



Renato Malaman

2 Agosto alle ore 12:05 · 🌐

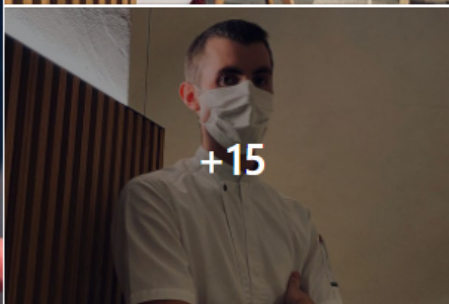
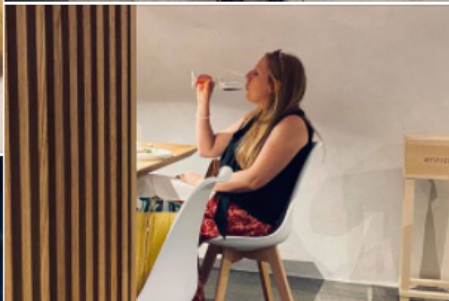
Ca' dei Volti, in centro a Cembra. Lo hanno definito 'locanda contemporanea' ... È aperto da poco e propone una cucina che rivisita la tradizione con un linguaggio originale. Ai fornelli c'è Guglielmo Baron, ex sous chef dello stellato Alessandro Gilmozzi. Si cena sotto le volte ad arco, fra mura che trasudano storia seppur l'acustica ne risenta un po'.

Ottimi i pacote (piccoli paccheri) di pasta Felicetti (la 'pasta di montagna' che si produce nella vicina Predazzo) con il ragù di cervo.

Per scelta il locale vuole valorizzare i vini della Val di Cembra, dai celebrati Müller Thurgau, al Pinot Nero, alle bollicine Metodo Classico Trento Doc. Un locale intimo, da segnalare.

Prima di cena, nella piazzetta davanti a palazzo Maffei, interessante degustazione confrontando i vini della Val di Cembra con quelli della Valtellina...

L'altro giorno il confronto si era focalizzato sui Müller Thurgau di varie regioni europee...



👍 Tu, Alessandro Maurilli e altri 22

Commenti: 2