CEMBRA, LA CUCINA DEL RISTORANTE CÀ DEI VOLTI ESALTA I PRODOTTI TIPICI



Categories: Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News

Cembra (Tn), rinomato borgo dell'omonima Valle, è caratterizzata da palazzi signorili e contrade rurali. Tutt'intorno la natura rigogliosa consente la coltivazione di vitigni all'interno di caratteristici terrazzamenti che degradano a fondo valle verso il torrente **Avisio**.



Dopo un'escursione tra i tanti sentieri che innervano il territorio valligiano, oppure dopo una visita tra le numerose e rinomate cantine del borgo e dei dintorni in cui viene prodotto il **Müller Thurgau**, vino pregiato e caratteristico di questa zona, una sosta enogastronomica merita il nuovo **ristorante Cà dei Volti**, cui si accede da **piazza Marconi**.



Il ristorante dispone di locali ampi e luminosi in cui il caldo colore chiaro delle pareti e soffitti, abbinato agli arredi moderni e funzionali, accoglie l'ospite con signorile eleganza. Titolare e chef del locale è il giovane **Guglielmo Baron** che può fare affidamento in una coetanea brigata di cucina e di personale di servizio, professionale, competente e disponibile.

La carta del menu, che varia ogni mese, propone piatti fatti con



ingredienti di stagione legati al territorio, abbinati in qualche caso ad ingredienti d'altrove. Nella preparazione delle diverse portate, dall'impiattamento gradevole alla vista, **chef Baron** utilizza pochi genuini ingredienti, segnati anche da alcuni tratti di innovazione gastronomica, retaggio delle importanti esperienze professionali vissute in prestigiose cucine anche estere.



Tra gli antipasti, con la possibilità di variare tra piatti di fiume e di terra, meritano l'assaggio una **tartare di trota con cetriolo e maionese di lamponi** ed una **tartare di manzo Zanotelli e crosta di pane**. Denotano entrambe un piacevole armonico equilibrio di gusto nella fusione di profumi e sapori che sprigionano i diversi ingredienti utilizzati.



Di buon livello anche i primi piatti; piace ricordare una **pacote di pasta monograno Felicietti al ragù di cervo**, in cui il sapore rustico della pasta ben si lega all'intenso e deciso gusto della carne selvatica.
Mentre tra i secondi, emerge per gusto e sapore un piatto di **formaggio fresco tosèla con funghi e polenta** preparata con farina gialla di Storo, derivata dal mais coltivato nella Valle trentina del Chiese.
Tra i dolci, gradevole all'assaggio una **torta di mele, vino santo e cannella**, spezia dal sapore piccante ma impreziosito da sfumature dolciastre, dall'aroma secco e pungente, che compensa il deciso sapore dolce degli altri ingredienti.
Ottima la **carta dei vini** che propone numerose etichette non solo regionali.

www.cadeivolti.it

Piergiorgio Felletti