

**MAS
DE LA
FAM**

LOCANDA ZCAMINI



Un'altra prelibatezza che ci ha colpito favorevolmente è stata la crema di patate del Lomaso e porri, con uno stecco di salmerino gratin e olio extravergine di oliva.
L'antipasto vero e proprio comincia dopo, con un carpaccio di carne salada con praline di mele Fuji e Red Delicious con cavolo cappuccio rosso al miele e olio extra vergine di oliva DOP Garda trentino.
Il cappuccio al miele è stata una chicca vera e propria. Chapeau!
L'olio del Garda è una costante in tutte le portate, una scelta doverosa, e certamente un giorno vedremo anche quello della Vallagarina.

trentino
le Banche della comunità

Pagine Gialle

**IL TUO VETERINARIO A
TRENTO**
La nostra professionalità al servizio degli animali

**CENTRO
SERVIZI
CULTURALI
SANTA CHIARA**

**LA TUA COMUNICAZIONE
È IMPORTANTE,
NON ABBANDONARLA
AL CASO.**

**Locanda
delle tre
chiavi**

RISTORANTE
ENOTECA
BED & BREAKFAST

LA CANTINOTA

OFFICINA DEL BENESSERE
PSICOLOGIA e RESIDENZA



Il primo piatto consisteva in tortelli di pasta fresca al mais Spin della Valsugana, formaggio Casolét, filangé di asparagi di Zambana e crumble di speck croccante.
Una portata da provare perché la pasta di mais dà un sapore che difficilmente si riscontra nelle cucine dei nostri ristoranti.
Anche gli asparagi bianchi di Zambana sono una costante, vista la stagione.

Le Rubriche

**PENSIERI, PAROLE,
ARTE**
di Daniela Larentis

PARLIAMONE
di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matuella

PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maiolo

**DA UNA FOTO UNA
STORIA**
di Maurizio Panizza

**LETTERATURA DI
GENERE**
di Luciana Grillo

SCENARI
di Daniele Bormancini

OFFICINA DEL BENESSERE
PSICOLOGIA e RESIDENZA

Stampa Online

**Il nuovo Portale delle
Valli Trentine**
www.gazzettadellevali.it

**RADIO
ITALIA**

cultura For

Il primo piatto consisteva in tortelli di pasta fresca al mais Spin della Valsugana, formaggio Casolét, filangé di asparagi di Zambana e crumble di speck croccante.
Una portata da provare perché la pasta di mais dà un sapore che difficilmente si riscontra nelle cucine dei nostri ristoranti.
Anche gli asparagi bianchi di Zambana sono una costante, vista la stagione.



La seconda portata era formata da un filetto di maiale con castagne del Trentino, melina di patate del Lomaso e giardinetto di verdure all'olio extra vergine di oliva DOP Garda trentino.
Il filetto di maiale è risultato una gioia perché l'insieme dei sapori è riuscito in maniera perfetta e delicata.

**DA UNA FOTO UNA
STORIA**
di Maurizio Panizza

**LETTERATURA DI
GENERE**
di Luciana Grillo

SCENARI
di Daniele Bormancini

**IL VENERDI' DI FRANCA
MERZ**
di Franca Merz

**DIALETTO E
TRADIZIONE**
di Cornelia Galas

ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna

GIOVANI IN AZIONE
di Astrid Panizza

**NELLA BOTTE
PICCOLA**
di Gianni Pasolini

**ALLA RICERCA DEL
GUSTO**
di Alla ricerca

CAMPI DA GOLF
di Francesco de Mozzi

CALENDARIO DEL 1 A



Il pasto si è concluso con il dessert denominato «Trilogia del territorio», con «Il ricordo di uno strudel con il succo di mela», «Il semifreddo ai marroni canditi del Trentino» e «La mousse al cioccolato e peperoncino del Trentino». Ognuno di questi dolci poteva rappresentare da solo un dessert degno del nome e di una conclusione più che dignitosa per qualsiasi pasto. Bravi ragazzi!

HIER di Guido de Mozzi

STORIA DELL'AUTONOMIA di Mauro Marcartoni

CARTOLINE di Bruno Lucchi

AMICI A QUATTRO ZAMPE di Fabrizio Tucciarone

Golf

Golfando

Con Golser



In conclusione vogliamo dire che questi ragazzi usciranno dalla scuola pronti per essere impiegati nelle nostre strutture turistiche che, come sappiamo, sono in costante sviluppo. Potranno fare davvero gli ambasciatori del territorio perché con loro faremo tutti una bella figura. Parola della redazione golosa de l'Adigetto.it.



Golf Club Ca' Amata Castelfranco

Il 18 buche nella natura dell'Alto Adige

Golf Club PETERSBERG

0471 615122 Petersberg