

Ristorante Antica Trattoria ai Tre Garofani Via Mazzini 33, Trento

Ho avuto modo di conoscere questo locale durante una visita turistica nelle graziose cittadine di Giarre e Riposto. Si tratta di un Ristorante e Wine Bar: locale ampio ma al contempo caldo, arricchito da archi e colonne in pietra lavica e travi in legno. Oggi, durante una visita alla splendida città di Trento, ho avuto la FORTUNA di conoscere e provare le delizie dell'Antica Trattoria ai Tre Garofani. Il suggerimento è arrivato da una recensione del grande degustatore Paolo Massorbio, tratta dalla Guida Golosaria (Club Papillon). Personalmente trovo le indicazioni fornite da Massorbio molto attendibili e ... anche questa volta non si è smentito. Finalmente dopo un anno, ho trovato un locale con una cucina capace di stupirmi ed accendere i miei entusiasmi: l'ultimo locale in grado di suscitare in me certe sensazioni fu, esattamente un anno fa, il ristorante Al Fogher di Piazza Armerina (EN), dalla parte opposta dei Tre Garofani in pratica. Ma questa è un'altra storia 😊

Veniamo invece ai Tre Garofani. Il locale è situato in prossimità delle mura, a pochi passi dal Duomo e dispone di coperti sia all'interno che all'esterno. Servizio impeccabile; ottima la consulenza e la descrizione dei piatti, precisa e colorita, fornita dal gentile e simpatico proprietario, Signor Niko Marzari che gestisce il locale assieme alla moglie, Giovanna Linardi, fantastica e intraprendente cuoca dal grande estro creativo. Una ex insegnante delle scuole elementari trasformata in uno chef da stella Michelin oserei dire (ma questa è un'opinione del tutto personale)

La cucina propone un menù variegato e ben studiato, nel quale i sapori classici *locali* si fondono con alcuni tocchi innovativi.

Ingredienti genuini, evidentemente freschissimi e di stagione, pane ai cereali (morbido e leggero, tagliato al momento), pasta e addirittura gelati, fatti in casa. La carta è varia ma contenuta nella scelta e la cosa mi sembra piuttosto indicativa: come si suol dire 'poco ma buono' (buonissimo).

Cito alcuni dei piatti da noi provati per dare un'idea della singolarità di questa cucina.

Per cominciare una mini dose di zuppa a base crema di patate con olio all'aroma di tartufo, offerta dalla casa. Si continua con:

- **Filetto di capriolo** marinato con curry e cardamomo, mousse di peperoni ai due colori (giallo e rosso), chips di melanzane: tutti i gusti si fondono delicatamente tra loro per accompagnare il dolce-salato della carne di capriolo.
- **Ravioloni di grano saraceno** ripieni di mousse di selvaggina (morbido impasto macinato di capriolo o cervo) arricchiti da una soffice rosellina di formaggio di capra aromatizzato al rosmarino.
- **Filetto di cervo** accompagnato da crostata (tortino) di polenta con formaggio d'alpeggio e fili di porro croccante: la carne, tenera, delicata e saporita al contempo si scioglie in bocca.
- **Petto di galletto in mousse di pistacchio e timo** con accompagnamento di purè di cannellini e cetrioli allo yoghurt: la carne del pollo è molto morbida ed è resa ancor più saporita e 'cremosa' dall'aggiunta di qualche fiocco di burro salato: un sodalizio di sapori, creme e aromi unico.
- **Variazione sulla ciliegia:** Tortino di ricca frolla, ripieno di ricotta alle ciliegie e ciliegie sciropate in casa, accompagnato da un ulteriore bicchierino di ciliegie sciropate e da gelato all'acquavite di ciliegia leggermente ma piacevolmente alcolico (anche per una non bevitrice come me). In pratica la sagra della ciliegia!

Per gli amanti dell'affumicato consiglio assolutamente di provare:

- il **Coregone affumicato**, un pesce di lago, con misto di germogli, albicocche secche, crêpes di patate, sorbetto all'acquavite di albicocca e caviale di uova di trota: un alternarsi di ingredienti e sapori davvero insolito e straordinario.

Altrettanto interessante ho trovato

- l'**Insalata di polipo**: per nulla banale come potrebbe sembrare. Viene infatti servita all'interno di un grosso bicchiere nel quale si alternano strati di riso nero venere, soffice crema di patate e sedano croccante nonché del tenero polipo.
- Purtroppo non ho avuto la capacità (fisica) di provare anche questa pietanza ma mi ripropongo di testarla nel mio prossimo giro a Trento (sperando che sia ancora disponibile, considerata la stagionalità dei piatti offerti 😊)

Ampia anche la scelta dei vini trentini che tuttavia, non bevendo, non posso consigliare e valutare.

Il rapporto qualità prezzo è molto interessante: prezzi onesti, qualità impeccabile, quantitativi adeguati.

Indicativamente il costo medio è:

€ 10,00 circa per gli Antipasti

€ 10,00 circa per i Primi

€ 20,00 circa per i Secondi

€ 8,00 circa per il Dolce

€ 2,50 per Pane e coperto (il Pane fatto in casa 😊)

Un giro sul sito del locale può aiutare a farsi un'idea più chiara dello stesso: <http://www.aitregarofani.com/website/homePage/home.php>

Sono davvero soddisfatta della scelta fatta oggi: *Bel Locale, Belle Persone, Bella Cucina*.

Se passate da Trento dovete assolutamente fare un giro ai Tre Garofani, anche per provare un solo piatto! Il vostro palato ve ne sarà grato 😊

Milano, 17/08/2013

www.xcarmen.com