

la carne

DAS FLEISCH

Polpette

e polpettone, un piatto tradizionale da riscoprire in tante variazioni

di **LUIGI BOSIA**
info@luigibosia.ch

Polpette e polpettone hanno origini di risparmio perché per prepararli si sfruttavano gli avanzi, usando resti di carni e verdure macinati. E, in parte, è ancora così. Se all'impasto si dà la forma di un salame che si cuoce in umido avremo un gustoso polpettone, mentre se lo si divide in porzioni dalla forma rotonda o leggermente schiacciata otterremo delle polpette da friggere o arrostiti. Ci sono poi polpettoni di pollo o di tonno e, molto graditi dalle giovani generazioni, gli hamburger... in fondo anch'essi polpette seppur schiacciate. È una preparazione antica, dice il Larousse Gastronomique, ma non particolarmente rustica: il polpettone di tacchino tanto amato da Brillat Savarin era guarnito di "ortolani" (tipo di uccelli) disposti su scaloppe di foie gras. Ma vorrei citare anche il "carneplastico" futurista di Marinetti, composto da una grande

polpetta cilindrica di vitello ripiena di verdure cotte, il tutto disposto verticalmente nel centro del piatto, incoronato da miele e sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo... La ricetta che propongo è per me una scoperta: me l'ha consigliata Sandra Defanti, titolare con il marito di un albergo-ristorante a Lavorgo. La signora diletta gli ospiti proponendo piatti storici come il menu servito la famosa notte dell'affondamento del Titanic o quelli creati oltre 100 anni or sono dai Delmonico di New York, di cui ha sposato un discendente. Originari della Leventina, i Delmonico gestirono uno tra i più famosi ristoranti d'America dell'epoca, frequentato da grandi personalità. Il Ristorante Defanti a Lavorgo è stato aperto nel 1903 e da allora è gestito dalla famiglia omonima.



SQUISITTEZZE D'ANTAN
Le polpette, un piatto eclettico che si presta alle interpretazioni personali. Sandra Defanti dell'omonimo ristorante a Lavorgo ha scelto una ricetta di famiglia



Wiederentdeckte Speisen

Hackbraten

von **LUIGI BOSIA**
info@luigibosia.ch

Fleischklösse und Hackbraten bereitete man früher sparsam mit Fleischresten und püriertem Gemüse zu. Zum Teil ist das heute noch so. Indem man den Teig in Form einer Wurst rollt und diese schmort, bereitet man schmackhaften Hackbraten zu, doch wenn man die Teigwurst in runde oder leicht abgeflachte Stücke teilt, erhalten wir Fleischklösse, die wir dann braten oder frittieren können. Ausserdem gibt es Hackbraten aus Huhn oder aus Thunfisch und von den jungen Generationen werden besonders auch die Hamburger geschätzt... die im Prinzip auch nur abgeflachte Fleischklösse sind. Der gastronomische Larousse sagt, dass es sich um ein antikes Rezept handelt, dass nicht besonders rustikal ist: Der von Brillat Savarin so sehr geschätzte Truthahn-Hackbraten wurde mit "Ortolanen" (einer Vogelart) garniert und auf Foie Gras angerichtet. Doch es gibt auch die futuristische "Fleischplastik" von Marinetti, einem grossen zylindri-

schen Fleischkloss aus Kalbfleisch, der mit gekochtem Gemüse gefüllt ist. Das Gericht wird vertikal im Mittelpunkt des Tellers serviert, gekrönt mit Honig und gestützt von einer Ringwurst, die auf drei goldenen Sphären Hühnerfleisch trägt... Das Rezept ist eine Überraschung für mich: Sandra Defanti, mit ihrem Ehemann zusammen Betreiberin eines Hotel-Restaurants in Lavorgo, hat es empfohlen. Sie erfreut ihre Gäste, indem sie ihnen historische Speisen anbietet, wie das letzte Menü, das vor 100 Jahren auf der Titanic gegessen wurde oder Gerichte, die vor etwa 100 Jahren von der Familie Delmonico aus New York kreiert wurden, mit einem derer Nachfahren sie verheiratet ist. Ursprünglich aus dem Leventina-Tal stammend, betrieb die Familie Delmonico eines der bekanntesten Restaurants im damaligen Amerika. Das Restaurant Defanti in Lavorgo wurde 1903 eröffnet und wird seitdem von der gleichnamigen Familie betrieben.

