

FRUTTA FRESCA,
CREMA E GELATO:
LA SFOGLIA TIEPIDA
AGLI AGRUMI.



DOLCI ACQUE

A BÈE, VICINO A VERBANIA, UNO CHEF IN CONTROTENDENZA RIPROPONE, RIVISITANDO, LE RICETTE DEL LAGO MAGGIORE. TUTTE ALL'INSEGNA DI UNA NUOVA DELICATEZZA.

DI MARINA MAURI FOTO ENZO TRUOCOLO

SFOGLIA TIEPIDA AGLI AGRUMI

200 g di pasta sfoglia, 3 tuorli, 150 g di zucchero, 250 g di succo di agrumi, 4 uova, burro, 1 arancia, 1 pompelmo rosa, 1 mandarino, 1 cucchiaio di miele, foglie di menta, 200 g di gelato al miele o alla crema.

Ricavare dalla pasta 4 rettangoli di circa 6 cm per 12. Con i ritagli formare una "cornice" da sovrapporre ai rettangoli preparati, per ottenere 4 *vol-au-vent*. Disponerli su una placca foderata di carta da forno. Spennellare di tuorlo e spolverizzare con poco zucchero. Cuocere in forno caldo a 200° per circa 10 minuti. In una casseruola mescolare il succo, lo zucchero, i tuorli rimasti e le uova. Mettere a fuoco basso e appena raggiunge l'ebollizione togliere dal fuoco. Lasciare intiepidire. Unire 150 g di burro e lasciare raffreddare. Dividere la frutta a spicchi, pelarla al vivo raccogliendo il succo in una ciotola. Lucidare gli spicchi con il miele diluito con il succo tenuto da parte. Farcire la sfoglia con la crema e la frutta, decorare con le foglie di menta e servire con una pallina di gelato.

per completare il menu

LA SPECIALITÀ: IL PESCE D'ACQUA DOLCE, ANCHE CRUDO. GRATIN DI CRESPELLE (SOFISTICATE MA NON TROPPO) E, PER FINIRE, UN DESSERT.

TARTARA DI PESCE DI LAGO

800 g di coregone (pesce di lago), 3 bacche di pepe rosa, semi di coriandolo, olio extravergine di oliva, succo di mezzo limone, 4 gamberi di fiume, 100 g di crescione, erbe aromatiche fresche (prezzemolo, erbà cipollina, aneto, timo ecc.), sale.

Pulire e lavare il pesce e deliscarlo con molta delicatezza. Tritare con un coltello la polpa di coregone e distribuirlo sul piatto da portata. Aggiungere il pepe rosa e una presa di semi di coriandolo pestati nel mortaio. Condire con un filo di olio, un pizzico di sale e una spruzzata di succo di limone. Lasciare insaporire la tartara per 15-20 minuti. Accompagnare con un'insalata di crescione e gamberi di fiume, crudi e conditi con poco olio e sale. Decorare a piacere con un cucchiaio di erbe aromatiche fresche tritate.

CRESPELLE CON VERZE E CARCIOFI

70 g di farina di grano saraceno, 2 uova, latte, burro, 220 g di vitello tritato cotto, 8 foglie di verza, un rametto di rosmarino, 8 carciofi, vino bianco, 200 g di fontina, 4 tuorli, 200 g di panna montata, semi di papavero, sale, pepe.

Mescolare farina, uova, 200 g di latte e 20 g di burro fuso. Salare e pepare. Lavorare fino a ottenere un composto liscio. Lasciare riposare per 2 ore. Con la pastella preparare 8 crespelle di 16 cm di diametro, cuocendole in una padella imburrata. Distribuire sulle crespelle la carne e la verza, scottata in acqua salata e profumata con il rosmarino. Terminare con i carciofi, tagliati a spicchi e stufati nel vino. Arrotolare le crespelle, irrorarle di burro fuso e passarle in forno a 180° per 10 minuti. Preparare una fonduta con la fontina, 200 g di latte, i tuorli, sale e pepe. Unire la panna, 5 g di semi di papavero e distribuire sulle crespelle. Gratinare e servire.



