



CERVI/Press/G. Pizzi

di **GIACOMO NEWLIN**

Uno degli ortaggi più pregiati ed apprezzati in gastronomia è senza dubbio il carciofo (*Cynara cardunculus*): per il suo sapore caratteristico, austero e deciso, per la sua versatilità e per le sue proprietà benefiche. Diverse sono le varietà - che tra l'altro prendono origine dal cardo selvatico -, ma solitamente vengono distinti due tipi: quello spinoso e quello non spinoso, chiamato anche mammola o romanesco. A crudo, per esempio, con scaglie di parmigiano, olio extra-vergine d'oliva e aceto balsamico si utilizza quello spinoso; cotti si possono utilizzare i due tipi, a seconda della pietanza. Quando si scelgono i carciofi è importante verificare che siano sodi e privi di macchie, con il gambo duro e non ingiallito. Inoltre sono da preferire gli

Un matrimonio difficile ma non impossibile

Con il carciofo, cibo regale, lo chef Silvio Galizzi consiglia...

esemplari più piccoli e con le punte ben chiuse. Ma come cucinarlo? Vale la pena di rivolgersi ad un cuoco esperto, che nel nostro caso è Silvio Galizzi del Ristorante Al Portone a Lugano. Ci suggerisce tre pietanze e i rispettivi abbinamenti con il vino, accostamenti non facili, in quanto nel carciofo vi sono sostanze che gli conferiscono un leggero e caratteristico sapore amaro e una sensazione di astringenza e acerbosità dovute ai tannini. Da evitare quindi i vini tannici, specie

se sono stati affinati in barriques. Ecco dunque le succulenti proposte dello chef Galizzi: 1) Strudel di carciofi e lardo di Colonnata su salsa alla zucca mantovana, in abbinamento al bianco "Avigia" di Trapletti, un assemblaggio di uve Chardonnay, Ker-

ner e Sauvignon; 2) Timballo di carciofi e uovo con fonduta di taleggio ticinese, con il "Biancospino" di Gialdi, un assemblaggio di Pinot nero vinificato in bianco e Chardonnay; 3) Calamari ripieni ai carciofi su insalatina novella e salsa alla papaia, da gustare con il "Bianco di Cademario" di Monti, un assemblaggio di Müller Thurgau, Chardonnay, Pinot grigio e nero. E i vini rossi? Solo se giovani e fruttati con antipasti e stuzzichini; di medio corpo e abbastanza giovani per primi e secondi piatti.

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

RISTORANTE AL PORTONE
viale Cassarate 3 - 6900 Lugano
tel. +41 (0) 91 923 55 11
www.ristorantealportone.ch

Chefkoch Silvio Galizzis Empfehlungen zu Artischocken

von **GIACOMO NEWLIN**

Eine der meist geschätzten Gemüsesorten in der Küche ist ohne Zweifel die Artischocke (*Cynara cardunculus*). Ihr eigener Geschmack – meist feinherb bis zartbitter – die vielseitige Verwendung und ihre heilende Wirkung machen aus der Artischocke ein beliebtes Gericht. Es gibt verschiedene Artischockenarten, die ihren wilden und distelartigen Vorfahren ähneln, doch hauptsächlich unterscheidet man zwei Arten: die stachelige Artischocke und die bekanntere stachellose Römische Artischocke. Für die rohe Verzehrung verwendet man die stachelige Artischocke: passend dazu ein wenig Aceto Balsamico, frisch gepresstes Olivenöl und Parmesan. Je nach Gericht eignen sich beide Arten zum

Gekochtes. Bei der Auswahl der Artischocken sollte man besonders darauf achten, dass sie knackig sind, keine Flecken aufweisen und dass der Stängel hart ist und nicht gelblich aussieht. Ausserdem sind kleinere Artischocken mit geschlossenen Blüten vorzuziehen. Aber wie werden Artischocken zubereitet? Chefkoch Silvio Galizzi des Restaurants "Al Portone" stellt drei Gerichte vor und empfiehlt den passenden Wein dazu. Da die Artischocke leicht bitter ist und einen tanninhaltigen Geschmack haben kann, ist es nicht einfach, den richtigen Wein zu finden. Des Tanningeschmacks wegen sind Weine, die in Eichenfässern ausgebaut werden, zu vermeiden. Hier nun die Vorschläge des Chefkochs Galizzi:

1. Artischockenstrudel mit "Lardo di Colonnata" auf einer Kürbissauce; dazu der Weisswein "Avigia" von Trapletti, der aus Chardonnay, Kerner- und Sauvignontrauben gekellert wird. 2. Artischocken- und Eierauflauf mit geschmolzenem Tessiner Taleggio; dazu den "Biancospino" von Gialdi aus Blauburgunder- und Chardonnaytrauben. 3. Tintenfüllung gefüllt mit Artischocken an einem Jungblattsalat auf Papaya-Sauce; dazu den "Bianco di Cademario" von Monti, der aus Müller-Thurgau-, Chardonnay-, Grau- und Blauburgundertrauben gekellert wird. Und wie stehts mit Rotweinen? Nur junge und fruchtige Weine mit wenig Körper passen zu Antipasti, Vorspeise oder Hauptgang.