

VINI E RISTORANTI

SANDRA DEFANTI: IL MAGICO FOLLETTO DEI FORNELLI

A CURA DI
DAVIDE COMOLI



Abbiamo conosciuto Sandra una decina d'anni fa, quello che ci colpì allora fu il suo sorriso e credeteci, non c'è nulla di più piacevole da guardare che il volto sorridente di una donna che scambia con voi le sue confidenze al di sopra di un bicchiere di vino.

Sandra insieme al simpaticissimo marito Cesare, sono i proprietari dell'Albergo Defanti, edificio che appartiene alla famiglia di Cesare dal lontano 1903.

L'albergo dove opera Sandra è uno storico ritrovo di Lavorgo, per anni conosciuto in Valle Leventina e un po' in tutto il Ticino, ma anche al di là del San Gottardo, per pranzi di famiglia e matrimoni.

Da qualche anno però il Defanti è balzato agli onori delle cronache culturali e gastronomiche per una serie di iniziative che, grazie alle idee creative di Sandra e Cesare, promuovono la cultura della buona

tavola e il movimento legato al turismo (di cui abbiamo molto bisogno).

Diventata cuoca per amore (del suo Cesare), ma anche per passione della cucina stessa, Sandra è un'inesauribile fonte di idee ed ispirazioni, e poiché le donne quando trattano un argomento, tendono a sviscerarlo fino in fondo, ecco la nostra cuoca aprire una vasta indagine sull'argomento.

Così Sandra, per soddisfare la sua curiosità culinaria incomincia a viaggiare, leggere libri che trattano di cibo e operare al fianco di cuochi pluristellati, traendone delle ispirazioni e rielaborando le ricette alla sua maniera, legati alla sua filosofia di cucina innovativa.

Nascono così, nel corso degli anni, piatti che hanno oltre ai contorni classici, anche la musica e le immagini.

Per mezzo di cene tematiche, la storia, romanzi celebri, pellicole famose o raccon-



Ristorante – Albergo Defanti, Lavorgo

ti di emigranti Ticinesi, vengono riproposti in modo nuovo e molto piacevole.

Tali indimenticabili esperienze, frutto di quel magico folletto dei fornelli che è la Defanti, resteranno impresse nella nostra memoria per sempre.



Soufflé di caprino

Ricetta di Sandra Defanti

Antipasto per 6 persone
Per 6 formine da soufflé di ca 1 dl

5 albumi
2,5 dl di panna intera
240 g di formaggio caprino a temperatura ambiente
sale, pepe dal macinapepe
burro per le formine
1 pomodoro
1 rametto di basilico
2 cucchiaini d'olio d'oliva
fiori commestibili per guarnire



1. Mescolare gli albumi con la panna. Incorporare il formaggio e lavorare bene con la frusta. Condire con sale e pepe. Mettere in fresco e lasciare riposare per ca 1 ora.

2. Scaldare il forno a 200 °C. Imburrare bene le formine per i soufflé. Versare il composto nelle formine fino a ½ cm sotto il bordo. Cuocere a bagnomaria, al centro del forno, per ca 40 minuti.

3. Tagliare i pomodori a fette sottili. Tritare finemente il basilico. Servire i soufflé di caprino con alcune fette di pomodoro. Cospargere di basilico e irrorare con l'olio d'oliva. Condire con sale e pepe e decorare con i fiori commestibili.

L'ABBINAMENTO A CURA DEL SOMMELIER DAVIDE COMOLI

La delicatezza di questo antipasto che ha come ingredienti principali un formaggio a base di latte di capra, dove uova, olio, basilico, pomodori ed infine sale e pepe, concorrono alla sua preparazione, è caratterizzata da sensazioni gusto - olfattive di succulenza, tendenza dolce e grassezza a cui si aggiungono quelle meno intense di untuosità, sapidità e aromaticità. Il vino in abbinamento potrà essere bianco, secco, fresco d'acidità, caldo d'alcol con un bouquet leggermente erbaceo, ricco di aromi floreali, frutta e una discreta mineralità quali "Le Mimose".

LE MIMOSE

Bianco Del Ticino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Vitigni:

Merlot, Sauvignon Blanc,
Chardonnay, Semillon.

Vinificazione:

Le uve vengono vinificate
separatamente in vasche
d'acciaio inox.

Carattere:

Colore giallo paglierino,
profumi intensi, fiori di
pesco, mimosa, frutta gialla
(pesca e albicocca).
Pieno e vellutato all'attacco,
buon corpo, morbido e di
lunga persistenza.

Gradazione alcolica:

12,5% vol.

Temperatura di servizio:

Servire a 9°- 10°C.

Gastronomia:

Si abbina anche a terrine
di pesce o verdure, risotti
primaverili, fritto misto
del Lago Maggiore.

Produttore:

MATASCI FRATELLI, Tenero
www.matasci-vini.ch

