



A cena con Dante

Cene a tema abbinata a spettacoli teatrali: un "dîout" formidabile in quel di Lavorgo in Lèventina.

Sandra Defanti, che insieme al marito Cesare gestisce l'omonimo albergo e ristorante a Lavorgo, non è certo nuova a proposte originali. E chissà quante altre 'diavolerie' sta meditando. Parola quanto mai adatta poichè l'ultima fatica, solo in ordine di tempo, prende appunto il nome di 'Diavolo di un Dante'. Ma che 'diavolo' c'entra il Sommo Poeta con buoni cibi e stanze d'albergo?

Seguendo una prassi ormai consolidata dal successo, da diverso tempo Sandra, in alcuni periodi dell'anno, propone una cena a tema, talvolta abilmente abbinata a uno spettacolo teatrale, oppure in rievocazione di un fatto importante avvenuto nel passato, o ancora, secondo la fantasia e l'ispirazione del momento. Sono così nati dei menù per serate speciali davvero particolari, come ad esempio quella dedicata al 530esimo anniversario della Battaglia dei Sassi Grossi, combattuta tra Giornico e Pollegio. Oppure per i '125 anni della Ferrovia del Gottardo', o ancora per il 'Futurismo', menù presentato nel 2005 e 2006 in



occasione delle serate teatrali 'Emozioni al dente', ispirato alle ricette di Filippo Tommaso Marinetti; serate spesso organizzate con la Compagnia "4-Tempi" di Poschiavo, che viene coinvolta negli spettacoli.

Sandra e Cesare Defanti, che conducono l'albergo e ristorante a Lavorgo. Nella pagina seguente, un momento della rappresentazione "Diavolo di un Dante", con la compagnia "4-Tempi" di Poschiavo.

C'è poi stato un 'Safari goloso', ancora cinque portate ognuna servita in un posto diverso dell'albergo e, nell'anno internazionale della patata, un pranzo pure di cinque portate, tutto a base di questo tubero fondamentale per l'alimentazione. Da notare che ogni serata speciale, già sperimentata nel passato, viene comunque regolarmente ripetuta nell'arco dell'anno: basta tenersi aggiornati sul sito del ristorante - www.defanti.ch - che tempestivamente comunica che cosa succederà.

In un'altra occasione è stata organizzata una cena a lume di candela, preceduta da un aperitivo al buio, con camerieri ciechi che servivano: un'esperienza sensoriale straordinaria, condivisa, per imparare a guardare... non solo con gli occhi.

Instancabili, i Defanti lo scorso autunno hanno anche proposto, in collaborazione con l'Associazione Dialogare, un Menù letterario: tra portata e portata veniva recitato un pezzo che in qualche modo richiama il cibo che veniva servito.

In un altro appuntamento del passato, in occasione del Maggio Gastronomico 2003, sono stati festeggiati i 100 anni di gestione da parte della famiglia Defanti che fin da allora porta avanti il ristorante, l'albergo e il negozio di proprietà a Lavorgo. Lo stabile, con le attività commerciali, fu infatti acquistato nel 1903 da Luigi Defanti, bisnonno di Cesare, attuale proprietario. In quell'occasione è stato anche rievocato Lorenzo Delmonico di Mairengo, prozio di Sandra Defanti, gestore del più famoso ristorante d'America del secolo scorso, il Delmonico di New York. Con Lorenzo appunto, richiamato negli States dal successo degli zii Giovanni e Piero, che là avevano aperto diversi ristoranti e caffè, inizia un'epoca molto brillante a guida ticinese: tutto il mondo aristocratico e artistico mangia nei loro ristoranti arredati con gusto, dove vengono serviti eccellenti piatti. Grandi banchetti sono organizzati in onore delle maggiori personalità d'America, come il presidente Johnson, Charles Dickens, Morse, Mark Twain.

Fino al 1881 Lorenzo 'Il Magnifico' dirige i vari ristoranti con grande slancio imprenditoriale, ma ha anche la fortuna di impiegare il miglior capo cuoco d'America, Charles Ranhofer, che conosce tutti i segreti della più raffinata cucina francese. Delmonico condensa in un libro, 'L'epicureo', le ricette descritte con grande precisione, e Sandra Defanti ne custodisce gelosamente una copia originale.



