Alla Locanda Le 4 Ciacole si fa il tris: magnar, bear e dormir

4ciacole-sala-081cdbfb

Quello che propone la Locanda le 4 Ciacole di Roverchiara, in provincia di Verona, è un modo diverso di concepire la cena: un percorso enogastronomico di alto livello dove i commensali, in un'atmosfera conviviale dai tempi rilassati, vengono accompagnati alla scoperta di sapori e profumi della tradizione dai membri esperti che compongono lo staff. Come guide museali che decantano opere d'arte, Tiziano Scandogliero, proprietario ed enogastronauta, Marco Scandogliero, sommelier, e Rudy Casalini, chef, raccontano loro ospiti i pregi e le particolarità dei prodotti che vengono portati a tavola e versati nei bicchieri, creando un'esperienza memorabile basata su tutti e cinque i sensi. Gran parte del loro lavoro viene fatto dietro le quinte, le materie prime sono scelte personalmente nei luoghi di produzione durante viaggi di degustazione sia in Italia sia all'estero. I tre ambienti cardine della Locanda sono gli habitat naturali dove i tre esperti si sentono maggiormente a loro agio forti delle loro conoscenze e professionalità: La Norceria di Tiziano, situata subito all'ingresso, accoglie i clienti e li stuzzica con i suoi profumi che mettono subito fame e ricordano i negozi di alimentari di una volta; il proprietario si destreggia dietro al bancone tra oltre 100 formaggi ricercati e una vastissima selezione di salumi artigianali . La Cantina di Marco, sopraelevata per la vicinanza del ?ume Adige, custodisce sotto chiave a temperatura costante numerose etichette di vine e liquori, dai più rinomati a pezzi rari e di alto valore; lo spazio può essere prenotato in esclusiva per cene riservate. Ultima, ma non per importanza, La Cucina di Rudy, dove lo chef miscela i vari ingredienti della migliore qualità proponendo piatti della cucina tradizionale italiana che variano in base alla stagionalità e alla reperibilità; molti di essi provengono rigorosamente da agricoltura biologica o da presidi "slow food"; il piatto simbolo che non esce mai dal menù è il risotto tradizionale "vialone nano" con taglio di Culatello fresco di maiale antico.

La Locanda le 4 Ciacole è aperta solo per cena per offrire a tutti la stessa esperienza coinvolgente e, non è insolito, fare le ore piccole senza accorgersene tra assaggi, degustazioni e "quattro ciacole" in

compagnia; per questo motivo ha da poco messo a disposizione Peperoncino, Salvia, Cannella e Noce Moscata, quattro camere matrimoniali ?nemente arredate e dotate di tutti i comfort per chi desidera fermarsi per la notte, cosa molto usuale nel passato. Quasi ogni settimana vengono organizzati eventi enogastronomici a tema che mettono in contatto diretto produttori locali e consumatori appassionati del buon cibo; durante queste serate vengono proposti menù completi ideati ad hoc per sposare al meglio le pietanze proposte.

La Locanda le 4 Ciacole è stata ricavata in un casolare originario del 1600 in Piazza Vittorio Emanuele 10, a Roverchiara (Vr).