



► 29 Maggio 2016

## Strangolapreti, tortel, salmerino, sguazet e pizza Quando la tavola si coniuga con il territorio

di **Francesca Negri**

**E**conomia dello spazio, economia della geografia, per riscoprire il valore del territorio. Se il tema dell'undicesima edizione del Festival dell'Economia lo mettiamo nel piatto, allora bisogna andare a caccia di quei luoghi in cui attraverso cucina e vino si raccontano storia e tradizioni di un territorio come quello trentino estremamente variegato, che va dal lago alle cime innevate, dal Medioevo al Concilio di Trento fino a un presente in cui minoranze linguistiche e posizione di confine giocano ancora un ruolo importante.

Il primo indirizzo da provare è il ristorante enologico «Il Libertino» (piazza di Piedicastello 4/6, telefono: 0461/260085), osteria tipica trentina dall'atmosfera parigina, che sa raccontare bene le ricette più tipiche del territorio: qui potrete gustare un cult della zona, gli strangolapreti, sorta di gnocchi nati per colpa di una battuta di caccia andata male, di un prete ingordo e di una perpetua molto creativa; il salmerino alpino, prelibatezza un tempo riservata solo ai prelati e ai ricchi; il tortel de patate, nato nel 1800 e testimonianza di quanto un ingrediente povero possa essere estroso e gustoso.

A due passi dal centro storico e dal Castello del Buonconsiglio c'è l'Osteria Vineria «San Martino» (via San Martino 42, telefono: 0461/263975) dove gustare varie tipologie di quei canederli nati, si racconta, per sfamare un esercito di Lanzichenecchi di passaggio, oppure l'introvabile sguazet, stufato di frattaglie che un tempo veniva preparato solo nei giorni in cui veniva ucciso qualche animale di casa. Forsterbräu Trento (via Oss Mazzurana 38, tel. 0461/235590) è invece il posto giusto per gli amanti della birra: in uno storico palazzo nel cuore del «giro al sass» sapientemente recuperato dal noto birrifico meranese Forst, si può scegliere tra le migliori specialità della casa come la Vip Pils, la Kronen o la Sixtus, accompagnate da specialità trentine e tirolesi. Imperdibile anche l'Antica Trattoria «Due Mori» (via San Marco 11, tel. 0461/984251), storico rappresentante della ristorazione più tipica di Trento: assolutamente da assaggiare la luganega con polenta e finferli, ma soprattutto la carne salada, particolare carne in salamoia annoverata tra i beni di Castel Tenno e del principe-vescovo Bernardo Clesio fin dal 1515. E anche se il risotto non è un piatto tipico della zona, qui c'è la carta forse più estesa della città.

Anche la pizza può riempirsi di territorialità e se siete amanti del genere l'indirizzo giusto è «Da Albert» (via Bernardino Bomporto 2, telefono: 0461/231712), pochi posti per un locale che è stato inserito tra i migliori indirizzi

della regione dalla bibbia mondiale delle pizzerie «Where to eat pizza».

Se è la storia quella che cercate, allora non potete non concedervi una sosta all'Osteria a «Le due Spade» (via Don Arcangelo Rizzi 11, telefono: 0461/234343), nata a Trento nell'anno del Concilio per accogliere padri conciliari, pellegrini, notabili e viandanti. Oggi, dopo quasi cinque secoli, la tradizione è ancora viva grazie al patron, Massimiliano Peterlana, e allo chef Federico Parolari, fortemente legato ai sapori del territorio: imperdibile la sua millefoglie di patate e carciofi con speck d'anatra e crème brûlée al formaggio Vezzena, il filetto di cervo cotto in ramoscelli d'abete su purè di topinambur, lo strudel di mele scomposto e la particolarissima «Tavolozza dolce agli asparagi con: strudel, tortino, semifreddo e gelato».

Infine, un indirizzo anche per i più gourmet, a caccia di ricette stellate. Si tratta di «Locanda Margon» (via Margone di Ravina 15, telefono: 0461/349401), il ristorante di Cantine Ferrari guidato dallo chef Alfio Ghezzi: gli amanti del metodo classico più famoso del Trentino potranno scegliere per il percorso «Suggestione bollicine», chi è a caccia di tipicità potrà optare per il menu «Suggestione Terroir», chi vuole sentirsi libero avrà a disposizione una carta stuzzicante. L'unico consiglio è quello di testare il «Relitto glaciale», piatto scenografico e indimenticabile, a base di salmerino.



### **Prelibatezze**

Dal salmerino alla carne salada passando per canederli e strangolapreti: sono tanti i piatti che meritano di essere degustati in una pausa del Festival dell'Economia. I luoghi per un'esperienza culinaria di prim'ordine non mancano