

IO
SCRIVO
per
Chi

Raffaella
Midolini

PER TUTTI I GUSTI

«Ognuno offre le sue specialità culinarie», confida l'imprenditrice

I pranzi in casa? Ognuno ha le sue specialità. Da me il polpettone è mitico e ci metto sopra qualche goccia di aceto balsamico di mia produzione. Poi un altro piatto forte sono le orecchiette con le polpettine. Mio marito è di Bari, io di Udine, a tavola mescoliamo le due culture culinarie, il Sud e il Nord. Poi facciamo spesso i canederli con il burro fuso, che io rivisito aggiungendo del formaggio di malga e, ancora, qualche goccia di balsamico. I dolci? La signora che lavora da noi fa una crostata con uvetta, mandorle e mele che è molto particolare, tipica di qua (come lei, del resto). Poi vi aggiungo le meringhette della pasticceria Ghedina. Io, inoltre, produco vini e sono molto attenta sulla questione. Qui va molto il prosecco, è la zona dei proseccchi, del resto, ma poi faccio servire i classici friulani: il Friulano (ex Tocai), il Merlot e il Refosco accompagnano alla perfezione i sapori delle pietanze ampezzane. Ammetto, comunque, che a casa mia lo chef è mio marito Nico Lobuono organizza pranzi per 50-60 persone. E va a fare la spesa, tant'è che se mi presento io dal macellaio di Cortina, Caldara, coccolato da tutte le famiglie perché ha camì buonissime (fa uno stinco in crosta che è il top), mi chiedono: «Ma dov'è il signor Nico?». Un'amica carissima, che ama ricevere, è Vitti (Feria Contin, ndr), moglie di Gianfranco Zoppas. Vitti cucina benissimo (e va a fare la spesa con mio marito), lei è vegetariana, predilige il pesce, ma non fa mai mancare per gli amici anche le portate di carne.

Raffaella Midolini, dell'omonima famiglia produttrice di vini e aceti balsamici, nella sala da pranzo del suo chalet.



BENESSERE
AD ALTA
QUOTA

Cortina d'Ampezzo (Belluno). Il Rosapetra Spa Resort (a sin. e sopra a sin.) è amato da quanti, dopo le lunghe passeggiate per i monti circostanti, vogliono concedersi una nuotata (sopra) o un po' di relax in sauna.

