

Guida alla Guida - Trentino goloso: sette insegne da non perdere per l'estate in montagna

 www.identitagolose.it/sito/it/207/39689/guida-alla-guida/trentino-goloso-sette-insegne-da-non-perdere-per-uneestate-in-montagna.html



I cannelloni secondo **Peter Brunel**

La [Guida ai ristoranti di Identità Golose](#) rappresenta un punto di riferimento sicuro per scoprire insegne d'eccellenza in tutta Italia: dai classici imperdibili dell'alta cucina alle trattorie autentiche, passando per osterie e nuove tavole da scoprire. Il panorama si arricchisce costantemente di proposte inedite che continuano a sorprendere e a ristorare gli appassionati. In questa occasione vi conduciamo in Trentino, nella bella provincia di Trento, in cui molti e molte passeranno giorni lieti e riposanti durante la stagione estiva. Ecco per voi sette consigli da seguire per le vostre soste golose...

[Peter Brunel](#), Arco (Trento)

Il 49enne **Peter Brunel** è un cuoco trentino già noto da tempo alle nostre cronache per la gentilezza e l'esuberanza creativa, figlia dell'epoca post-**Ferran Adrià**. Da agosto 2019 guida un'insegna che porta il suo nome, nascosta nel verde di Arco, tra i dolci tornanti che digradano in direzione Torbole, riva settentrionale del lago di Garda. Il menu degustazione "Il Priore", dedicato a **Gabriele D'Annunzio**, è il più importante dei tre del ristorante [Peter Brunel](#) (gli altri due sono "I grandi classici del cuoco" e "Japan-Trentino-Nikkei"). Un insieme di piatti deliziosi, al di là del valore storico che rievocano: Anatra e foie gras, Cannelloni, Riso alle rose, Uova All'oro raccontano un'importante vocazione allo studio e all'applicazione per traghettare alla contemporaneità mondi d'antan. Tutto questo in una sala con due professionisti come **Andrea Gardin** (cercate di vederlo all'opera mentre shakera cocktail ispirati a queste valli) e il maitre **Carlo Chinelli**, che vi preparerà come atto conclusivo un caffè da un arcobaleno di possibilità: con Syphon, Kemex, caffettiera francese, moka, cuccuma, caffè turco ed espresso, 7 splendide estrazioni.

Gabriele Zanatta

[El Molin](#), Cavalese (Trento)



El Molin

Nell'apparente tranquillità silvestre della comunità montana di Cavalese uno spiritello inquieto si aggira tra pentole e formelle. Mai pago, **Alessandro Gilmozzi** prosegue ormai da quasi 30 anni, la sua esplorazione tra le essenze naturali: siano esse celate tra gli abeti rossi dei boschi della Val di Fiemme - licheni, erbe, cortecce, funghi - o in un campo di Caffè Geisha a Panama di cui utilizza il fiore, il frutto e il chicco verde per ottenere un raro e prezioso distillato. Botaniche che troviamo esaltate nei piatti che Gilmozzi distilla nella cucina ospitata nell'antico mulino con i suoi cinque tavolini distribuiti tra scale e maestose travi di legno in un'atmosfera quasi stregonesca. Qui ci attende *Miniature wild*, il consommé selvatico al formaggio, e la Trippa alla parmigiana e caviale di Lavarello e il Canederlo di fegato di vitello in ristretto di funghi. L'eccellente Risotto alla cenere fermentata di pigna di cirmolo, con imperatoria e radici o l'Anitra selvatica, porri e camomilla. Bella chiusura con miele, bacche e aceto. Carta dei vini notevole e due menu da 140 e 180 euro.

Angelo Carrillo

[Stube Hermitage](#), Madonna di Campiglio (Trento)

Incastonata tra le vette delle Dolomiti, [Stube Hermitage](#) è il racconto di una famiglia che

da generazioni si dedica all'ospitalità, con il suo [Bio Hotel Hermitage](#), e alla buona cucina. Primo ristorante di Madonna di Campiglio a ricevere la stella Michelin nel 2008 la riconquista nel 2018 con chef **D'Alitta** che nel 2022 lascia le redini al suo sous chef **Antonio Lepore**. Originario di Montella, in Campania, chef Lepore approda da Stube Hermitage nel 2019 dopo diverse esperienze tra cui *Piazza Duomo* con **Enrico Crippa** e *L'Argine a Vencó* da **Antonia Klugmann**. La sua cucina è un connubio tra nord e sud, con un occhio attento alla tradizione, quella della nonna, e un'attenzione particolare ai vegetali. Il menu degustazione "I nostri classici" comprende piatti come i Cappelletti della Val di Non, Mortandela, brodo di cappone, mela e perle fritte, e il Filetto di cervo, gin di Campiglio, tè Lapsang, millefoglie alla lavanda. Interessante il menu "Territorio Creativo" e - davvero unico - il menu vegano "Sensibilità". Sono più di 300 invece le etichette dedicate al vino, tra cui alcuni vini biologici e biodinamici locali e internazionali.



