

LO CHEF DEL GRAND HOTEL RIMINI



Alla guida della brigata di ottimi cuochi, che preparano i prestigiosi menù al **Grand Hotel Rimini**, c'è lo chef **Claudio Di Bernardo**, serio e preparato professionista che della cucina non solo è innamorato, ma ha fatto, della buona tavola, una sua filosofia di vita.

Che cosa deve attendersi l'ospite che si siede a tavola al Grand Hotel Rimini?

Un'atmosfera di classe, con luci profuse da preziosi lampadari di cristallo che accarezzano l'arredo antico dei saloni delle feste... I calici si levano, i piatti esalano profumi di una cucina semplice, raffinata e leggera, i volti si distendono ed il piacere di ritrovarsi insieme trionfa. E' questo... Vivere una serata d'altri tempi nel fascino del mito felliniano del Grand Hotel Rimini. Per questo invito coloro che intendono offrire ad amici, collaboratori e familiari un pranzo o una cena degli auguri, di immaginare un momento suggestivo ed indimenticabile proprio al Grand Hotel Rimini. Ecco un esempio di menù degustazione festivo con il tema di "terra&mare: delicato sformatino di polenta, stoccafisso e tartufo; zuppeta di scampi, carciofi e maggiorana; filetto di dentice alla plancia con lenticchie alle erbe, tortino di panettone e cioccolato bianco con insalata di frutta, pasticcini e caffè.

Si avvicina il Capodanno ed il classico cenone. Che cosa propone lo chef Di Bernardo?

Il Capodanno al Grand Hotel Rimini è sempre un'esperienza più che unica. L'atmosfera che si respira è sempre e ancora d'altri tempi. Il menù di capodanno è ancora in fase di elaborazione, ma comprenderà come sempre specialità di terra e di mare, sia all'aperitivo in musica, sia durante la cena e anche al buffet porta fortuna di squisitezze regionali, che viene preparato verso l'una del mattino per coloro che, dopo tanto ballare, hanno già bruciato tutte le calorie della cena!



49

Una delle sue tante "Ricette della felicità".

Ecco qua: "Risotto alla crema di Parmigiano Reggiano con mele golden e mandorle salate:

Ingredienti per 10 persone (quantità lorda)

450	gr	riso carnaroli
1.600	gr	brodo di carne
230	gr	panna fresca
50	gr	burro
30	gr	parmigiano reggiano
10	gr	cipolla bianca
70	gr	mele golden
30	gr	petali di mandorle dolci
1		ciuffo di timo
20	gr	vino bianco
20	gr	Martini bianco

Procedimento:

In una casseruola stufare leggermente la cipolla in poco olio d'oliva. Versare il riso e far tostare a fuoco lento per 1 minuto circa. Deglassare (bagnare e fare asciugare) con il martini Dry e aggiungere poco per volta il brodo bollente, continuando la cottura del risotto. Nel frattempo, in una padella ben calda con poco olio d'oliva far saltare gli spicchi di mela da entrambi i lati con poco succo di limone, tostare di nuovo in padella i petali di mandorla e porli da parte. Quando al risotto mancheranno circa 5 minuti di cottura, aggiungere la panna e continuare la cottura. Mantecare fuori dal fuoco con il Parmigiano Reggiano, l'olio e se necessario un pò di brodo (il riso deve risultare un poco cremoso).

Servire disponendo in piatti individuali fondi, guarnire con le mele le mandorle tostate, condire con un filo di olio di oliva e una spolverata di Parmigiano Reggiano.

Grand Hotel Rimini

via Parco Fellini, 1 47921 Rimini - Italy
Tel. +39 0541 56000 - Fax +39 0541 56866
info@grandhotelrimini.com www.grandhotelrimini.com