

USCIAMO A **ROVERETO** ↓

DOVE MANGIARE BENE APPENA FUORI DELL'AUTOSTRADA

# L'arte contemporanea e la carne salada

di Clara Barra

**T**recentotredici chilometri che collegano il valico del Brennero a Modena: è la A 22, autostrada che oltre al traffico usuale è percorso abituale di Tir e turismo oltreconfine.

A circa metà della tratta c'è Rovereto, nel cuore della Vallagarina, un'importante cittadina che ha molto da offrire soprattutto agli appassionati d'arte contemporanea, senza nulla togliere però al bellissimo centro storico con lo splendido castello. Assolutamente da non mancare una

visita al Mart, il museo che ospita un'interessante collezione permanente di opere moderne ed è sede di molteplici eventi culturali distribuiti nell'arco dell'anno. Sotto il profilo gastronomico ce n'è per tutti i gusti. E proprio attiguo al Mart c'è **Stappomatto**, un delizioso wine bar aperto da Rosaria ed Elisa Benedetti, mamma e figlia, entrambe sommelier.

Un paio di salette arredate con gusto, di cui una in stile tirolese «tuttolegno», in cui si può venire fin dal mattino per una buona prima colazione con caf-

fè fatti ad arte e dolci fragranti, oppure per uno spuntino veloce a base di calici selezionati con competenza e golosità di rango.

Volendo, ci sono anche piatti più sostanziosi semplici e ben fatti, dalla carne salada al carpaccio di trota fino agli immancabili salumi e formaggi; poi zuppe di verdure, gnocchetti ai quattro formaggi, oppure tanti tipi di fantasiose e ricche insalate. Come dessert, da non perdere lo strudel di mele casalingo.

Una valida alternativa è il ristorante **Al Trivio**, situato nei pressi del Museo della guerra e

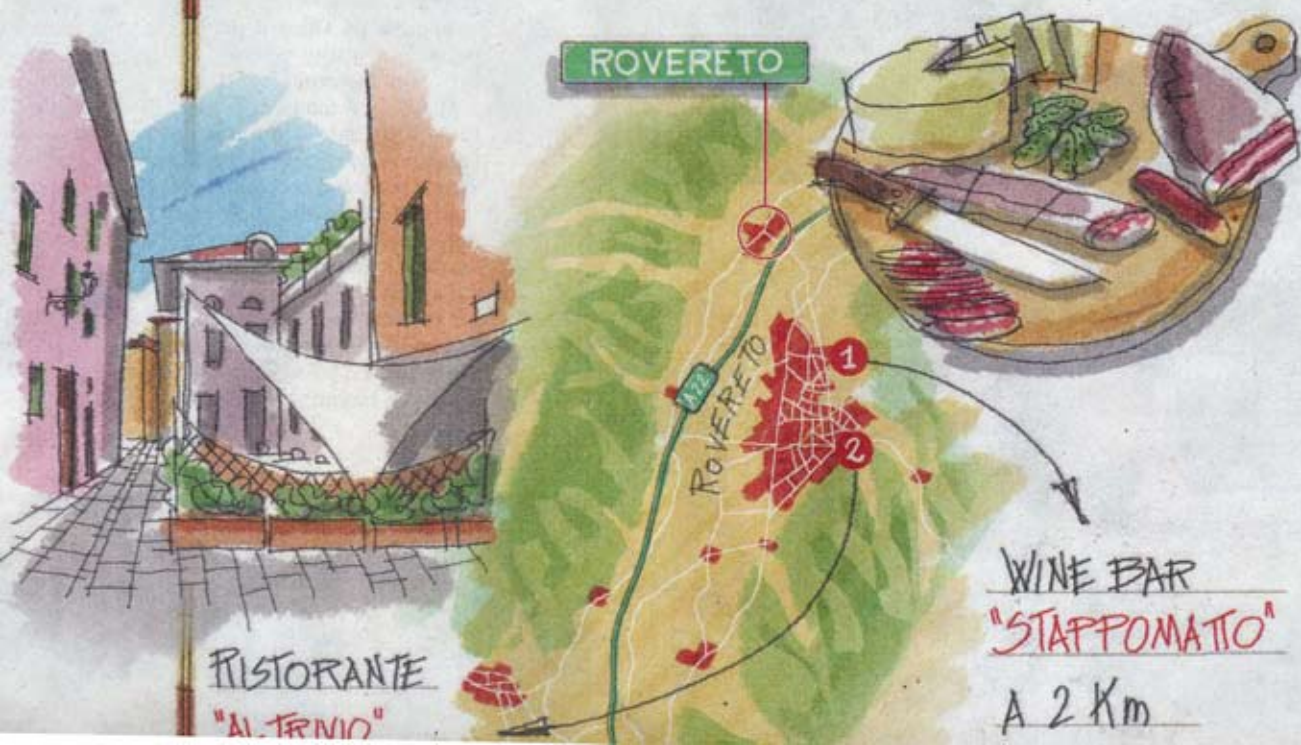
di quello dedicato al futurista Depero. In un ambiente di sobria eleganza — con pavimenti in parquet, rifiniture in legno e arredo ben studiato — Francesco Pace offre una proposta intelligente, studiata per ogni esigenza.

Dal piatto unico per il mezzogiorno al *business lunch*, dal piccolo menu di pesce al degustazione, fino alla carta stagionale, ciascuno potrà fare la scelta più consona al proprio appetito e al budget a disposizione.

La cucina della nipponica Saori Konno parte dalla tradizione per spingersi verso orizzonti creativi, in piatti che rivelano attenzione agli ingredienti, equilibrio e misura come le tagliatelle di pasta fresca al ragù di coniglio, profumato al timo, con finferli e scaglie di Vezzena, gli strangolapreti con burro versato e grana trentino, lo stinco di agnello al forno con tortino al puzzone di Moena, il filetto di maiale avvolto nel prosciutto crudo con pure di cavolfiore e il tortino tiepido ai lamponi con gelato alla vaniglia e la sua salsa. Ad accompagnare il tutto una carta dei vini ben costruita, con referenze di qualità.

**1 • STAPPOMATTO**  
corso Bettini 56/a  
telefono 0464 432551  
chiuso lunedì  
prezzo 25 euro

**2 • AL TRIVIO**  
campiello del Trivio 11  
telefono 0464 436414  
chiuso lunedì  
prezzo 35 euro



RISTORANTE  
"AL TRIVIO"

WINE BAR  
"STAPPOMATTO"  
A 2 Km