

DOMENICA 20 MAGGIO 2018 TRENTINO Domenica | 51

GUSTOSAMENTE » Mangia e bevi a cura di Angelo Carrillo 

Lo stile mediterraneo del «Città»

Il ristorante condotto da D'Onofrio è la grande «piazza» in centro sia per i bolzanani e che per i turisti

di Angelo Carrillo

Ci voleva la mano di un raffinato imprenditore di origine partenopea per dare alla piazza più famosa di Bolzano un tono solare e quasi mediterraneo. E oltre tre lustri. Correva l'anno 2001, quando Francesco D'Onofrio assunse la gestione dell'Hotel Città di Piazza Walther contribuendo a trasformarla, nel tempo, in un'ideale Piazza Walzer. Salotto cittadino e sala da ballo illuminata di stelle. Quella che all'inizio era solo una vasta superficie in terra battuta, attorno alla quale crebbero in coincidenza con il boom di un turismo d'élite proveniente soprattutto dalla corte di Vienna alberghi come l'Hotel Grifone, divenne, ben presto, un luogo di ritrovo e di relax per i cittadini e i primi turisti che scoprivano le bellezze di una città che aveva conservato intatta la sua struttura medievale. Una vocazione che la città non ha mai perduto. Allargata, come il "salotto", che da alcuni anni si è esteso intorno alla Statua di Walther von der Vogelweide, che le dà il

attenzione al "Made in Italy" senza eccessive mediazioni e molto savoir-faire (nella accezione letterale). I grissini al rosmarino con il prosciutto di San Daniele, la mozzarella di bufala

plare e il risotto con bocconcini di coniglio e asparagi verdi risulta impeccabile. In carta anche i piatti per i pranzi di lavoro come il brasato al St. Magdalener, con riso saltato allo zafferano e broc-

Uno strepitoso Pinot Bianco, un elegante Gewürztraminer alsaziano, lo spumante realizzato in Trentino e persino un raro Moscato Rosa. Il tutto in un armonioso complesso che fonde il

LA BOTTIGLIA
MASO NERO
DOSAGGIO ZERO
DIRUDY ZENI



Rudy Zeni con «Maso Nero»

Nella "Spatium" del Pinot Bianco organizzato ad Appiano il 3 e 4 maggio scorsi, ha trovato casa, quest'anno, anche l'insolita versione spumantizzata della cantina Zeni di Grumo a San Michele All'Adige. Il Maso Nero Dosaggio Zero 2012 è stato prodotto da Rudy Zeni e papà Roberto che, con il fratello Andrea, ha impresso alla storica azienda risalente al 1882 la svolta che da metà anni 70 ne ha fatto una delle realtà vitivinicole più importanti della regione. L'obiettivo della cantina, che vanta già altre importanti bollicine di successo, era quello di creare un Trentodoc fuori dagli sche-

AGENDA

26 E 17 MAGGIO
Cantine aperte in Trentino

■ Sono numerose le cantine trentine associate del Movimento Turismo del Vino che il 26 e 27 maggio aderiranno alle 26° edizione di Cantine Aperte con tante novità e stuzzicanti abbinamenti enogastronomici.

CHIUSA
Festival del vino bianco

■ Il 25 e 26 maggio i grandi vini bianchi della Valle Isarco si danno appuntamento a sabiona a chiusa. Da non perdere. La degustazione "Sabiona18" per la quinta volta stende il tappeto rosso ai vini della Valle Isarco e dedica un fine settimana al pregiato nettare proveniente dai vigneti che si estendono tra

AGENDA

26 E 17 MAGGIO
Cantine aperte in Trentino

■ Sono numerose le cantine trentine associate del Movimento Turismo del Vino che il 26 e 27 maggio aderiranno alle 26° edizione di Cantine Aperte con tante novità e stuzzicanti abbinamenti enogastronomici.

a cura di