



**San Silvestro**  
 Cenone, i ristoranti  
 offrono menu  
 da 40 a 120 euro



# Capodanno a tavola Torna la voglia del cenone al ristorante

**TRENTO** Ritorno al ristorante. È questo il trend delle festività natalizie 2016 in Trentino. A dirlo è Marco Fontanari, presidente dell'Associazione dei ristoranti del Trentino: «La sensazione è che queste vacanze di Natale stiano andando abbastanza bene, c'è un ritorno della voglia di andare fuori a festeggiare. Lo conferma un Natale che per i ristoranti locali è stato positivo e in crescita rispetto all'anno scorso. Per questo speriamo di vedere confermata questa tendenza anche per San Silvestro».

## Verso il 31

Due le tendenze certe in Trentino: «Le prenotazioni che arrivano all'ultimo momento e menu che propongono le linee di cucina di ciascun ristorante, senza addentrarsi in sperimentazioni di nuovi piatti», afferma Fontanari, che tira le somme di un 2016 non facile ma sicuramente ottimistico. «Sicuramente quest'anno si è vista la fine della discesa: siamo lontani dal poter parlare di ripresa, ma i segnali ci fan ben sperare. Naturalmente, il fenomeno turistico laddove c'è aiuta tutti, mentre se si è legati troppo al mercato locale, la ripresa non si evidenzia in modo così spiccato. Questa congiuntura economica sicuramente sta facendo anche un po' di selezione, ma chi ha basi solide riesce ad andare avanti». Un 2016, insomma, che si chiude con il piede giusto per iniziare l'anno nuo-

vo con il sorriso, anche secondo i dati di Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), che a livello nazionale ha raccolto un diffuso ottimismo dei ristoranti: ben 8 ristoranti su 10 ritengono di poter fare il pienone la sera del 31 dicembre, accogliendo 7,5 milioni di italiani per la maggioranza, residenti al Nord e non coniugati.

## Creatività e tradizione

Menu alla carta o menu fisso, non c'è una regola per il San Silvestro 2016 nei ristoranti trentini. Franca Merz, proprietaria e chef della storica Locanda Due Camini di Pinè (tel. 0461/557200, spesa media 40 euro), lascia la scelta ai suoi clienti: «Proporrò sia il normale servizio alla carta, sia menu degustazione, ma non un cenone classico soprattutto perché qui in zona registro la necessità di non spendere cifre esagerate per l'ultimo dell'anno». Nel menu della Merz spiccano i suoi grandi classici, dal prosciutto di petto d'anatra alla tagliata di cervo al ginepro, con il territorio sempre protagonista anche negli abbinamenti enologici.

## Fassa

A Canazei uno dei locali cult è El Pael del sommelier Roberto Anesi (tel. 0462/601433), che a 85 euro proporrà un menu ad hoc con tentacolo di polpo alla griglia su guacamole e pomodorini confit, pancia di maialino cotta a bassa temperatura, doppio raviolo di zucca e formaggio Golden Gel, guancia di manzo brasata e, dulcis-

in fundo, torrone, frutta secca e caramello salato. Un giusto mix tra le ultime tendenze milanesi e il mood alpino è il menu di ricerca e completamente inedito proposto dallo stellato Malga Panna di Moena (tel. 0462/573489, 150 euro vini esclusi; possibilità di percorso vini in abbinamento a 70 euro), che apre il suo menu a 8 portate con un accattivante Gin Tonic al salmerino, per poi snocciolare altre sette portate composte da code di gambero arrosto, vitello, mela verde e sedano; cappellacci di lattuga e capperi, molluschi e crema di pecorino; riso all'infuso di bosco, ceviche di storione e miglio soffiato; crudo di cervo, robiola, crescione di fiume e cracker di grano saraceno; manzo nostrano, salsa inglese alla nocciola, zucca e tartufo trentino; «Bosco d'inverno» e, infine, tisana «Millemetri», petit four e friandise (termini francesi che indicano la piccola pasticceria).

## In città

Ben dieci portate sono quelle proposte dal menu de L'Osteria a Le due spade di Trento (tel. 0461/234343, 120 euro a persona): si parte con un aperitivo al Trentodoc Brut Methius riserva 2010 con vellutata di finocchio con guazzetto d'ostriche, quindi si prosegue con millefoglie d'astice con cappelante, carciofi e mele all'olio extravergine del Garda; tritico al crudo di mare con carpaccio di coda di rospo al lime, tartare di tonno con avoca-

► 28 dicembre 2016

do e gambero Sicilia marinato all'arancia; zuppa di lenticchie con ventaglio di rombo; risotto «Acquerello» con capesante e melograno, emulsione allo spumante su polvere di caffè; sorbetto al rabarbaro; tortellone al cotechino e castagne su crema di zucca; trancio di branzino con scaloppa di foie gras su purea di topinambur; noce di filetto di vitello in crosta alle fave di cacao; tavolozza dai dolci sapori.

Dalla città saliamo nuovamente in montagna, nella località più glamour e gourmet delle Dolomiti, Madonna di Campiglio, dove la creatività di Enrico Croatti, chef del ristorante Dolomieu del Dv Hotel (tel. 0465/443191, 250 euro a persona), aprirà il menu di San Silvestro con un lussuoso cocktail di benvenuto a base di escabeche d'ostrica, scampo in salsa d'arrosto, datteri al caprino erborinato e guanciaie, assortimento di crocchette e canapè. Poi ci si siederà a tavola per gustare black eggs, zuppa di pesce, «ex mucca da latte» (uno dei piatti forti del menu 2016-17 del giovane chef stellato romagnolo), ravioli d'anatra al foie gras, vitello al burro nero con astice selvaggio, erbe e tartufo, marron glacé e — dopo mezzanotte — cotechino e lenticchie, uva e frutta secca.

**Francesca Negri**

### Tendenze



● «Quest'anno i ristoranti non propongono sperimentazioni, ma le proprie linee di cucina», dice Marco Fontanari, (foto), presidente dell'associazione ristoratori del Trentino



**San Silvestro**  
 Un cenone al ristorante. Tra i trentini torna la voglia di passare l'ultimo dell'anno divertendosi fuori casa