

GUSTOSAMENTE » Mangia e bevi

a cura di Angelo Carrillo



Coccolati e viziati dalle Tre colombe

Al ristorante di Santo Stefano una cucina di terra e di mare curata e mai banale. E una cantina doc

di Angelo Carrillo

Un passo avanti, un miglioramento ogni anno. Tornando a Santo Stefano, la graziosa frazione di Fornace all'inizio della Val Sugana, verso Baselga di Piné, si ha l'impressione di fare visita a qualche parente. Poco o nulla lascia intuire che nella grande casa bianca, incastonata nel vecchio borgo contadino, alberghi un piccolo ed elegante ristorante con una delle più interessanti cucine del Trentino. Mauro Colombini e Mara Fronza hanno aperto questo graziosa bomboniera nel 2000 con l'incoscienza di chi insegue un sogno. Lui occupato presso una delle cave del paese. Lei impiegata. L'eredità di una casa di famiglia. La decisione di farne un ritrovo della buona tavola. Il tutto da autodidatta e senza particolari esperienze nel settore. Durante i lavori di risanamento, svolti rispettando i caratteri originari della struttura, sono stati mantenuti archi, avvolti e i robusti muri di pietra porfido, in alcuni punti lasciata in vista; sono stati riprodotti i soffitti lignei dal momento che gli originali erano stati irrimediabilmente danneggiati dal tempo e dai frequenti incendi del passato. Punto d'incontro tra il rustico delle architetture



La chef Mara Fronza nella cucina del ristorante «Le Tre Colombe» di Santo Stefano

ni. Territorio, prodotti di stagione e pesce sono gli ingredienti preferiti dalla cucina. Il polpo del porto di Santo Stefano alla piastra, i golosi tortelli di carciofi e gamberi e le ottime costolette di agnello al timo e brandy sono solo alcuni dei piatti proposti

nel variare costante della carta. Per concludere il gelato alla nocciola e una piccola pasticceria da sogno. L'apertura è a cena dal martedì a sabato. Anche a pranzo di domenica. Il conto sui 55 euro non si rimpiange e per concludere consigliamo due passi

verso la vicina splendida chiesetta rupestre. Proprio come in una visita di famiglia.

■ Le Tre Colombe
Santo Stefano, 22 Fornace
Tel: 0461 849424 - 333 5221610.
www.letrecolombe.com

L'AGENDA

LACES E TARRES

I piatti gourmet delle tre malghe

■ Dalla prossima settimana presso le tre maghe di Laces e Tarres ogni mercoledì e sabato si potranno gustare alcuni piatti preparati con i gestori dei rifugi in collaborazione Kevin e Natalie Trafoier col padre Jörg del ristorante Kuppelrain. Il tutto passeggiando da un rifugio all'altro nello splendido e incontaminato paesaggio di Monte Tramontana. Informazioni al numero 0473 623109

VAL DI CEMBRA

Torna la Rassegna Müller Thurgau

■ Vino di Montagna 2017. Il Müller Thurgau va in scena in Valle di Cembra con la trentesima edizione della Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, in programma a Cembra da giovedì 29 giugno a domenica 2 luglio 2017.

VAL DI CEMBRA

Torna la Rassegna Müller Thurgau

■ ■ Vino di Montagna 2017. Il Müller Thurgau va in scena in Valle di Cembra con la trentesima edizione della Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, in programma a Cembra da giovedì 29 giugno a domenica 2 luglio 2017.