LO CHEF ADOLFO PORTA E LA TERRAZZA DELLA SUA LOCANDA "CHIGHINN", SUL LAGO MAGGIORE.



LO CHEF

Grande collezionista di libri antichi di gastronomia, Adolfo Porta, 41 anni, ama le citazioni. Basta una domanda sul suo ristorante per sentire la storia del casuale ritrovamento dell'iscrizione che ha dato il nome al locale: "Chighinn locanda e ristoro" risale infatti al 1881 (via Maggiore 21, Bèe, Verbania, tel. 0323 56326).

È vero che per la sua cucina utilizza il forno a legna?

«Sì, lo uso per il pane fatto in casa, per dare l'ultimo tocco alle carni, per cuocere il pesce e addirittura per caramellare. Il legno è di faggio, che mi garantisce un fuoco da manuale. Aggiungo un po' d'olio e alloro, per profumare i piatti; l'olio mantiene anche la temperatura».

Propone il pesce di lago: non facile...

«È vero, è meno comune, e chi non è "di lago" diffida. Poi è difficile da trovare, io lo compro direttamente dal pescatore. Richiede abilità e molto tempo per la pulizia. Ha un sapore particolare, delicato, bisogna fare attenzione agli abbinamenti».

Quali sono i pesci più pregiati?

«Molto apprezzati il luccio perca e la trota marmorata, ma per me sono ottimi il lavarello e il coregone».

e il suo shopping...

A VERBANIA: FORMAGGI RARI, VINI DI CARATTERE, FIORI DALL'ARIA PROVENZALE E STAMPE ARTISTICHE.

■ **FORME DA COLLEZIONE** «Eros Buratti continua la ricerca iniziata cinquant'anni fa dal padre». Dietro le vetrine de *La casera* ci sono infatti i formaggi rari o dimenticati che raccontano la tradizione: il Blu antico cuneese, la toma alle vinacce di Barolo, la caciotta di Urbino, il Testun



di Boves o la Robiola di Roccaverano (piazza Ranzoni 19, Verbania, Intra, tel. 0323 581123).

■ **STAMPE FIRMATE** «*Il brunitoio* è nato quattro anni fa, per iniziativa di Ubaldo Rodari, un pittore che vuole far conoscere la grafica d'autore». Nell'officina di incisione e stampa c'è il laboratorio, per mostrare le tecniche della calcografia, e lo spazio espositivo che ospita artisti quotati, come Italo



Valenti e Arturo Martini, o di giovani di talento che vivono l'acquaforte con spirito innovativo (Località Panizza, Chiffa, Verbania, tel. 335 5434765).

■ **LIMITED EDITION** Massimo Maestroni della *Bottigheria del castello* sceglie aziende con una produzione limitata. «Non chiedetegli l'happy hour o un novello, ma solo vini di grande carattere». Al piano superiore, si possono incontrare i produttori e degustare una delle 350 etichette, provenienti da Piemonte, Alto Adige e Toscana, o seguire un corso di avvicinamento al vino. La miscita si sposa con la cucina casalinga, al pesce di lago, al pane nero di Coimo, tome e salami nostrani (piazza Castello 8, Verbania, Intra, tel. 0323 516579).

■ **PROFUMI D'ARREDO** «Da *Pane e tulipani* si respira un'aria campestre, con citazioni provenzali»: tanto ferro battuto e latta, carta alla cannella per



profumare i cassetti, stampe floreali, candele al Brunello o alla *tarte tatin*, acqua da stiro al basilico. Tra madie e vecchie sedie da giardino, fiori secchi e freschi per comporre centrotavola e bouquet (via S. Vittore 112, Verbania, Intra, tel. 0323 581229).