

Cena

Infernale

Un viaggio dannatamente squisito nell'Inferno dantesco con uno spettacolo teatrale e menu a tema. Questa l'iniziativa culturale e culinaria organizzata all'Hotel Ristorante Defanti di LAVORGO

Perscendergiù, Peccato di gola, Mangia..e più non dimandar!, Senza pudor ne pena e Pertonarsù. Non sono le filastrocche di qualche cartone animato Disney e nemmeno lo stato d'animo della gente, la cui vita in questi mesi, tra tagli alle spese e attenzione ai consumi, è un inferno. Si tratta invece delle portate speciali e curiose del menu "dantesco" che l'**Hotel ristorante Defanti** di LAVORGO ha proposto ai suoi clienti insieme a una messa in scena dell'opera di Dante liberamente interpretata dalla compagnia teatrale "**Quattro tempi**".

A cena con Dante

I clienti che si sono prenotati con mesi d'anticipo per avere un posto durante la serata, hanno fatto un viaggio 'dannatamente' squisito grazie ai piatti studiati con molta cura da **Sandra e Cesare Defanti** proprietari del ristorante. La discesa agli inferi degli avventori è iniziata molto prima che si fossero seduti a tavola. Giunti al ristorante hanno infatti letto sul portone d'ingresso una frase di benvenuto molto particolare, tratta direttamente dell'inferno dantesco, "lasciate ogni speranza voi che entrate". In sottofondo poi rumori inquietanti, come il battito dei denti, e una voce cupa e gutturale che leggeva le terzine dantesche hanno accompagnato i clienti tra lunghi teloni neri fino a giungere nella sala da pranzo. L'allestimento scenografico però non si è limitato solamente all'entrata. Le tavolate del ristorante erano addobbate con peperoncini rosso fuoco e un po' ovunque c'erano divine commedie da poter sfogliare e un busto imponente di Dante in legno. Inoltre, appesi ai muri c'erano anche dei ceppi di legno, bruciati e ridipinti in maniera tale che il cliente non si sporcasse le mani ed è stato incorniciato anche un poster con i gironi danteschi.

In questa ambientazione così abilmente ricostruita con pazienza e dedizione, i clienti seduti comodamente a tavola si sono visti servire l'antipasto "Perscendergiù", in una scatola di ferro che conteneva porchetta arrosto, crema di topinambur, sedano rapa, mele, ananas, uvetta, bresaola con parmigiano, spuma di prosciutto cotto, panino al curry e una flute di prosecco. Un vero e proprio Kit di sopravvivenza per un viaggio all'inferno. Come primo piatto hanno gustato "Il peccato di gola al sangue": ossia ravioli fatti in casa all'aglio, olio e peperoncino presentati in modo originale, con sfere di sugo pomodoro che volutamente ricordavano il sangue dell'inferno. Tuttavia, nell'immaginario collettivo, l'inferno dantesco non è solo rosso sangue ma anche fuoco e fiamme. Per

questo motivo, Sandra e Cesare, una coppia affiatata nella vita e nel lavoro, hanno preparato un secondo piatto spettacolare e "illuminato": "Il Mangia... e più non dimandar!". I clienti si sono visti portare un involtino di pasta contenente lenticchie e verdure stufate con fette di cotechino nostrano avvolte nelle fiamme. Se vi diciamo inferno, però, pensate al sangue, al fuoco ma anche, ovviamente, alla cenere e al fumo. Per questo motivo il dessert, "Senza pudor né pena", era un sigaro havana di biscotto ripieno di mousse al cioccolato, con la sua cenere e il fumo vero di tabacco servito con gelato al rhum.

Spettacolo in sala

Ad accompagnare queste portate gustose ci hanno pensato gli attori **Luciana Albertini, Serena Bonetti e Paolo Cortinovis** che diretti dal regista **Valerio Maffioletti** hanno dato vita, nella sala del ristorante e su un palco preparato per l'evento, ad una Divina Commedia moderna e inaspettata per oltre tre ore. I clienti hanno rapidamente dimenticato l'inferno interpretato "classicamente" da Benigni e Sermonetti e si sono fatti condurre da un Virgilio in stile guida turistica per l'inferno. Il traghettatore di anime Caronte era simpaticamente immaginato come il titolare di una ditta di trasporti e traghetti e Beatrice altri non era che una distinta signora giapponese.