Stube Hermitage

[InAlto Alfio Ghezzi Dolomites](#), Moena (Trento)

Dopo la fine dell'esperienza di Senso, il ristorante gourmet aperto all'interno del Mart di Rovereto, che prosegue ora solo con la proposta diurna del bistrot, **Alfio Ghezzi**, ha dato vita a varie collaborazioni e nuove esperienze, tra cui [InAlto](#), ristorante rifugio per sciatori e non a 2500 metri a passo San Pellegrino. Ci si arriva a piedi o in funivia anche senza

sci benché questo rimanda un paradiso per sciatori a cui si rivolge con un'apertura prolungata dalle 9 alle 16. Piatti à la carte, ma anche due menu degustazione che meritano il viaggio realizzati dal resident chef **Fabio Busnaghi**. Si va dal Cervo della val Rendena battuto al coltello, uova di trota alla liquirizia e salsa agra, alla Terrina di fegatini barbabetola rossa, crauti e mele, fino all'eccellente Risotto alla Mortandela, cappuccio viola e camomilla. Piatti interessanti anche nelle proposte vegetariane come le polpette di ceci, germogli di lenticchie e salsa al cumino. Apprezzabile la proposta di vini con tanti vini al bicchiere. Qui troverete anche i prodotti della linea Antologia dove Ghezzi presenta, confetture e conserve di alta gamma.

Angelo Carrillo

Malga Panna, Moena (Trento)

I bisnonni di **Paolo Donei** producevano una panna talmente buona che i turisti ribattezzarono la loro baita [Malga Panna](#). È uno dei tanti aneddoti che lo chef racconta con grande trasporto perché ha sempre mantenuto vivissimo il legame con la storia della sua famiglia, anche se fin da giovane ha voluto guardare verso nuovi orizzonti e si è lasciato sedurre dal fascino dell'alta cucina. Come si ammira dalla bella veranda vetrata, attorno al ristorante ci sono boschi, vette e panorami che chiedono solo di essere esplorati e assaporati. **Donei** appartiene a questi luoghi così come la sua cucina, moderna, creativa ed evocativa che riconnette alle antiche tradizioni contadine: con le radici salde nel passato e lo sguardo rivolto al futuro il cuoco non smette mai di sperimentare. Insomma, qui non ci si annoia perché vengono offerti spunti sempre nuovi, come la recente linea di piatti "in barrique" preparati con marinature e infusioni profumate da trucioli tostati di legno di melo, faggio o ciliegio. Ci si diverte anche con gli abbinamenti vinosi, soprattutto lanciandosi alla scoperta delle produzioni di piccole cantine selezionate con grande attenzione.

Andrea Ciprian

Innesti, Pergine Valsugana (Trento)

Elisa Bertoldi e **Daniele Tomasi** (Villa d'Este a Cernobbio, e Malga Panna in Val di Fassa) sono due giovani imprenditori dell'Alta Valsugana che da un paio di anni stanno movimentando la scena gastronomica di Pergine e del Trentino orientale. Il loro ristorante, [Innesti](#), si trova nel centro della cittadina con **Daniele** in cucina ed **Elisa** all'accoglienza con una proposta gastronomica che abbina sapori tradizionali del Trentino alle suggestioni della cucina della globale (orientale – buono il Sushi di montagna) con un piglio contemporaneo. Dalle tre portate del menu Gemme (interamente realizzato con prodotti di vicinato e ricette che pescano nelle tradizioni locali) ecco Seppia, cotechino, pak-choi e Teroldego, Gnocchi di patate con verza, Puzzone e tartufo e il dolce Larice, cirmolo e licheni. Radici, invece, è dedicato alla cultura alpina, con piatti interessanti come Pecora della Val Venosta con topinambur e carote. E poi c'è *Innesti* dove il gioco si fa avvincente con piatti come Krapfen, cipolla e spuma di stravecchio di malga, Babaganoush con rombo arrosto e sommacco e Crema di zucca, curry e latte di mandorla. Interessante anche la carta dei vini.



Locanda Margon

Siamo tornati ad assaggiare i piatti di **Edoardo Fumagalli**, lui ha confermato le ottime impressioni che aveva destato nei nostri passaggi precedenti: presenta un'impostazione classica di fondo, una struttura di stile che richiama gli esempi di altre grandi maison, perché è in questo ambito che *Ferrari-Margon* vuole sempre più consolidarsi. Così lo chef tesse una cucina solida, attenta ai particolari e all'estetica delle preparazioni, in cui la creatività è sottaciuta nelle forme ma presente nella sostanza. Anzi, è proprio quando riesce a esprimersi di più e a emergere al palato che lo chef ci appare più a fuoco. Prova ne sia, ad esempio, l'*Ostrica Gillardeau, insalatina di salicornia e gomasio, spuma alle mandorle armelline e salsa d'ostrica*, uno dei primi nostri assaggi, dove il mollusco sfugge alla vista, si copre della spuma mandorlata, sciorina una texture differente e suadente; o nella variazione del carciofo, idea per certi versi mainstream ma di ottima fattura. E ancora, nell'eccezionale *Risotto a Mısır Çarşısı*, gioco tra territorio e Vicino Oriente (il cereale viene bagnato con un'infusione di spezie, a seguire succo di melograno e perilla rossa e salsa al Trentodoc).

Carlo Passera



di

Identità Golose
