

# BLUARTE

## La Stua del John Folgaria il sapore del tempo, il carattere del territorio

**La Stua del John, il vissuto della famiglia Schönsberg, la memoria del tempo, tutto il resto è desiderio del presente tra ospitalità, calore e cucina gourmet. Dall'Alpe Cimbra al contemporaneo.**

*di Antonella Iozzo*



**Folgaria (TN)** - La montagna in Trentino è sempre protagonista con le sue diverse anime, conquista, affascina, seduce residenti e turisti tramutando ogni momento in ricordi speciali. Folgaria, centro principale dell'Alpe Cimbra e comunità tra le più antiche del Trentino, è uno di questi luoghi. Perfetta per una vacanza tra sport e relax: mountain bike e trekking d'estate, ciaspole e sci d'inverno.

A 20 chilometri da Rovereto il centro di Folgaria è caratterizzato da un lungo viale pedonale ricco di negozi, bar, pasticcerie, ristoranti, dove gustare le prelibatezze dell'enogastronomia trentina. Una passeggiata è d'obbligo per percepire le diverse pulsazioni della serenità, calma e rilassata al mattino, allegra nel pomeriggio, vivace e frizzante la sera.

Ed è proprio qui, in pieno centro, che troviamo il John Caffè e La Stua del John, un luogo carico di fascino e convivialità che dal 1954 regala emozioni nel segno della Famiglia Schönsberg, dal caffè del buongiorno, all'after dinner in taverna ideale per piccoli eventi e party.

È una location dove il vissuto vive il presente in una sapiente ristrutturazione che ha saputo integrare l'allure tradizionale alle vibrazioni del moderno. Anna e Alberto Schönsberg, sono l'anima e la mente di questo luogo che pulsa d'identità.

Il legno elemento dominante è modulato nelle sue diverse espressività, dal soffitto con travi a vista, che sembrano quasi risvegliare una bellezza sopita nel tempo, alle forme geometriche del bar con ampie vetrate che sostituiscono le pareti, per poi proseguire in veranda. L'attenzione, qui, è subito attratta dal caminetto, classico ed iconico, emana quel feeling emozionale che scalda il sorriso, e l'inverno esplode in tutta la sua essenza.

L'interno è uno scrigno di dolci tentazioni della pasticceria by Luigi Biassetto, giudice del programma "Il più grande pasticcere". Macaron e altre delizie divengono piccole sculture golose fra le curve morbide di divani e arredi carichi di poesia e di un soft touch romantico, rilanciato dalla musica dal vivo di Giuseppe Martinelli. Melodie che scivolano lungo la tastiera del pianoforte per trasportarci in un luogo, dove l'incontro, il dialogo, lo stare insieme esprimono il concept del Caffè John, vivere il momento assaporandone ogni sfumatura.



Caffè John che si è arricchito di un accento gourmet con la Stua del John, curata dallo chef Andrea Mantovanelli

L'eleganza fashion della location entra in scena e crea le prospettive per una cucina che richiama il territorio in uno spirito contemporaneo.

Territorialità, stagionalità e recupero delle tradizioni. Ricerca come punto di partenza, evoluzione creativa come impasse culinaria. L'obiettivo è giungere ai sensi dell'ospite attraverso un viaggio evocativo in soluzione di continuità con il tempo. Saranno però i sapori, le fragranze, i profumi a parlare.

Nel calore della Stua lo chef ci accoglie con una amuse bouche dalla presentazione accattivante: "Radicchi di campo brasati con yoghurt di bruna alpina e polline di finocchio selvatico", "Foglia di Trentingrana e mousse di caprino di Maso Guez ai lamponi," "Zuppetta di mela, bergamotto, uova di trota e nasturzio dei cappuccini", vivacità cromatica nei toni del verde che esplose in franchezza, accompagnata dalla bollicina Trentodoc Revè Dosaggio Zero.



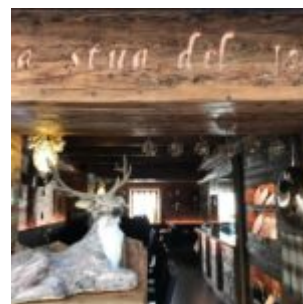
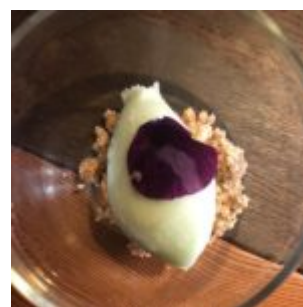
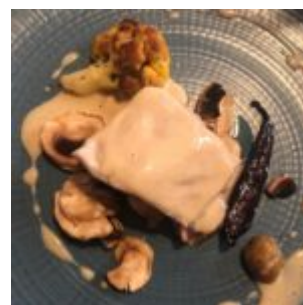
L'enogastronomia in Trentino e a Folgaria è strettamente legata alle tradizioni, alla tipicità, ai prodotti del luogo. La Stua del John con lo chef Mantovanelli intende rimanere fedele all'identità ma con un imprinting contemporaneo che sappia valorizzare le origini incontrando le moderne tendenze del gusto.

