



►► bottiglie ci sia qualcosa di unico. «Un vero artigiano della birra – sostiene Bottoni – evita la standardizzazione. Ogni birra è diversa dall'altra». C'è quella classica, certo. Ma vale la pena di assaggiare anche quella al miele, quella barricata, quella con il vino Chardonnay... C'è qualcosa di magico all'interno del Birrificio di Stabio. A cominciare dalla schiuma.

link  
www.labirreria.ch

**I trucchi dello chef stellato, Lugano.** Ti svela trucchi e segreti della grande cucina. Il

cuoco stellato José De La Iglesia collabora con la Cantina Moncucchetto, sulla collina di Lugano. E qui, su prenotazione e per gruppi di almeno una decina di persone, è possibile partecipare a un'esperienza unica. Quella, cioè, di stare in cucina con uno chef riconosciuto dalla prestigiosa guida Michelin e con oltre 40 anni d'esperienza. Al termine si mangia tutti assieme in una cornice suggestiva. «Non ho paura di farmi rubare le ricette – scherza De La Iglesia –. La gente che sceglie di vivere una serata con me, vuole trascorrere un momento di-

verso, in un posto esclusivo». Gamberi imperiali allo champagne, rosa di fegato d'oca al vecchio Malaga e Pelargonium. E ancora, golosità di mare, nuvole di foie gras, cremoso di patata. Vedi De La Iglesia ai fornelli e ti sembra un musicista che compone una sinfonia. «Cerco di trasmettere la mia emozione anche agli ospiti – rivela lo chef –. Molti all'inizio sembrano intimoriti. Ecco perché la prima cosa che faccio è cercare di mettere tutti a proprio agio».

link  
www.moncucchetto.ch

**A cena con Fellini, Lavorgo.** Per un paio d'ore immersi nella Roma degli anni '60. Il ristorante Defanti a Lavorgo è noto per le serate gastronomiche particolari. A questo va aggiunto il tema dell'anno. Nel 2009 era la «Divina commedia». Per il 2010 si è puntato sui 50 anni de «La dolce vita», di Federico Fellini. Così, dal juke box all'entrata ai fotogrammi in bianco e nero sulle pareti, è un vero e proprio tuffo nel passato. Con un sacco di curiosità. Gli antipasti, innanzitutto, ti vengono serviti su dischi in vinile. «Il menu è completamente legato all'Italia e a Roma – precisa la responsabile Sandra Defanti –. Ogni portata ha un nome specifico, legato a Fellini. Si va dalla Fontana, che rievoca il monumento di Trevi, a Paparazzi. Le ricette non le sveliamo. Ai clienti diciamo solo il prezzo, 64 franchi per i sei piatti. D'altra parte chi viene al ristorante Defanti ha voglia di farsi sorprendere». Il dessert è pirotecnico. Con sigaro al cioccolato e fumo compreso. «Il nostro concetto è chiaro – conclude Sandra Defanti –. Chi cena da noi può dimenticare il resto del mondo per un po'».

**La Dolce vita non è solo un film di Fellini del 1960, ma anche il piacere che si prova assaggiando il menu del ristorante Defanti a Lavorgo.**

link  
www.defanti.ch

