora in fase di creazione, mentre per il **Dolomieu** i piatti firmati da Rangoni sono già una realtà: “*Caldo freddo di diaframma di Rendena ai carboni, more e caviale Calvisius*” e il suo dolce-non-dolce, ovvero “*Brûlé al Taleggio, croccante di sesamo al Mugo e alchechengi senapate*”.

«Nel primo piatto c'è tutto: il territorio, perché la Rendena è una razza bovina autoctona del Trentino; la ricerca nell'equilibrio tra il caldo e il freddo della scottatura; la collaborazione, lavorando gomito a gomito con l'allevatore per raggiungere, con la

sua esperienza, la giusta frollatura con il corretto passaggio nella grotta del sale; e infine ci sono il blue del cuore del diaframma e il rosso delle more. Acidità e morbidezza. La ricchezza della semplicità.»



Brûlé al Taleggio, croccante di sesamo al Mugo e alchechengi senapate (Foto © Ufficio stampa).

Ma dopo aver giocato con gusti, sapori e profumi di questo tipo, arrivare direttamente al dessert con un dolce, stonerebbe – chiarisce chef Rangoni.

«Si perde l'orizzonte. Ecco il senso del dolce-non-dolce: accompagna alla pasticceria finale preparando il palato. Rievoco quindi la tendenza del formaggio a fine pasto, ma lo trasformo in un quasi dolce. La forma quadrata riprende la forma del Taleggio, il croccante, il rubrum cromatico della crosta e il mugo, uno sciroppo fatto con piccole pigne macerate naturalmente. L'antica sapienza dice che il mugo si deve conservare così al massimo per 7 anni: questo rilascia nel dolce-non-dolce essenze di erbe officinali e resina, portando subito la mente in quota, dove l'aria fresca della montagna apre i polmoni e si respira la vita.»

La stanza del silenzio di Davide Rangoni

Ed è proprio ad alta quota che lo chef si reca per entrare in un luogo magico, personale e segreto, dove si mette a contatto con l'universo: la stanza del silenzio, al cui interno si trova a creare,

immaginare, vedere oltre.

Un luogo nella sua mente, che però non è alla portata di tutti, perché vi si accede solo dopo un lungo percorso di consapevolezza. A contatto con la natura e ad alta quota riesce ad incontrare il vero maestro: il Silenzio.

E solo nel silenzio fatto di respiro e cuore che pulsa, il processo creativo di Davide Rangoni ha inizio.

Data di creazione

20/04/2021

Autore

linda-zuccabernardo