Ma torniamo allo spettacolo e cena 'Diavolo di un Dante'. Per tre ore l'Associazione Culturale Teatrale "4-Tempi", con gli attori Luciana Alberini Nussio (un'insolita Virgilia che guida Dante), Serena Bonetti, Paolo Cortinovis e l'unico attore professionista, Valerio Maffioletti, hanno intrattenuto i commensali in un menù ispirato appunto alla Divina Commedia, accompagnando il tutto con momenti recitati, cantati e balletti vari, con una bravura davvero eccezionale che permette loro di destreggiarsi con scioltezza in qualsiasi interpretazione, in un'atmosfera festosa. La ricetta è quella consolidata da alcuni anni, che ha visto i "4-Tempi" riscuotere un buon successo, oltre che in Valposchiavo, in Valtellina e appunto in Ticino. Visto l'ambiente, il menù non poteva che chiamarsi 'Infernale' ed è cominciato con un kit di sopravvivenza per il lungo viaggio nell'aldilà, seguito da un antipasto, 'Perscendergiù', una squisita zuppetta di carciofi guarnita da fettine di pancetta. La prima portata recitava, 'Peccato di gola - al sangue', cioè un Tortellone con interno di pomodoro e burro fuso, mentre la seconda 'Mangia... e più non dimandar', non era altro che un Involtino specialissimo di pasta fillo che avvolgeva della salsiccia, accompagnato da lenticchie condite con senape di Digione. Il dessert, 'Senza pudor né pena', è stato seguito da un gustosissimo sigaro di pasta-frolla e cioccolato, con tanto di cenere (naturalmente dolce e commestibile) e, per finire, il caffè: 'Pertornarsù'. Il tutto annaffiato dal l'ottimo Merlot 'Beatrice' della Cormanano Vini di Morbio Inferiore. I nomi stravaganti della carta menù legavano benissimo col rispettivo argomento del brano teatrale e, ad ogni portata, vista e palato non potevano che ritenersi soddisfatti. Questa Cena-Spettacolo rientra nel 'Maggio Gastronomico Tre Valli e Bellinzonese', ras-

segna annuale giunta alla sua 23esima edizione, che si propone come obiettivo principale quello di promuovere la gastronomia della regione come viene presentata nei migliori ristoranti a Bellinzona, Biasca, Blenio e in Leventina, per poter gustare i piaceri della tavola. Ai cuochi viene lasciata 'carta bianca' per quanto riguarda l'offerta culinaria. Essi però devono essere attenti a presentare piatti e menu il più possibile differenti tra di loro: c'è quindi chi si basa su ingredienti di stagione, chi prepara piatti tipici locali e chi invece lascia largo spazio alla propria inventiva. Sandra Defanti ha sposato quest'ultima opzione, prolungando anzi scherzosamente tutto l'anno lo spirito dantesco, con cibi particolari dai nomi spiritosi, ben oltre il mese di maggio. Anzi, visto il successo delle tre serate della cena-spettacolo di aprile, che in pratica hanno dato il via al filone dantesco, altrettante serate verranno ripetute in settembre, per permettere anche ad altri appassionati di godere sia della cucina che del teatro. Sia ben chiaro che nei giorni 'normali' si mangiano cose 'normali'; anzi no, perché la cucina di Sandra è spesso originale e soprattutto mai ripetitiva e scontata. La carta, quasi mai uguale, segue il mercato e la stagione e lei, da vera appassionata di gastronomia, si mette continuamente in discussione, va a 'imparare' nelle cucine dei grandi chef, in poche parole 'ruba il mestiere'. Parola inesatta, poiché dati gli stimoli ricevuti, li elabora, pensa e ripensa su come 'si potrebbe fare', e inventa ed elabora sempre nuove soluzioni.

Buon sangue non mente, si potrebbe dire, pensando all'avo Lorenzo. E sicuramente Sandra stessa potrebbe confermare. Come un retaggio genetico, quasi un'impronta di famiglia. E, che diavolo!

Donatella Révay