



Beppo Tenon

foto di Studio Phototecnica



Cestino invernale

Un'originale composizione di calle, elegante e raffinata nella scelta dei colori e perfettamente equilibrata nella forma. Realizzata con il melone invernale, un frutto che sprigiona un piacevole aroma delicato e zuccherino, dalle notevoli proprietà salutistiche

Scegliere un melone d'inverno di medie dimensioni in quanto più semplice da manipolare e più veloce da trattare. Tagliare a metà in senso longitudinale il frutto, privarlo dei semi e togliere la buccia. Con un'affettatrice affettare le fette in senso trasversale; lo spessore va calibrato in modo che nella piegatura la polpa non corra il rischio di sfaldarsi e i fiori abbiano la medesima dimensione. Con maestria ripiegare ogni singola fetta e realizzare la corolla delle calle; incastonarle nella panna montata precedentemente erogata e disporle formando un bouquet. Al centro di ogni fiore adagiare uno spicchio di fragola per riprodurre il pistillo. Lavare bene una mela Granny Ramsey Smith dal colore verde brillante e incidere gli spicchi senza togliere la buccia e con un coltellino ricavare la sagoma della foglia. Incidere con uno scavino a doppia punta ad angolo arrotondata la nervatura centrale, procedere quindi con altre piccole incisioni dall'esterno verso l'interno. Aggiungere le foglie ottenute intorno ai fiori.



CONSIGLIO: il melone invernale si presta anche per proposte salate oppure per realizzare sfiziosi finger food

Onda su onda

Un carpaccio "diverso", realizzato con meloni di qualità differenti, che esprime una sinuosità dovuta alle pieghe del frutto che si ottengono grazie all'elasticità della sua polpa. Un elaborato reso vivace dal tocco rubino del ribes e dal giallo caldo delle foglie



Scegliere il melone Honeydew al giusto punto di maturazione affinché abbia una consistenza soda ed elastica che lo rende idoneo a essere affettato e successivamente ripiegato senza che la fetta si sfaldi. Lavare accuratamente il frutto con l'acqua e togliere la buccia. Tagliarlo nel senso della lunghezza, eliminare con delicatezza la parte centrale con i semi per non danneggiare la polpa. Regolare l'affettatrice per ottenere uno spessore di circa due millimetri. Piegare delicatamente in due la fetta e adagiarla sulla panna montata erogata precedentemente sul piatto. Per creare i sei fiori ricavare da una fetta di melone alcuni cubetti della stessa dimensione. Usando un coltellino incidere i quattro spigoli con un taglio inclinato verso l'interno; separare le due parti ruotando con una mano in senso orario e con l'altra in senso antiorario. Si ottiene così un fiore al centro del quale si adagia un ribes. Con un coltellino sagomare la buccia del melone in una foglia e praticare alcuni tagli a V sul bordo di entrambi i lati.

CONSIGLIO: il vantaggio di lavorare con i meloni consiste nel fatto che è possibile trovare numerose varietà caratterizzate da tinte brillanti sia della buccia sia della polpa

