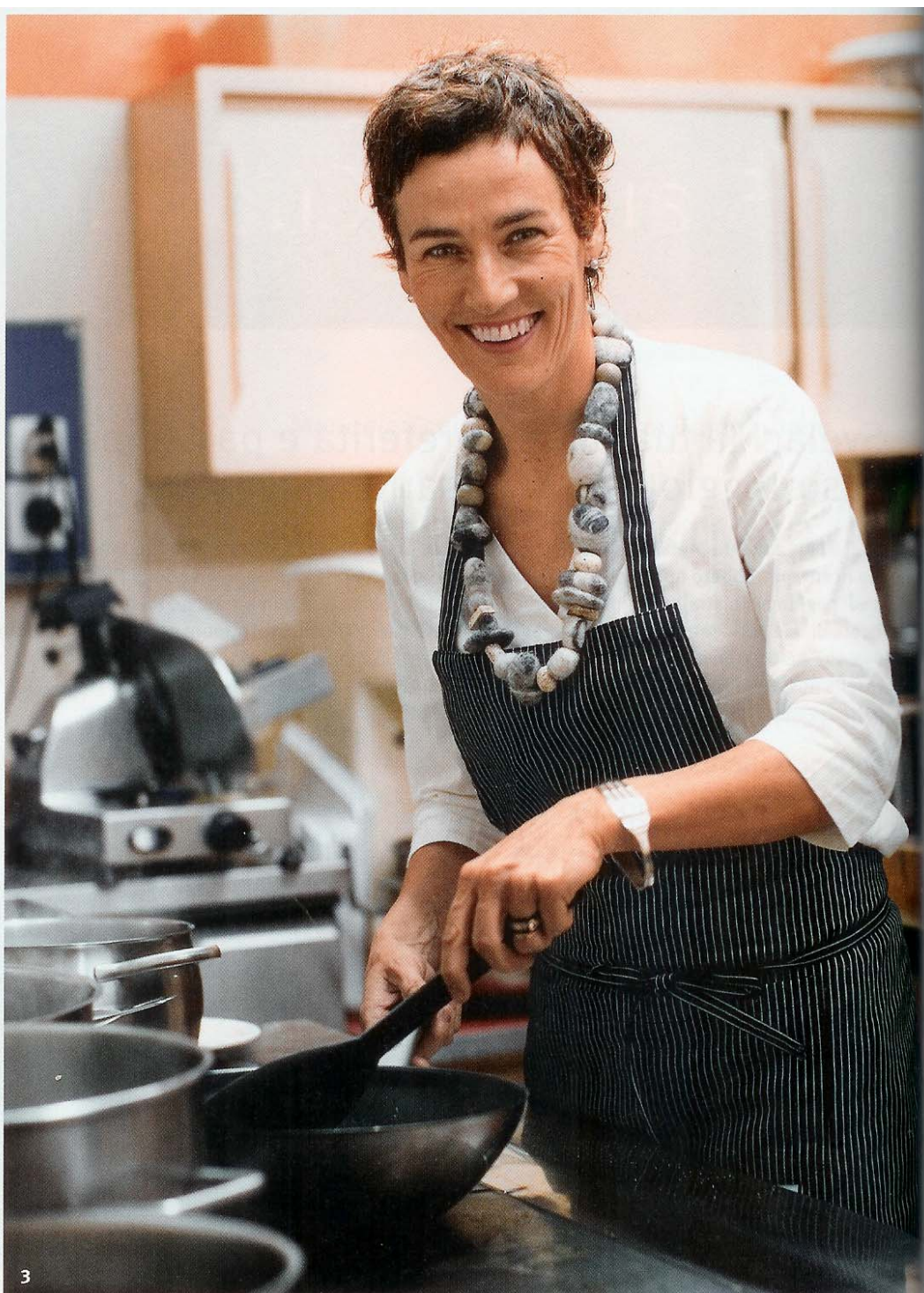


**1** Anche il libro degli ospiti rende omaggio alla battaglia dei Sassi Grossi. **2** I piani superiori del Defanti ospitano le camere. **3** L'ingegno di Sandra Defanti si esprime anche attraverso i gioielli di sua creazione. **4** I fiori freschi servono per decorare le pietanze. **5** Gli arredi tradizionali della sala da pranzo dialogano con la modernità dei quadri esposti.



## ALBERGO RISTORANTE DEFANTI

6746 Lavorgo TI  
tel. 091 865 14 34, fax 091 865 17 26  
www.defanti.ch  
80 posti interni, 20 esterni  
25 camere

### ORARI D'APERTURA

Giornalmente 7-24. Chiuso: domenica sera e lunedì e da novembre a marzo.

