**L’esperienza dei sapori fra tradizione e insolite ambientazioni**

**A TAVOLA, IN POSTI FUORI DALL'ORDINARIO**

**L'identità di un territorio che si esprime anche attraverso i sapori e le fragranze dei prodotti serviti in tavola. Proposte per una cena insolita, magari in un castello, in funivia oppure su una barca a remi**

In mezzo al lago, in palafitta, nel bosco: la cena qui non è solo consumare un pasto! E sarà sempre una cena trentina, anche su una barca a remi in mezzo al lago di Lavarone, in un ambiente raffinato, oppure ospiti di Gianni, malgaro pittore e artista, per un aperitivo a base di prodotti locali dopo un'escursione nei boschi in Valle del Chiese. Ecco le cene estive più insolite ed esclusive, da vivere, assaporare e raccontare.

Nel Parco Naturale Adamello Brenta, a **Malga Nambi**, si può essere ospiti di Gianni, malgaro e artista internazionale. Seduti al tavolo all'aperto della sua locanda, all'ora della cena, si può gustare una cucina genuina al 100%, dentro un ambiente naturale in cui è persino possibile intravedere dal proprio tavolo qualche animale del bosco.

Per tutta l'estate, l'aperitivo in Valle del Chiese ha il sapore dell'incanto. Si parte in gruppo per un’escursione notturna nei boschi, attrezzati di lampade frontali, ed il premio sarà il gusto inconfondibile dei succulenti prodotti del posto: tutto questo nell’esperienza **Magia della Notte,** che attende sia grandi che bambini.

Nelle palafitte sul **Lago di Ledro**, sito archeologico dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, la cena diventa esclusiva: **Cena Da...Unesco**. Partecipando poi al concorso “Un notte nella palafitta di Ledro” si potrà partire in un viaggio nel tempo… senza nemmeno alzarsi da tavola.

In una sera di fine agosto, sul **Lago di Lavarone** la cena è servita direttamente in barca a remi. I sapori della tradizione verranno proposti in questo posto fuori dall'ordinario, con i pontili che diventeranno tavole imbandite, le candele la luce calda della serata ed il GypsyTrio a fornire il sottofondo musicale.

Per chi vuole, infine, gustare un menù a base di squisiti piatti gourmet, comodamente seduto ad un tavolo esclusivo riservato all'interno di **una telecabina**, due gli appuntamenti da segnare in agenda. Il 15 giugno, primo giorno d’apertura estiva delle cabine panoramiche della funivia Alba-Col dei Rossi, “Chef per Aria” in **Val di Fassa**, per vivere l’esperienza di una cena a numero chiuso tra terra e cielo condividendo, con altri 17 commensali, le bontà della valle ladina alla luce del tramonto. Per l’altra data, ci si sposta sul versante opposto delle alpi trentine: il sabato 3 agosto si cena con vista panoramica sulla conca di **Madonna di Campiglio,** ammirando il tramonto sulle Dolomiti di Brenta, sulla telecabina Pinzolo-Campiglio Express con partenza da Patascoss.

Queste le proposte singolari, da segnare in agenda e prenotare per tempo, ma l’estate trentina propone anche numerose e gustose opportunità, lungo i principali itinerari di viaggio.

In **Val di Sole** immancabile è una sosta golosa alla “Corte dei Toldi”, ristorante e residenza nell’antico centro storico di Terzolas. Un luogo per il corpo e per lo spirito, dove genuinità e creatività in cucina incontrano un’ospitalità serena, ricca di suggestioni, nella quale i valori della tradizione e la forza dei pensieri si incontrano e si arricchiscono vicendevolmente. Tutto questo nella cornice rustica e verace di una antica "corte" solandra, tra avvolti sapientemente restaurati e tante storie da scoprire.

Non lontano, ci spostiamo a Denno in **Val di Non**, il ristorante “La Filanda Gourmet” dispone di tre sale arredate con cura e che conservano l’aspetto di quello che una volta era il locale: una antica filanda. Il ristorante gourmet, propone piatti studiati per valorizzare ogni singolo ingrediente e presentati in maniera accurate e precisa, con portate che spaziano, dalle ricercate carni trentine al pesce di fiume, passando dalla selvaggina, finanche al vegetariano o celiaco; e tutto il personale è composto da giovanissimi under 25, dagli chef ai maitre tanti giovani ricercatori di materie prime e prodotti freschi e di stagione, a partire dalle erbette aromatiche da loro stessi coltivate nell’orto.

Dalla parte opposta della provincia, in **Val di Fiemme** a Cavalese, tra bei palazzi restaurati sorge il ristorante “El Molin”, covo dello chef stellato Alessandro Gilmozzi, il “cuoco di montagna” che ama definire la sua cucina dolomitica, tanto è connessa al territorio e contraddistinta da materie prime inusuali, come le cortecce, i licheni, le erbe di montagna che a lungo ha studiato e che raccoglie di persona nei boschi. Una volta scesa la scala d’ingresso colpiscono in sala le macine di un vero mulino, e l’articolato sistema di tavoli posti su vari livelli, intimi e suggestivi. Il menù di alto livello colpisce per la complessità di proposte, da “I Classici Moderni”, a “I Classici Storici”, fino al più innovativo menu “Essenze”: in ogni caso si tratta di una cucina in cui è l’elemento qualificante è l’interpretazione dello chef ed il suo percorso culinario e culturale, prima ancora degli ingredienti, che a questi livelli sono sempre di primissima qualità.

In Alta **Valsugana** infine, a Pergine, “Castel Pergine” con la sua Sala Nera rinascimentale è il luogo ideale per una cena in due a lume di candela o per un'occasione speciale in un'atmosfera magica e senza tempo. Recentemente rinnovato sia nell’organizzazione aziendale, sotto l’egida di una Fondazione che cura un nutrito calendario di eventi, ma specialmente nel team in cucina, adesso sotto la guida dello chef Alfonso Aquino, con una singolare proposta di contaminazione tra la tradizione trentina e profumi e sapori mediterranei. La nuova cucina è direttamente in sala e a vista, e si può prenotare anche lo chef table, per mangiare direttamente in cucina e magari scoprire qualche segreto delle ricette.

Approfondisci questo argomento **qui**

Trento, aprile 2019