

Aperitivo delle festività

Tripudio di sapori e di colori

Alcune proposte raffinate e inusuali della gastronomia «a fior di gusto» di Lugano per stuzzicare il palato dei vostri ospiti.

TESTO: ISABELLA VISETTI
FOTO: ALAIN INTRAINA

L'aperitivo è una sorta di profezia gastronomica.

Un preludio per i sensi, tesi a carpire gusti, profumi, colori e forme di quel che seguirà a pranzo o a cena.... Più il pasto è importante, più si vuole che l'inizio sia all'altezza.

Abbiamo chiesto alla gastronomia «a fior di gusto» di Lugano, specializzata in catering, decorazioni floreali e cucina a domicilio,

alcune proposte per gli aperitivi delle feste.

Anima di questa raffinata bottega dall'allure francese, situata in una vecchia casa di inizio Novecento, vicino al fiume Cassarate e a due passi dall'Ospedale italiano, sono le sorelle Wanda e Marinella Ribolzi e il marito di quest'ultima, Marco Ferrari.

Qui, fra mobili antichi, oggetti graziosi e utili, varie delizie gastronomiche di produttori selezionati o fatte direttamente da uno degli chef di casa, si na-

sconde una cucina dove, oltre alle preparazioni per i catering, sono cucinate ogni giorno diverse pietanze da asporto: «Siamo cuochi autodidatti e abbiamo iniziato a cucinare per passione – spiega Wanda, che 17 anni fa ha lasciato il lavoro in una fiduciaria per la ristorazione con l'Osteria del centro a Comano –. Marco è specializzato in terrine, foie gras, pane a lievitazione naturale, grissini e biscotti... Marinella si occupa di scegliere i prodotti per il

negozio, delle decorazioni floreali e della preparazione della tavola». Da qui il nome della bottega, che richiama il cibo gourmet e i fiori.

«Ciò che offriamo ai nostri clienti rispecchia la nostra filosofia di preferire cibo naturale e biologico. Scegliamo e cuciniamo tutto come se fosse per noi. In stagione, le verdure provengono dal nostro orto biodinamico», precisa Marinella. Con queste premesse, l'aperitivo non può certo deludere.



Mini quiche alla zucca e Roquefort

Ingredienti

Per 4 persone

4 quadrati di sfoglia da 5 cm x 5 cm
100 g di polpa fresca di zucca a dadini
un quarto di una piccola cipolla tritata finemente
sale, pepe e olio di oliva
2 cucchiaini di Roquefort tagliati a cubetti
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
noce moscata da grattugiare
cioccolato fondente 85% di cacao
4 forme in silicone per mini muffin

Preparazione

Disporre la sfoglia nelle piccole forme in silicone e tenerle in fresco in frigorifero. Rosolare la cipolla in poco olio e unire la zucca portandola a cottura e regolando di sale e pepe. Aggiungere i formaggi e disporre questa farcia negli stampini con la sfoglia. Cuocere in forno a 170°C per circa 15 minuti o fino a quando la sfoglia sarà cotta. Lasciare intiepidire e decorare con scaglie di cioccolato.



Leggere anche a pagina 31.

Crema al formaggio di capra

Ingredienti

Per 4 persone

50 g di formaggio fresco di capra
100 g di ricotta vaccina
sale, pepe
buccia di arancia biologica
olive taggiasche
un finocchio
olio di oliva
pomodoro fresco a dadini



sottili il finocchio, condirlo con olio e sale. Disporre su dei piattini una cucchiata di crema al formaggio, unire le lamelle di finocchio e decorare con olive taggiasche e il pomodoro a dadini.

Preparazione

Lavorare il formaggio di capra, la ricotta, la buccia di arancia bio grattugiata a piacere, sale e pepe e tenere da parte. Tagliare a lamelle

Salmone affumicato in salsa semipiccante

Ingredienti

200 gr di salmone affumicato
30 gr di capperi sotto sale
3 cm di zenzero fresco
3 cucchi di olio di sesamo
3 cucchi di olio di oliva
3 cucchi di vodka
1 cucchiaino di arachidi tostate al wasabi Fine Food

liquidi, unire i capperi e lo zenzero e amalgamare bene il tutto.

Tagliare a striscioline il salmone, disporlo in un bicchierino con dell'insalata e condire con la salsina ai capperi. Aggiungere qualche arachide al wasabi.

Preparazione

Dissalare i capperi e tritarli finemente. Pulire lo zenzero e grattugiarlo, selezionando la polpa senza filamenti. Mescolare gli ingredienti