### PREZZI

- Menu del mezzogiorno, lunedì-venerdì, 3 portate fr. 17.-
- Menu di selvaggina, 4 portate fr. 68.-
- Menu gastronomico, 5 portate fr. 62.-



# LA STORIA IN TAVOLA

Il Ristorante Defanti di Lavorgo propone piatti che rivisitano la storia, giocando su contrasti di gusto, tradizione e modernità.

TESTO: ALDA VIVIANI | RICETTE: SANDRA DEFANTI, ANNINA CIOCCO | FOTO: HANS SCHÜRMMANN

**M**entre il «sasso» rotola sul piatto sollevato in obliquo, come indicato dalla padrona di casa, la mente corre alla battaglia dei Sassi Grossi. Il «sasso» proposto al Defanti è però composto di un manto di fettine di filetto, rosolate in padella con erbe aromatiche, dentro le quali si cela un uovo sodo. È una delle portate che compongono il menu gastronomico creato da Sandra Defanti quale omaggio alla storica battaglia di Giornico del 1478. Solare e comunicativa, Sandra – che gestisce il ristorante assieme al marito Cesare – ha un sorriso e un'eloquenza che conquistano di primo acchito. Chi l'osserva muoversi tra i tavoli mentre spiega la composizione dei piatti, impreziosendoli con accenni storici che danno voglia di approfondire l'argomento, percepisce che l'arte della gastronomia è per lei una vera vocazione.

Il Defanti vanta una lunga tradizione. Nel 2003 ha celebrato il centenario della gestione di famiglia. La ricorrenza segna la chiave di svolta verso un nuovo tipo di cucina, rinnovata dalla creatività della padrona di casa. «Mi piace puntare sui contrasti, ad esempio tra caldo e freddo, di consistenza o a livello cromatico, rispettando però la purezza degli ingredienti, per mettere in risalto vari sapori». Un esempio all'insegna della semplicità è rappresentato dal soufflé di caprino, che sorprende per l'intensità di gusto.

La tradizione, di casa al Defanti anche per quanto riguarda l'arredamento, è rivisitata in chiave moderna – la polenta ticinese diventa il ripieno di un raviolo servito su letto di porcini – dando spazio anche all'aspetto ludico e scenografico, come il piatto *Vero, falso, apparente*, che, tra i sassi adagiati accanto alla portata, riserva una gustosa sorpresa! Per scoprire «l'intruso», occorre passarli tra le mani: «Quando creo una pietanza, penso a come coinvolgere tutti i sensi, in modo da assaporarne il gusto, annusarne il profumo, ammirarne i colori, accompagnando questa esperienza sensoriale con note musicali e oggetti da toccare».



Il Ristorante Defanti presta molta attenzione alla cura dei dettagli

La carta è sostituita dai consigli dei proprietari che propongono la minestra di carote e sedano, preparata all'insegna della semplicità, senza l'aggiunta di panna o burro, il raviolo di ricotta e limone su letto di rucola e la tagliata di tonno, garantendo la costante freschezza dell'offerta. In autunno s'inaugura la stagione della selvaggina, con proposte a base di cervo, capriolo e cinghiale.

Dopo aver reso omaggio al Futurismo, ai 125 anni della Ferrovia del Gottardo e alla battaglia dei Sassi Grossi, al Defanti si pensa già al 2009. Per ora il tema è ancora top secret, anche se Sandra e Cesare, qualche indiscrezione, se la sono lasciata sfuggire. E vi assicuriamo che, anche l'anno prossimo, dalla loro cucina usciranno piatti davvero sorprendenti!



## Soufflé di caprino


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** Mescolate gli albumi con la panna. Incorporate il formaggio e lavorate bene con una frusta. Condite con sale e pepe. Mettete in fresco e lasciate riposare per ca 1 ora.

**2** Scaldate il forno a 200 °C. Imburrate bene le formine per i soufflé. Versate il composto nelle formine fino a ½ cm sotto il bordo. Cuocete a bagnomaria, al centro del forno, per ca 40 minuti.

**3** Tagliate i pomodori a fettine sottili. Tritate finemente il basilico. Servite i soufflé di caprino con alcune fette di pomodoro. Cospargete di basilico e irrorate con l'olio d'oliva. Condite con sale e pepe e decorate con i fiori commestibili.

 **Preparazione ca 15 minuti**  
**riposo ca 1 ora**  
**cottura in forno ca 40 minuti**

Per persona ca 6 g di proteine, 29 g di grassi, 4 g di carboidrati, 1250 kJ/300 kcal

La ricetta per la minestra di carote e sedano del ristorante Defanti la trovate su

[saison.ch](http://saison.ch)