

► 14 aprile 2017

## Il pranzo pasquale mette in tavola i sapori salutisti

Pasqua al tavola, ecco i menu del momento nei ristoranti della città e della provincia con proposte e prezzi. Dalla Locanda Margon a Ravina al Pineta Hotel di Coredo, passando per il Castello di Pergine le tendenze prelibate, vegane, salutiste.

### Ristoranti Proposte e prezzi



# Verde, prelibata o salutista Pasqua a tavola, ecco i menu

## Dalla città alle valli, le proposte e i prezzi dei ristoranti

**TRENTO** Asparagi, tarassaco, carciofi, capretto e, *ça va sans dire*, l'iconica colomba, ma anche crudi di pesce e opzioni healthy. Sono questi gli ingredienti che quest'anno fanno da file rouge ai menu dei ristoranti del Trentino per la Pasqua ormai alle porte.

Partiamo dalla città. Il due Stelle Michelin Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Ravina (tel. 0461/349401), a due passi da Trento, per il pranzo del 16 aprile, a 90 euro, interpreta le tradizioni pasquali trasformandole in piatti d'autore con mezza sfera d'uovo e asparagi, emulsione di crostacei e caviale; gnocchi di patate, piselli freschi, seppie e menta

al bergamotto; pescatrice, briciole di pane al pomodoro, agretti e bottarga; capretto al forno, pecorino, fave e morchelle; pan di Spagna alle erbe, crema alle fragole, gelatina di mozzarella di bufala e sorbetto al basilico; colomba pasquale con crema soffice al Ferrari Maximum Demi-Sec.

Spostiamoci in Valsugana per la proposta di una delle location più belle della regione, Castel Pergine (tel. 0461/531158): a 45 euro senza vini in abbinato, oppure a 58 euro con un percorso di degustazione ad hoc, si potranno gustare cagliata fresca con insalata primaverile, pane alle noci e gel al miele di tarassaco; crema di

patate alla Nosiola con formaggio Caprino e sarde di lago; tortelli agli asparagi con cremoso d'uovo e pancetta affumicata; capretto arrosto con purea di patate al polline, spinaci e salsa al timo e limone, crostatina al limone, meringa bruciata e gelato all'olio d'oliva del Garda.

Più semplice ma certamente non meno gustoso, il pranzo tradizionale di Pasqua proposto da Franca Merz ai tavoli della sua storica Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè (40 euro a persona, bevande escluse; prenotazioni allo 0461/557200), che prevede flan di tarassaco e malva con crema di formaggi, lasagne ai carciofi,

► 14 aprile 2017

capretto nostrano al forno con polenta di Storo e le verdure di stagione e, *dulcis in fundo*, dolcetti misti. Interessante anche la proposta di una delle roccaforti del gusto della Val di Fassa, Costa Salici di Cavalese: nella sua bella stube in circolo, riscaldati se necessario dalla «mussa», la stufa tipica della valle, per il 16 aprile (38 euro a persona, tel. 0462/340140) lo chef Maurizio Tait coadiuvato dal figlio Stefano propongono insalata di gamberi asparagi e *cous cous*; gnocchi di polenta bianca al Primiero di Malga, piselli e basilico; arrosto di capretto di Fiemme con fagiolini e purè di patata al limone; nuvola di mascarpone con fragole e cioccolato.

Chi ha voglia di una giornata al lago può approfittare della proposta di Pasqua di Giuseppe Sestito, chef resident de «Il Re della busa», il ristorante gourmet inserito all'interno dell'Hotel Lido Palace (65 euro, bevande escluse; prenotazioni allo 0464/021899): insalatina di asparagi di Zambana, uovo croccante, fonduta e cialda di polenta; crema di carciofi alla «vignarola» con favette e lattuga, gamberoni e guanciale; cannoli chiusi con genovese di vitello profumata al tartufo nero del Monte Baldo; cosciotto di agnello nostrano cotto nel fieno con carote novelle e topinambur; uovo al cioccolato con mousse al Manjari e coulis di lamponi caldo.

Pasqua potrebbe essere l'occasione giusta per gustare il menu a base di mele della Val di Non proposto dal ristorante del Pineta Hotel di Credo (tel. 0463/536866), composto da insalatina della strega Brunilde, alla mela appena raccolta, noci e speck e Trentingrana stagionato; orzotto aromatizzato al sidro di mele, mortandela golosa e formaggio Casolet filante; battutine di filetto di maiale alle mele Golden Melinda, con pancettina nostrane e curry con salsa di cavolo rapa e purea di mele bella di bosco; strudel di mele renette della nostra nonna con salsa alla vaniglia.

Altro indirizzo in zona da gourmet è la Locanda Alpina di

Brez (tel. 0463/874396), dove avrete solo l'imbarazzo della scelta: imperdibili le capesante dorate crema di topinambur e porcini, il tortel di patate mezzena «Widunhof» mortandela tarassaco sott'olio, il carrè d'agnello al forno in crosta di erbe aromatiche noci con sedano rapa, trancio di baccalà pomodorini infornati capperi di Pantelleria e olive taggiasche, i sorbetti e gelati della locanda.

**Francesca Negri**

### I sapori

Asparagi, tarassaco, carciofi le verdure più gettonate

### I dolci

Colomba, ma anche strudel e gelati per finire in bellezza



### Uova pasquali

Creazioni artigianali per addolcire il pranzo di Pasqua