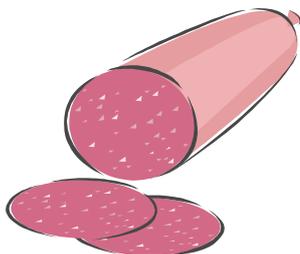




Se siete di ritorno da una gita o una vacanza trascorse sulle montagne del Trentino Alto Adige, non dimenticate di fare una piacevole sosta al MASO NELLO, una accogliente azienda agrituristica che si trova a Faedo, uno dei paesi trentini più rinomati per il buon bere (uscita A22 S. Michele all'Adige).

Sulle colline alte di questa zona viticola pregiata, il maso si nota per la tipicità della costruzione rurale.



La gentilissima Signora Cristina che lo gestisce con la figlia, ha rinnovato parte dell'arredo, ampliato lo spazio esterno (d'estate si può pranzare sotto ad una splendida veranda in legno) e continua a migliorare le sue proposte gastronomiche.

Le pietanze rispettano la tradizione. Tutti gli antipasti – dalle verdure sott'olio ai salumi – sfruttano orto e stalla di casa.

Le patate sono l'ingrediente fondamentale degli **gnocchi**, conditi con vari sughi, quello alle **acciughe** compreso.



Tra le specialità spiccano il **tortè de patate**, lo stinco di maiale al forno e lo **smacafam**, impasto di lardo, farina e salsiccia fresca.

Polente varie, coniglio in padella, spezzatini, arrostiti con funghi, quando si trovano nella pineta attigua, completano il menu, chiuso da un fornito carrello di formaggi di malga, marmellate o da dolci casalinghi, strudel e **torta di carote** in primo luogo.

Ai vini della cantina di casa affianca qualche bottiglia dei vignaioli da Faedo.

Ridiscendendo a valle in località Molini, nella moderna distilleria Pojer & Sandri, oltre alla grappa tradizionale si trovano acqueviti di frutta: di prugne, albicocche, ciliegie ma anche di sorbo dell'uccellatore.

**Per informazioni:**

**MASO NELLO**

**Faedo (TN) località Pineta**

**Tel. 0461/650384**

**Chiuso il Lunedì**

**In Gennaio e Febbraio aperto solo ven. sab. e dom.**

**Orario: mezzogiorno e sera**

**Coperti: 40 + 20 esterni**

**Prezzi: 40.000**

**Prenotazione consigliata**

Segnalazioni enogastronomiche a cura del Circolo ARCI-GHIOTTONE di Novi

