

IL POSTICINO / TRENTO**«Convivia, bottega e cucina» rispetta tradizioni e ambiente****Nicola Fattibene e Carlotta Mattedi**

Poco fuori del centro storico di Trento, dove meno te l'aspetti, ecco uno di quegli angoli del gusto che fanno della cultura gastronomica motivo di vanto e orgoglio. Ad aprirlo pochi anni fa due ragazzi giovani e appassionati. Carlotta e Nicola: è "Convivia Bottega e Cucina", con Nicola Fattibene e Carlotta Mattedi. Sono entrambi referenti di **Slow Food**. Nicola per il territorio di Trento, Carlotta per la Valsugana e Lagorai. E non c'è da stupirsi visto che si sono conosciuti all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Dei veri esperti di prodotti della tradizione italiana. Ma non solo. Anche di sostenibilità. Il loro è il primo esercizio trentino ad aver ottenuto sia

Trentino per le attività di vendita che Ecoristorazione Trentino per quelle di ristorazione. "La nostra formazione - raccontano - ci ha portato a ricercare quei produttori che come noi rispettano i valori della qualità, ma anche quelli ambientali e sociali. Cerchiamo la qualità in senso pieno, che contempi il rispetto delle tradizioni, della stagionalità, del giusto prezzo e della sostenibilità sociale e ambientale delle lavorazioni. Conosciamo personalmente i nostri fornitori ed è anche grazie a visite in azienda e nei campi che cerchiamo di individuare la qualità della materia prima". Nella loro bella botteguccia tanti semi, cereali, legumi noti e soprattutto rari. Fagioli. Ceci. Farine di cereali antichi. Poi verdure, formaggi.

Golose conserve. Giardiniere sfiziose fatte apposta per loro dagli esperti della Val di Gresta. I pani profumatissimi del panificio Moderno. Alle spalle del bancone si trova poi il laboratorio dove si preparano piatti già pronti e le specialità servite in una saletta attigua in perfetto stile osteria moderna. Le "Bombette" pugliesi (terra di origine di Nicola), Le cotolette di sedano rapa. Le polpette di sarde del garda. Lo smacafam della tradizione. Le sagne tradizionali a 5 strati. La minestra di cereali. Il tutto fatto a regola d'arte e molta passione. Piatti da assaggiare e farsi raccontare, che valgono il viaggio.

Convivia Bottega e Cucina,

Viale Dei Tigli 12 - Trento

0461 182145

www.conviviafood.com