

# BLUARTE

## Ristorante Villa Madruzzo chiarezza gastronomica e territorio

**Ristorante Villa Madruzzo, i valori dell'ospitalità e della tradizione incontrano il tratto moderno della cucina per esperienze di qualità nello stile classico informale di Villa Madruzzo.**

*di Antonella Iozzo*



**Trento** - Ristorante Villa Madruzzo, naturalità, stagionalità, freschezza e quel profumo di tradizione che racconta la cucina trentina.

Le forme dell'eleganza si aprono al mondo dei sensi e una poetica allure disegna un mosaico di emozioni. A pochi chilometri da Trento la natura crea il fondale perfetto per una sinfonia di sapori tra il fascino e l'ospitalità di **Villa Madruzzo**.

Immersa nel verde rigoglioso di un parco, curato in ogni dettaglio **Villa Madruzzo**, risplende di luce propria creando un sottile legame sensoriale con l'ospite. Linee classiche tracciano l'architettura della Villa preludio ideale al Ristorante che, attraverso le ampie vetrate, sembra catturare le luci dell'aria e le sfumature del giorno ed è come se la natura diventasse parte viva della scena.

Una visionnaire nelle declinazioni cromatiche del bordeaux in chiave neoclassica ornata di essenzialità e semplicità. Impatto cromatico vivace contrastato dal candore del bianco per ambienti capaci di rilasciare una naturale eleganza tra vissuto e modernità.

Il Ristorante Villa Madruzzo rende ogni momento parte di un viaggio gastronomico capace di esplorare la tradizione per poi essere reinterpreta con un gesto leggero e dinamico. Un concept che sottolinea la visione dello chef: chiarezza gastronomica e fedeltà al territorio.

Business lunch, cene romantiche, eventi da ricordare, al Ristorante Villa Madruzzo il piacere del convivio rivela sapori autentici sapientemente orchestrati ed è come assaporare, dietro ogni fragranza, l'identità del luogo. Proposte culinarie che chiedono di essere vissute nella loro totalità, gusto, tradizione, cultura gastronomica.



Trait d'union tra l'ospite e l'atmosfera del Ristorante Villa Madruzzo, il calore dell'accoglienza ed un servizio professionale, attento ad ogni dettaglio. E' un'ospitalità che anima il luogo nel segno distintivo di un savoir-faire discreto e cordiale quel del

Direttore Battista Polonioli, la sua è una mission condividere con i propri ospiti la passione per la buona cucina e lo spirito di famiglia di Villa Madruzzo.

Grand tour in trentino con un menu che propone una cucina profumata e colorata capace di esaltare la vivacità dei sapori che solo materie prime di alta qualità possono donare.

Dai filetti di salmerino al più classico dei piatti regionali il “Tortel di patate con prosciutto casareccio, insalata di cappucci e speck”. Un tripudio di sapori caratteristici, un’armonia di aromi e fragranze, un fantastico gioco di consistenze. Tutto sembra rinascere dal vissuto, dalla memoria ma sapientemente orchestrato con metodi e tecniche moderne. Senza dimenticare altre prelibatezze locali come gli strangolapreti.

I valori dell’ospitalità e della tradizione incontrano il tratto moderno della cucina per esperienze di qualità nello stile classico informale di Villa Madruzzo.



La classicità è una costante anche in cucina il piatto signature è una gustosa “Tartare di manzo” preparata al tavolo.

Una tenerezza quasi incorporea che si scioglie in bocca nel vibrante intarsio speziato e leggermente piccante. E poi gocce di brandy, limone quanto basta, capperi, olio e maestria nel gesto.

Ogni elemento ha un ruolo essenziale e dona complessità al piatto. La materia prima trova nuova forma espressiva in un equilibrio dei sapori che gratifica i sensi. Composizioni che trovano la giusta corrispondenza enoica con una carta vini che propone etichette trentine e nazionali di grande pregio.

E il Balter Brut Trento Doc, chardonnay in purezza, è perfetto nell’esaltare la tartare, con la sua elegante sapidità.

Appeal trentino nella sua musa più iconica, la mela. La natura si fa gusto e il gusto

diventa fragranza di mela nella sua versione più golosa, una “Sfogliatina alle mele Golden con salsa Vaniglia” che ricorda il frutto anche nella sua forma.

Dolcezza, un pizzico di acidità e semplicità per un momento di puro piacere che rimanda ai sapori del passato. Le sottili fettine di mele, aromatizzate e adagiate sulla pasta sfoglia si lasciano avvolgere dalla crema alla vaniglia ed è come assaggiare la tradizione nel trasporto emozionale di un piatto perfettamente abbinato al Moscato Rosa Zeni .

Ristorante Villa Madruzzo, quando i piaceri della tavola e il calore dell’ospitalità trasformano il quotidiano in un preludio di gusto e joie de vivre.

#### **HOTEL VILLA MADRUZZO**

**Via Ponte Alto 26, 38121 Trento (TN)**

**Tel. +39 0461 986220**

<https://www.villamadruzzo.com/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(05/06/2018)

#### **Articoli correlati:**

[Hotel Villa Madruzzo, ospitalità ed eleganza come ispirazione](#)

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