

Ristorazione trentina: la carne al centro della tavola

Testi e foto di Massimiliano Rella

Non potrà essere diversamente in una provincia alpina come quella di Trento dove l'unica alternativa al pesce offerta dalla natura è il pesce d'acqua dolce: salmerini, trote, coregoni, praticamente una "nicchia" di mercato. Attorno alla carne, invece, si è sviluppata una proposta gastronomica che attinge ad un passato ricco di ricette e a percorsi ed interpretazioni d'autore; chef che spaziano fra tradizione e innovazione e sulle cui tavole la "riccia" ha sempre il posto d'onore.

Alla **Maggiorina** (www.albergo-maggiorina.it), il ristorante delle **sorelle Spagnolli** — Valeria è in cucina, Orietta in sala — la *fosasia carnis* si esprime nel solco della tradizione e di un unicum che si può gustare soltanto qui, oppure in Repubblica Ceca. Sono gli *gnocchi boemi*, un piatto importato dopo la prima guerra mondiale che le sorelle Spagnolli propongono in tante versioni, dall'antipasto al dolce. Si tratta di grandi gnocchi di pasta lievitata fatti con un impasto

di sale e lievito, con lievitazione di 120 minuti.

La ricetta originaria si servirebbe con burro fuso e una spolverata di zucchero, cannella e semi di papavero, oppure riempiti con una susina viola di Dro, secca o fresca di stagione. Le sorelle Spagnolli propongono invece anche "all'amatriciana" con sugo e guanciale croccante e con lo "spezzatino di manzo" al sugo di pomodoro.

La storia di questo piatto si intreccia con la Grande Guerra. Gli gnocchi boemi divennero una





In alto: gli gnocchi boemi all'amatriciana con guanciale croccante del ristorante Maggiorina di Ledro (TN).
In basso: le sorelle Orietta e Valeria Spagnoli.
A pagina 86: bocconcini di manzo con crema di riso al Lagrein e fonduta affumicata al ristorante del Corona Dolomites Hotel di Andalo (TN).





In alto: il bollito misto del ristorante La Cacciatora, composto da lingua di vitello, cappello del frate, gallina, testina di vitello, cotechino nostrano, cotechino mantovano, puntine di maiale affumicate, zampone, salsa verde e salsa peverada. In basso: guancette di maialino da latte glassate al miele con purea alla senape e cavolo cappuccio marinato. Piatto dell'osteria di Maso Carpenè, a Isera (TN).

specialità del lago di Ledro quando gli Italiani strapparono le terre trentine agli Austro-ungarici, che prima avevano trasferito donne e bambini in Boemia per metterli al riparo dal conflitto.

Tornate a casa, ora nel Regno d'Italia, le signore di Ledro portarono con loro il ricordo della ricetta imparata in terra ceca. A casa Spagnoli fu introdotta da nonna Maggiorina, a cui è intitolato l'albergo con ristorante aperto nel '60, inizialmente come struttura estiva, oggi con 27 camere. «La nonna li cucinava — ricordano le sorelle — e la ricetta ci è stata tramandata così, però ad un certo punto abbiamo pensato di proporla ai nostri ospiti per farla uscire da casa».

Altro giro altra tavola. Se al **Maso Carpenè** (www.masocarpenè.com), a 700 metri slm con affaccio su Rovereto, l'ex patron del **Maso Frusè**, **Massimo Grusa**, delizia gli ospiti con una proposta da osteria

gourmet di canederli, strangolapreti, carni e arrosti a lenta cottura — ad esempio delle tenerissime *Gusnotti di maiale* da latte, glassato al miele con salsa alla senape e crosto cappaccio marinato — al ristorante **La Cacciatora** (www.ristorantelacacciatora.com), a Mezzocorona, la carne e la selvaggina dominano la scena senza orpelli. A gestire questo tempio della "ciccia" sono **DAMILA** e **PAOLO ROSETTI**.

La specialità della casa non è propriamente trentina ma rispetta una vocazione carnivora che dura da anni, il **bollito misto**: tagliato al coltello davanti ai commensali, nel carrello che fa la spola tra i tavoli, è sempre presente, anche d'estate. A comporre questo mosaico per il palato sono: lingua di vitello, cappelletti del frate, gallina, testina di vitello, cotichino nostrano, cotichino manovano, puntine di maiale affumicate, zampone, salsa verde e salsa peverada.

Si sale di quota e anche d'interpretazione al **Ristorante del Corona Dolomites Hotel** (www.coronadolomiteshotel.com), in quel di Andalo, nota località sciistica che valorizza il territorio anche con la buona tavola. In questo 4 stelle superior a conduzione familiare, dal design moderno e minimalista in stile alpino e con piscina esterna anche d'inverno, il giovane chef trentino **Marta Dallavalla** usa ingredienti della regione per piatti come i *Baconcini di manzo con crema di riso al Lagrein* e *fonduta affumicata o i Canederli al radicchio austriaco con salsa civiglio del Banale e Trentingano*.

Una ricetta dell'autunno, questa, dedicata a un salume di stagione, la *ciccia del Banale*, fatta con impasto di carne di maiale e rape bollite, sale, pepe e aglio, insarcata in budello gentile. Come tanti prodotti ex poveri oggi è una nicchia di qualità.

Massimiliano Rella

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: natura, relax e buona tavola

Natura, relax e buona tavola. Se questo è quello che cercate, benvenuti in Trentino! La *Strada del vino e dei sapori del Trentino* è un'associazione composta da oltre 330 soci (200 lo sono fin dalla sua costituzione nel 2013) tra enti ed aziende, riuniti nel comune intento di valorizzare la propria terra attraverso la scoperta del territorio in tutte le sue sfaccettature. Ma la Strada è anche un percorso ideale, una raccolta di prodotti di eccellenza, un mondo di piaceri per il palato. In questo affascinante territorio troviamo infatti paesaggi molto diversi tra loro nell'arco di pochi chilometri, dalle acque del Lago di Garda alle viti della Piana Rotalkana, dalle cime dolomitiche di Madonna di Campiglio alla distesa della Val Sugana, dalle strade rinascimentali di Trento alle piazze storiche di Rovereto. I prodotti da scoprire spaziano così dal vino ai formaggi, dai salumi alle trote, dalla frutta agli ortaggi, passando per i fiori, i piccoli frutti e il miele. Prodotti quali il Trento Doc, il Müller Thurgau, il Vino Santo, il Marzemino, il Teroldego Rotalkano e la Grappa trentina ne sono le punte di diamante.

Esperienze di gusto tagliate su misura

Nel sito dedicato alla *Strada del vino e dei sapori del Trentino*, è possibile trovare una selezione di luoghi dove gustare i sapori trentini e molte ricette tipiche della regione da provare a replicare a casa propria. Diversi indirizzi su dove dormire, con un occhio di riguardo al palato. Itinerari del gusto da percorrere tra laghi, vigneti e Dolomiti e proposte vacanza (con una ricca selezione di "esperienze" da provare). Infine, news e un calendario di eventi golosi per ogni stagione, come quelli legati all'alpeggio, al mondo del vino o alla raccolta della mela.



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Via della Villa 6
38123 Trento
Telefono: 0461 921863
Web: www.gastrentino.it