I NIDI DI RONDINE DELLA NONNA

Ricetta di Sandra Defanti - Ristorante Defanti Lavorgo

Ingredienti per 4 persone:

4 uova sode
450 gr macinata mista
sale, pepe
1 c pane grattugiato
1 c cipolla
1 c carota
1 c sedano
1 c erbette (prezzemolo, salvia, rosmarino, erba cipollina tagliati molto finemente)

Procedimento:

Preparare l'impasto per il polpettone aggiungendo tutti gli ingredienti tagliati finissimi. Suddividere l'impasto in 4 porzioni e avvolgerle ciascuna attorno a un uovo facendo aderire bene; friggere in abbondante olio per alcuni minuti.

ABBINAMENTO AL VINO

Giornico oro - Gialdi Vini

In Leventina ci sono diversi bei vigneti ma credo che la miglior cantina sia quella di Gialdi a Giornico (390 msm), dove si produce il Giornico Oro, grande vino vinificato in maniera tradizionale con macerazione di 11-15 giorni a 28-30°C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in botti di rovere di 25-42 hl e barrique di 2° e 3° anno per oltre 10 mesi. Ha colore rosso rubino carico e profondo, profumo armonioso di buona intensità, molto complesso con sentori di frutta a bacca nera matura accompagnati da aromi di liquirizia e mentolo e sfumature vanigliate. Sapore inizialmente pieno e fruttato quindi fresco, morbido, elegante ed equilibrato con una struttura importante e tannini di ottima quantità e qualità. Fine in bocca, sapido, lungo e di buona persistenza.

VERBINDUNG MIT DEM WEIN

Giornico oro - Gialdi Vini

In der Leventina gibt es verschiedene schöne Rebberge, aber ich denke die schönste Kellerei ist diejenige von Gialdi in Giornico (390 m ü. M.), wo der Giornico Oro, ein grosser Wein, der auf traditionelle Art mit 11-15 Tagen in Inox-Stahl-Wannen bei 28 bis 30°C gekeltert wird. Alterung in Eichfässern von 25 - 42 hl und Barriques für über 10 Monate. Er hat eine rubinrote geladene Farbe und ein tiefes, harmonisches Parfum mit einer guten Intensität, sehr komplex mit einem Hauch von reifen dunklen Beeren begleitet von Lakritze und Menthol und Nuancen von Vanille. Anfangs ist der Geschmack voll und fruchtig also erfrischend, weich, elegant und ausgeglichen mit einer kräftigen Struktur und Tanninen in einer optimalen Quantität und Qualität. Fein im Mund, schmackhaft, lang und mit einer guten Ausdauer.

GROSSMUTTERS SCHWALBENNESTER

Ein Rezept von Sandra Defanti - Ristorante Defanti Lavorgo

Zutaten für 4 Personen:

4 hart gekochte Eier

450g gemischtes Hackfleisch
Salz, Pfeffer
1 TL Paniermehl
1 TL Zwiebel
1 TL Mohrrübe
1 TL Sellerie
1 TL Kräuter (Petersilie, Salbei, Rosmarin, Schnittlauch sehr fein gehackt)

Zubereitung:

Die Mischung für den Hackbraten zubereiten, indem alle Zutaten sehr fein gehackt hinzugefügt werden. Die Masse in vier Portionen teilen und jede in einem Ei wälzen, bis es gut hält; einige Minuten in reichlich Öl frittieren.