Lo chef tenta le sue carte, dinamicità e voglia di fare non mancano in una messa in scena che fluttua costantemente tra luci e ombre, che se per alcuni palati rappresentano giochi

di chiaroscuro per altri sono segno di una maggiore attenzione ai dettagli. È il caso del “Semicotto di temolo di Preore con infuso di radici e funghi, gel di pino mugo e cardo, purea di sedano di montagna”. Se il temolo porta in tavola la purezza del torrente, dove vive, rimanendo comunque protagonista del piatto, la delicatezza dell’infuso, ideale per farlo esaltare nella sua interezza, è solo nuance dietro le quinte. È troppo freddo per interagire con il pesce e sciogliersi nella voluttà dei profumi e delle fragranze. Il segreto sta nel calore, in un mancato caldo fumante abbraccio che, ricordando il dashi, dona profondità al piatto

Non è sempre facile veicolare l’essenza della materia prima nella sua interezza e al contempo creare quel giusto appeal che attrarre l’ospite, con il “Paté’ croute di anatra, pollo e guanciaie, pressee’ di coscia d’anatra confit e foie gras”, abbinato al Nosiola Fanti 2017, la musica cambia. Complessità di sapori ben orchestrati che traducono l’amore dello chef per la cucina francese e l’interesse a stimoli internazionali che lo portano a partecipare a importanti competizioni come International Catering Cup, che si terrà il prossimo 26 gennaio 2019 a Sirha, Lyon, Francia.

Far dialogare il classico, la tradizione e il conterraneo è un’ambizione che richiede padronanza, tecnica, creatività, conoscenza ed esperienza nell’abbinare i sapori, basta poco affinché un equilibrio cedi il passo ad una disarmonica situazione di ... gusto. Borderline sul quale gli “Spaghetti al nero di seppia Felicetti con confettura di latte, aglio rosso e peperone Piquillo, bottarga di trota e calendula” hanno intessuto una storia di consistenze, dove l’ottima cottura degli spaghetti e la loro sapidità si è dispersa in una cremosità troppo densa contrastata dal trillo in solitaria del peperone. Il Gewürztraminer Maso Furlì 2016 e il Moscato Giallo Bio Vegan Cantina di Aldeno 2017, sono stati i due vini in abbinamento. Intensità o virate verticali? Questione di empatia olfattiva.





La Stua del John a Folgaria, quasi un tipico chalet di montagna dal carattere eclettico e accogliente, delizia i suoi ospiti con un menu che si presenta come una sinfonia dell'Alpe Cimbra, declinata in espressività moderna e riflessi di originalità che traducono la cifra stilistica dello chef Mantovanelli. E il richiamo d'oltralpe ritorna ad impreziosire la "Trotta marmorata cotta su corteccia di abete bianco, vin blanc al pastis e carpaccio di prataioli". Il torrente, il prato, il bosco tutti gli elementi della montagna con-vibrano di poesia in un piatto articolato che la salsa esalta conferendo struttura. Anche qui, due i vini proposti Chardonnay Maso Reiner Kettmeier 2016 e Pino Nero Pojer e Sandri.

Sapori dell'Alpe Cimbra che si congedano da noi, è tempo del dessert. Fresca ouverture il "Sorbetto alla granny smith, yuzu e wasabi", un'esplosione, un tripudio di freschezza e leggerezza. Ogni elemento è ben bilanciato, s'integra vicendevolmente ed una sensazione di intensa purezza che permane fin quando giunge la profondità disarmante e golosa della "Torta moderna al mango, creme brulee' e cioccolato guanaja", nel calice il Sauvignon Botritis Saros Giulio & Mauro 2006. Avvolgente, cremosa dolcezza, intermezzata dalla freschezza di un savoiardo al lime e dalla croccantezza della mela, ma il mango rimane sul fondale, quasi timidamente, un piccolo passo ancora e si entra nella magia della golosa seduzione.

La Stua del John un luogo, dove ospitalità, calore e cucina gourmet si evolvono in forme moderne sospese fra effetto easy e atmosfera informale. Il vissuto della famiglia Schönsberg, la memoria che ispira, tutto il resto è desiderio del presente.

**John Caffè e La Stua del John**  
**via E.Colpi 52, Folgaria (TN)**  
**Tel.328 244 4694**  
<http://johncaffè.it/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(15/12/2018)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)