

Speciale

Accedi allo speciale

HOME SERVIZI RICERCA METEO DOSSIER MULTIMEDIA RADIO LAVORO LEGALI TUTTO AFFARI

LA STAMPA.it ARCHIVIO

16:16
Lunedì
16/3/09

Archivio storico



CERCA

OPINIONI POLITICA ESTERI CRONACHE COSTUME ECONOMIA TECNOLOGIA CULTURA&SPETTACOLI SPORT TORINO
ARTE BENESSERE CUCINA MODA MOTORI SCIENZA SCUOLA VIAGGI PERIODICI

Articolo

Modifica ricerca

Ritorna alla precedente ricerca



Stampa



PDF



Invia ad un amico

Publicazione: 29-12-2007, STAMPA, TORINO, pag.72
29-12-2007, STAMPA, TORINO, pag.73

Sezione: In città'

Autore: FRANZIA SILVIA

IL CENONE A DOMICILIO

SILVIA FRANZIA Un colpo di testa capodannesco, per trattarsi con i guanti, una sera almeno? Preparare il cenone in casa, ma senza far la spesa o spignattare, ecco l'ideona che premia la «pigrizia da fornello» e, allo stesso tempo, la voglia di far bella figura. Allestire una sontuosa cena senza muovere un dito, d'altronde, e' semplicissimo: basta assoldare uno chef a domicilio. Una moda che spopola in questo periodo e che nasce vipparola: sotto la Mole, tra le prime ad arruolare «il cuoco in diretta» e' stata Luciana Littizzetto. La prassi, che e' ormai richiestissima per ricorrenze, ma persino per pranzetti a due, si estende al capodanno con il vantaggio, per i padroni di casa, di dribblare i patemi del «dietro le quinte», arrivando freschi e risposati a festeggiare la notte piu' lunga. A Torino sono diversi i cuochi che offrono questo servizio, con soluzioni gastronomiche molto diverse, ma analoga procedura operativa. «Normalmente si effettua un sopralluogo preventivo, per vedere la cucina in cui si lavorera' e capire quali cose sia meglio preparare nel proprio laboratorio - spiega il richiestissimo Claudio Cavallera, che ha servito anche Sylvester Stallone - dopodiche' ci si da' appuntamento al giorno x: per una cena servita alle 20,30, io devo essere ai fornelli intorno alle 17, con o senza un cameriere di supporto, a seconda delle preferenze dei padroni di casa». Tra gli optional, anche il servizio di allestimento della tavola che, volendo, puo' essere fornito dallo stesso chef, cosi' come i vini. Per il Capodanno, a Cavallera (338/360.69.52) abbiamo chiesto di ipotizzare tre menu', diversificati nei costi, dagli 80 ai 160 euro circa. A far da trait d'union, un aperitivo non dozzinale, con «piccole frivolezze salate» come fiori di cappero in pasta bisquit o mini-sushi di vegetali. Poi, via con gli antipasti che, nella versione piu' economica prevedono insalatina di petto di quaglia all'aceto di lamponi e composta di cipolle rosse con coda di scampo grigliato. Seguono, timballino d'orzo con zucca e fonduta di parmigiano e faraona glassata allo champagne guarnita da flan all'aglio dolce e verdurine. Si chiude con gratin di frutta alle spezie. Nella variante un poco piu' costosa trovano spazio voci come insalatina di fagianella e foie-gras con glassa di aceto balsamico e raviolo di salmone in salsa di barbabietole, mentre la lista a 5 stelle include il tortino ai porcini e fiori di zafferano e il filetto di rombo servito su salsa di mele con pomodori secchi e timballo di fave. Sandra Salerno (www. untoccodizenero.it) propone invece variazioni tematiche, dal vegetariano a 40 euro, al tradizionale che ne costa 50, all'ittico (70 euro) con cappelante brasate in salsa al Pastis, carpaccio di branzino all'arancia, guazzetto di frutti di mare con chips di polenta croccante, teglia di polipetti e gamberi con patate e pomodorini, cotichino con gamberoni e lenticchie e tortino di cioccolato dal cuore morbido. Dai 70 ai 160 euro di spesa sono da preventivare se ai vostri fornelli si esprime Giuliana Cagna (338/149.51.89): «Ma solo per capodanno, in genere il costo parte dai 30-40 euro». Tra le alternative, c'e' il menu' giovane e speziato, che si apre con millefoglie di salmone marinato alle erbe e ananas piccante e cannolo croccante di zucchine con spuma di caprino e salsa di albicocche secche e zenzero e include anche l'agnello al coriandolo con sformatini di lenticchie rosse. «In molti, ormai, sono stanchi delle proposte tradizionali e prediligono gli sfizi, anche per ricorrenze come Natale o il cenone» >. In tema di sfizi, lo staff dei «CUOCHIVOLANTI» (347/482.83.38) offre un valore aggiunto: con loro, infatti, si puo' scegliere di abbinare alle portare anche uno spettacolo, modulabile secondo i gusti dell'utenza. Cosi', tra piatti che vanno, per dire, dai cannoli di pasta fillo con mousse di gamberi al pistacchio e nodi di patate e cernia o pane ai datteri con crudo di Norcia tagliato al coltello, si assiste, volendo, a un performance che include kermesse poetico-culinarie, scenette alla Sora Cecioni, canzoni rivisitate, letture a tema o gags cabarettistiche. La spesa per la cena puo' variare da 40 a 100 euro, mentre per lo spettacolo si paga un forfait di 250-300 euro.

PUBBLICITA'



SERVIZI

EDICOL@

Leggi il giornale online come e' sulla carta

@RCHIVIO

L'archivio dal 1992 a oggi

TUTTOAFFARI

Piccoli annunci economici

METEO E NEVE

Previsioni meteo e bollettino della neve per l'Italia

SERVIZI MOBILI E SMS

Le news de LaStampa.it per cellulari e palmai

E' LUI! E' MIO!

Incontrarsi e innamorarsi!

INFOTRAFFICO

Informazioni sul traffico di autostrade e tangenziali

LE MAPPE

Trova gli indirizzi con un clic

RSS NEWS IN TEMPO REALE

Tutte le notizie de LaStampa.it direttamente sul tuo computer

PODCASTING

Le audionews de LaStampa.it

GADGET WINDOW VISTA

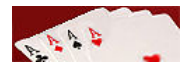
Le news de LaStampa.it direttamente sul tuo Desktop

PUBBLICITA'

LA STAMPA

TUTTOaffari

annunci economici online



Burracoclub.it: tornei con premi in denaro

MutuiOnline

Scegli e risparmi

Confronta e richiedi

i mutui di 40 banche