



mission

calendario eventi

saperi e sapori
corsi e seminari

alfabeto dei sensi
degustazioni

racconti del vino
parlano i protagonisti

da Bacco a Bach
vino & musica

appuntamenti speciali

iscrizioni

contatti e prenotazioni

ristorante del mese

vino del mese

pubblicità sul sito

Ristorante Gualdo del Re

Cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità si respirano appieno non appena si varca la soglia di questo magnifico ristorante, sede delle imprese gastronomiche di un cuoco, anch'egli in età giovanile, di indubbio talento: **Gianmaria Margelli**.

La cucina affonda le sue radici nella tradizione locale, rivisitata con moderata creatività, senza arzigogoli e barocchismi in eccesso.

Il crescente gradimento che questa oasi gastronomica sta riscuotendo, e che ne fa un'affidabile approdo per tutto il popolo dei gourmet, si fonda proprio su una proposta che rompe la monotonia di una cucina di territorio, troppe volte orfana di un guizzo creativo, di quello slancio capace di elargire emozioni, priva di quegli entusiasmi, che rendono tangibile la differenza tra una buona pietanza ed un grande piatto.

L'ambiente, di sobria eleganza, ed un servizio impeccabile, ma non appesantito da eccessiva formalità, contribuiscono a creare un'atmosfera calda e piacevole.

Il menù, amalgama sapiente di pietanze di carne e di suggestioni marine, elenca piatti figli di autentica passione. Tra questi, meritevoli di segnalazione: il filetto al Rennero e mirtilli ed il parfait al miele e vaniglia con gelatina di aleatico, il vitello esausto alla menta, il fagiano sul castagno, l'eccellente selezione di pecorini artigianali associati a composte, miele e mostarda. Ogni pietanza è proposta in intrigante connubio con un calice di vino, e questo permette di degustare diverse etichette nell'arco della serata.

Altro elemento da non trascurare: il rapporto tra la qualità dell'offerta e i prezzi, nettamente a favore della prima, non pone limiti ai desideri degli avventori, che, con cifre decisamente contenute, possono alzarsi dal tavolo col sorriso sulle labbra: sazi, appagati e pienamente convinti di aver consumato una grande esperienza gastronomica.

Se il pasto è stato particolarmente abbondante e il dopo cena è segnato da una insopprimibile pesantezza delle palpebre, la cosa migliore da fare è provare (impresa non facile però) a pernottare nell'**agriturismo** dell'azienda, ubicato non lontano dal ristorante. La **bellezza del luogo**: un casale dai toni ocra, ristrutturato con gusto, e la quiete, padrona incontrastata del luogo, fanno convergere quotidianamente, ed in quasi tutti i periodi dell'anno, un elevato numero di avventori, che occupano, con grande entusiasmo, i sette appartamenti e le due stanze che lo compongono. Nei mesi caldi il luogo offre la possibilità di usufruire della magnifica piscina e dell'ampio giardino, corredato di un delizioso laghetto frequentato da una folta comitiva di papere. La struttura, gestita con inconsueta maestria da Valentina, Federico e da mamma Teresa (anima dell'azienda) vi colpirà per l'accuratezza dei dettagli: dalle cucine in pietra ai letti a baldacchino, e vi regalerà momenti di autentica serenità.



le ricette >>>