

Ristora Magazine
Organo sociale
di GastroTicino
anno VIII/n° 35
IV bimestre 2010
chf 12.-
distribuzione
gratuita
a tutti gli associati

ristora

magazine

FOCUS

La selvaggina: profumo,
sapore e tradizione d'autunno

Degustazione:
selvaggina locale vs selvaggina estera,
quale la migliore?

RISTORAZIONE

Nuova rassegna Lugano di Gusto
Personaggi: Sandra De Fanti

FOOD & WINE

Dimmi l'annata e ti dirò com'è il vino
Tesori del bosco e di terra

Irresistibile...
Lugano di Gusto



personaggi

CI AK si mangia!

Buon
appetito

di Arianna Livio Rota

NATA CREATIVA, DIVENTATA CUOCA
E ALBERGATRICE PER AMORE
(DI SUO MARITO CESARE E DELLA CUCINA STESSA),
SANDRA DE FANTI È UN'INSTANCABILE FUCINA DI IDEE.
PERFETTE PER NON ANNOIARSI A TAVOLA
E PER APPRENDERE MANGIANDO

L'Albergo-Ristorante De Fanti è teatro da una decina d'anni di una serie di iniziative gastronomiche creative davvero sorprendenti, capaci di trasformare un menu a tema solo in apparenza come tanti altri in un'esperienza emozionante e del tutto personale. La regista di queste iniziative è Sandra Defanti che, insieme al marito Cesare (attuale proprietario dell'albergo che appartiene alla famiglia De Fanti dal lontano 1903), gestisce la storica struttura a conduzione familiare in Valle Leventina. Ristora Magazine ha incontrato Sandra De Fanti a Lavorgo per conoscere un po' più da vicino le sue geniali iniziative.

Sandra, come si definisce? Una ristoratrice, un' albergo, una cuoca creativa...

Fondamentalmente una grande appassionata di cucina che propone una cucina creativa che non saprei nemmeno io definire... A dipendenza di cosa vedo, leggo e scopro nei miei viaggi mi ispiro oppure mi do dei limiti.

Ci racconta il suo percorso?

Ho conosciuto Cesare, mio marito, molto giovane: avevo 23 anni. Allora ero maestra, e insegnavo "lavoro femminile e cucina", il vecchio curriculum di economia domestica. Non avevo però mai insegnato cucina perché avevo trovato posto come maestra di lavoro femminile. Trovandomi qua, nell'albergo della famiglia di mio marito, c'era quindi la possibilità di cucinare. Ma non è avvenuto subito, solo dopo dieci anni, dopo aver avuto i miei due figli. Ho iniziato in punta di piedi, dando una mano come potevo, portando i piatti. Allora si proponeva un altro genere di cucina, la nonna di Cesare da trent'anni aveva dato la sua impronta tradizionale e il ristorante era ben noto in Valle per pranzi di famiglia, matrimoni e comunioni. Così, da grande appassionata di cucina qual ero, ho iniziato a cambiare un pochino ciò che andava modernizzato, cercando però di mantenere lo stile del De Fanti. Piano piano ho cominciato ad acquistare più sicurezza e anche i clienti sono cambiati. Abbiamo acquisito clienti più giovani, nostri amici, amici degli amici. E una volta andato in pensione il vecchio cuoco è cambiata definitivamente la clientela e lo stile della cucina. Ora sono ormai dieci anni che sono impegnata prevalentemente in cucina, anche se continuo ad occuparmi costantemente anche dei clienti dell'albergo. E da cinque anni "entro" nelle cucine degli altri, o almeno di quelli che mi interessano, per imparare e per ispirarmi per la cucina che vorrei



Antipasto servito su un 45 giri e una canzone per piatto per il menu dedicato a Fellini

fare io, la cucina creativa. Non solo mangiare ma emozionare, per far ricordare al cliente l'emozione che un determinato piatto ha saputo suscitare, non tanto per il prodotto in se ma per lo stupore che ha avuto mangiando quel piatto.

A questo proposito, qual è stato il miglior complimento che ha ricevuto?

Sicuramente quello di un bambino che, in occasione di una mia serata a tema, mi ha detto entusiasta "se questa storia me la racconti così, non me la dimentico più!". Si può davvero apprendere mangiando, sentendo della musica, vedendo delle immagini, giocando a trasformare il cibo. In occasione delle serate a tema in onore a Dante un cliente mi ha chiesto, un po' preoccupato, "non conosco bene la Divina Commedia, capirò?". Nessun problema, ho risposto, gliela spiego io in altro modo, attraverso cibi e creatività, e tutto

diventa più semplice, più popolare. Come per i 50 anni del film di Fellini "La Dolce Vita" dove abbiamo proposto un menu in sei scene ispirate a questa pellicola. Ed è stato un successo. Anche per coloro che di Fellini non avevano visto nemmeno un film...

Riesce quindi a trasformare il cibo, attraverso i suoi piatti e il loro "contorno" creativo di suoni, immagini ed esperienze in una sorta di veicolo di apprendimento?

L'abbinamento cibo ed esperienza ha un grande pregio: è immediato e si fa ricordare.

Come nascono queste sue rappresentazioni creative nel piatto?

Io sono creativa e molto spesso vengono così... naturalmente. L'ispirazione parte da qualcosa che vedo e che rielaboro alla mia maniera. Per esempio, per il piatto