**NUOVA AVVENTURA PER DUE "STELLATI" TRENTINI**

**Due dei più titolati chef trentini firmano nuovi ristoranti gourmet a Rovereto ed Arco**

Cucina, arte, design, tre parole che caratterizzano il made in Italy. Il presidente Vittorio Sgarbi lo aveva detto: “Vorrei uno chef stellato per il ristorante del Mart”. Ed è stato accontentato, perché la Caffetteria del Museo a **Rovereto** sarà gestita da **Alfio Ghezzi**, che degli chef trentini in attività è il più stellato. Per quasi un decennio al comando della Locanda Margon, già allievo di Gualtiero Marchesi, Alfio Ghezzi è già stato insignito di due stelle Michelin, la prima assegnata nel 2011 e la seconda cinque anni dopo.

Come da prassi comune ormai a molti dei più importanti musei mondiali, l’ambizioso progetto di Ghezzi si svilupperà in una logica di dialogo tra la cucina e le collezioni d’arte moderna e contemporanea del Mart, e la gioia di gustare le sue creazioni sarà parte stessa del piacere della visita a mostre ed esposizioni museali. Non a caso i locali della caffetteria sono stati rinnovati con la guida dello stesso architetto Mario Botta che, insieme allo studio Baldessari e Baldessari, ha scelto arredi ed oggetti di design del xx secolo, tutti rigorosamente made in Italy.

L’apertura del ristorante è prevista per il 22 ottobre 2019, ma nell’attesa lo chef ci ha descritto una ricetta che non mancherà al Mart: il suo piatto preferito, “le Chiocciole Monograno Kamut, salsa al trentingrana, tonno e caffè”, di cui Alfio parla appassionatamente come di un’interpretazione moderna del piatto che gli cucinava la madre nei giorni di festa: *“Fin da bimbo sono stato abituato ad una cucina schietta di montagna, abituati com’eravamo a pochi ingredienti locali non serviva molto per stupirci ed il tonno all'olio aveva sicuramente un non so ché di esotico, di lontano.  Così una domenica quando alle farfalle con grana, burro e salvia mia madre aggiunse qualche tocchetto di tonno fu davvero una sorpresa, un’emozione che è rimasta viva fino ad ora tanto da farmi riprendere in mano la ricetta e riproporla con i dovuti aggiustamenti che la professione e l’epoca contemporanea in cui viviamo mi hanno suggerito".*

Questo piatto delizioso e tanto altro al Mart, sia a pranzo che a cena, attraverso numerose proposte di menù degustazione, in cui non mancheranno i lievitati gourmet (sia i panini che la pizza alla pala), ma anche insalate e piatti tratti dalla tradizione gastronomica regionale e dalla storia locale.

E non è l’unica nuova stella che arricchisce il firmamento della gastronomia trentina: il 2019 ha visto anche il ritorno di **Peter Brunel**, a conclusione della fortunata esperienza a Firenze, in qualità di executive chef del ristorante Borgo San Jacopo, per la famiglia Ferragamo. A 44 anni compiuti lo chef originario della Val di Fassa, dopo varie esperienze e la stella Michelin (già conquistata a soli 28 anni, presso “Villa Negri” a Riva del Garda), è tornato finalmente in Trentino aprendo ad **Arco** il primo ristorante a suo nome, non lontano dalle sponde del lago di Garda. Inaugurato nel cuore dell’estate, il suo progetto solista ha preso corpo in uno spazio luminoso, arredato con gusto minimalista, con tre salottini con caminetti librerie e poltroncine colorate, e due sale affacciate sulla cucina e sul giardino per complessivi 30 coperti, a pranzo e cena tutto l’anno. La proposta gastronomica è sia di menù alla carta che di percorsi degustazione (“Le famiglie degli ortaggi e l’oliva del Garda” ed “Experience”), con il comune denominatore della sperimentazione rispettosa delle materie prime locali. Da provare “l’Orto d’estate”, piatto di soli vegetali, quinoa ed erbe aromatiche; ma anche i “gamberi marinati al lime e barbabietola con la sua spuma e bocconcini di mozzarella fatta in casa”, “il risotto cotto nel centrifugato di mela con rafano bianco e polvere di lamponi”; “la trota con infuso di funghi, zafferano e maggiorana”. Ovviamente ci sarà anche il piatto divenuto firma di Brunel: *“gli spaghetti di patata, conditi con taccole e salsa al pesto genovese”.*

Trento, ottobre 2019