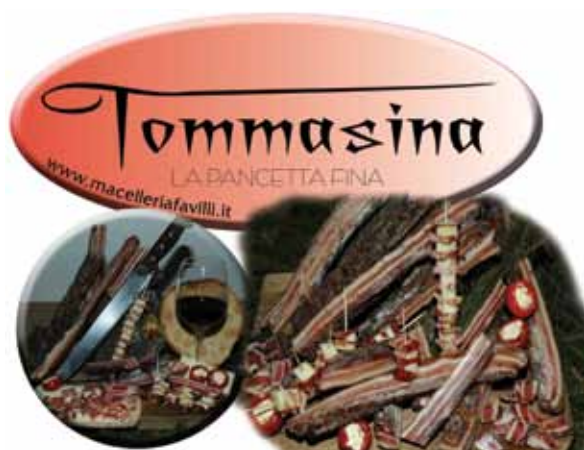


LA VERA CUCINA DEL NOSTRO TERRITORIO

Non raccontiamoci false storie di cucina. La vera qualità la si può toccare con mano anche a pochi passi da casa nostra. Ed è soprattutto in tempi di crisi che si deve fare quel cambio di mentalità rivolto ad un ulteriore salto di gusto nella scelta dei posti dove mangiare davvero bene. Non si può negare il calo effettivo di presenze nei locali, quindi si deve assolutamente puntare sulla tipicità, sulla genuinità e sul miglior rapporto qualità/prezzo per ovviare allo squilibrio del sistema ristorazione. E la **Locanda San Martino** di Cavizzana fa certamente parte del novero degli antidoti enogastronomici più efficaci che possiamo trovare nelle Valli del Noce. Un vero e proprio paradiso dei sapori nostrani situato al centro della Val di Sole, che da sempre punta all'assoluta soddisfazione del cliente affezionato così come del turista, perché poter condividere piatti deliziosi in compagnia diventa un valore aggiunto da salvaguardare. A sottolineare questi momenti c'è

l'ottima cura per l'arte culinaria che il signor Fabrizio e famiglia mettono in tavola ogni volta che li si va a trovare. Qui si viene accolti con calore in un ambiente che fa capire quanto sia fondamentale fare un salto nel passato per poterne assaporare un altro nel futuro: è la ricchezza delle nostre terre che deve farci capire l'importanza di un progetto gastronomico condiviso. E proprio le nostre risorse accompagnate dalla fiducia nei nostri ristoratori sono la merce

più rara sul mercato, per questo la Locanda San Martino offre la vera cucina tipica accompagnata da prodotti di valore pregiato come le merende create dalla stimata **macelleria Favilli** di Bordiana. Ed ecco che proprio a pochi minuti dalla Locanda nei pressi di Caldes, sempre nel centro della Val di Sole, i profumi e la maestria dei macellai valligiani si mescolano per originare la delizia dei palati. Infatti da un'idea nata tra amici per amici si ottiene un piccolo pec-





cato di gola per ogni momento conviviale: Tommasina “un’ombra di fumo, un po’ di sale e del maiale”.

Per una merenda veloce o uno stuzzichino per l’aperitivo con gli amici ritroviamo anche qui il sapore della tradizione di un nome che non è che la versione femminile del Santo Patrono dei macellai “Tommaso”, voluto per creare ogni giorno un’atmosfera di festa. Ma

non finisce qui, perché nella Locanda San Martino si incrociano i bicchieri con l’impareggiabile vino Gropello del vitigno autoctono del **Maso Sperdossi**, oasi dell’agriturismo in Val di Non posta nel capoluogo della splendida Terza sponda del Lago di Santa Giustina. In quel di Revò troviamo l’ottima accoglienza degli Sperdossi per una bella mangiata, per una gita del gusto nelle loro cantine e per chi vuole soggiornare ecco uno degli appartamenti del Maso pronto a coccolarlo. Infine abbiamo il fiore all’occhiello della Locanda San Martino: la sinergia con **La Cantina La Vis** che attraverso le particolarità pedologiche e climatiche delle Colline Avisiane fornisce tra i suoi vini più pregiati il Rosso dei Sorni. Questo vino rosso rubi-

no dalle decise sfumature violacee in gioventù, leggermente vinoso, regala sensazioni fruttate di lamponi e piccoli frutti di bosco ai fortunati degustatori. Servito a 16 gradi, il Rosso Sorni accompagnerà benissimo tutto il pasto, dai primi ben conditi con salse e selvaggina, ai piatti di carni bianche saporite e rosse in genere. E per chi non avesse già l’acquolina in bocca garantiamo che alla Locanda San Martino di Cavizzana vi aspettano altre succulente sorprese... quindi tutti alla Locanda!