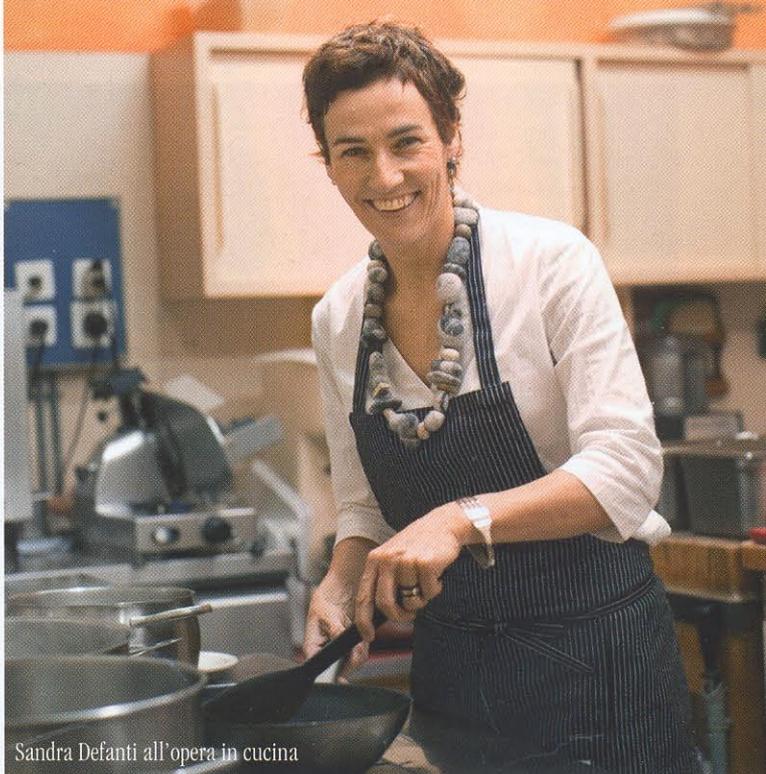
Un gran successo

Le sette repliche proposte nel mese d'aprile sono state un vero e proprio successo. "I biglietti sono andati venduti in pochissimi giorni" spiegano Sandra e Cesare più che mai orgogliosi di riuscire a stuzzicare la curiosità dei clienti con proposte così particolari. "Ogni sera avevamo il tutto esaurito con i cinquanta posti del locale già prenotati". Proprio per questo motivo i coniugi Defanti hanno deciso con l'associazione culturale teatrale "4 Tempi" di fare delle repliche che saranno organizzate il 5, 6, 7, 8, novembre. Nel frattempo, chi non riuscisse ad aspettare così tanti mesi prima di assistere a questa serata "infernale", può gustarsi un altro menu dantesco confezionato apposta per gli avventori. "Non potranno assistere allo spettacolo della compagnia teatrale" spiega Sandra "ma potranno in ogni caso gustare piatti come "Nel mezzo del cammin", "Caronte", "I golosi", "Inferno", "Purgatorio" e "Paradiso".

Una ricca offerta

La creatività di Sandra e Cesare non si limita soltanto alla Divina Commedia e il suo spirito d'iniziativa non viene stuzzicato semplicemente in questi tempi di magra. È infatti da molto tempo che pensano e propongono menu particolari per attirare clienti e offrire novità culinarie e immancabilmente culturali. Infatti, cibo e cultura sono un duo che va strettamente a braccetto. Prima di Dante, i coniugi Defanti hanno omaggiato la cultura futurista, che proprio quest'anno compie i cento anni, e si apprestano a repliche nel mese di dicembre; inoltre, hanno confezionato un menu che trae ispirazione dalla battaglia dei Sassi grossi e un altro che invece celebra i 125 anni della ferrovia del Gottardo. Infine, per i buongustai "avventurosi" Sandra e Cesare hanno organizzato un "Safari goloso" per l'albergo in cui servivano portate in cinque differenti stanze. Tutti questi menu a tema sono sempre disponibili su prenotazione e possono essere uno spunto interessante per tutti quelli che sono in cerca di proposte curiose per una cena tra amici, parenti, ma anche un pranzo "aziendale".

"Lo spirito di queste iniziative è certamente quello di proporre a scadenze regolari delle proposte di alta qualità ma allo stesso tempo divertenti, curiose e stimolanti sia per la nostra clientela che per noi stessi" spiega Sandra. Un modo intelligente di promuovere il turismo, la cultura e la buona tavola.



Sandra Defanti all'opera in cucina



La compagnia teatrale "Quattro tempi" è invece all'opera sul palcoscenico

