



FRANCO FAVARETTO

# SAGRAMOSOS LE CEDRARE LE CEDRARE DI SAGRAMOSO

Ein fantastisches Restaurant in einer antiken Villa  
Lo splendido ristorante nella villa settecentesca

Marcantonio Sagramoso hat mit seinem Restaurant „Le Cedrare“ sein Ziel erreicht. Er hat sich nicht mit seinen zahlreichen Erfolgen zufrieden gestellt, sondern sein Ziel stets weiter verfolgt. „Le Cedrare“ das Restaurant in der prächtigen Villa aus dem 18. Jhd. von „Perez-Pompei-Sagromoso“ in Illasi (Verona) war Marcantonios Wunschtraum. Voller Hingabe hat er diesen Traum 30 Jahre lang gepflegt und heute in den Gewächshäusern der Familienvilla, wo früher die Zitrusbäume überwinterten (daher auch der Name des Restaurants) und wo man nun die verschiedensten Weine und gastronomischen Spezialitäten genießen kann, verwirklicht. Schon in jungen Jahren zeichnet er sich durch seinen entschiedenen Charakter aus und so verlässt er das von seinen Eltern gewählte humanistische Gymnasium, um auf die Hotelfachschule zu gehen. Von den ersten Schritten in der Küche Fabio Tacchellas im Restaurant „all'Antica Pesa“ bis hin zum großen Sprung ins „Four Season“ in Mailand und von hier aus in den „Cip's Club“ im Hotel Cipriani in Venedig bis hin zu der exotischen Küche des „Hotel K 5 Stelle“ von Krizia in der Karibik und anschließend zum „Desco“ in Verona. So ging es weiter von Erfolg zu Erfolg, dazu kommen auch internationale Preise, die er allein oder als Mitglied der italienischen Kochnationalmannschaft erringt. Dann endlich sein eigenes Restaurant, „Le Cedrare“ das er zusammen mit Ehefrau Eleonora leitet. Das im jahrhundertealten 60 Ha großen Park mit seinen Wäldern, Weinbergen und Olivenhainen ein-

Marcantonio Sagramoso e le sue „Cedrare“ Avere un obbiettivo e perseguirlo fino in fondo. Non accontentarsi dei successi collezionati - se pur prestigiosi e numerosissimi - ma puntare sempre allo stesso, unico e preciso traguardo. „Le Cedrare“, ristorante incastonato nella splendida villa settecentesca di „Perez-Pompei-Sagromoso“, a Illasi, Verona, erano il sogno di Marcantonio. La passione, è ciò che gli ha permesso di coltivarlo per 30 anni, e di realizzarlo oggi trasformando le vecchie serre della villa di famiglia, dove venivano conservate le piante di agrumi per l'inverno (da cui la scelta del nome), in un luogo dove assaporare le diverse sfaccettature del mondo del vino e della gastronomia. Carattere deciso sin da adolescente, Marcantonio lascia il liceo scientifico voluto dai genitori per il diploma di scuola alberghiera. Dai primi passi nella cucina di Fabio Tacchella all' Antica Pesa, al grande salto al Four Season di Milano. E da qui al Cip's Club dell'Hotel Cipriani di Venezia per poi approdare ai sapori esotici dell'Hotel K Club 5 stelle di Krizia ai Carabi e successivamente, al Desco di Verona. Un escalation di successi, a cui si aggiungono i riconoscimenti internazionali, come singolo, o come componente della Nazionale Italiana Cuochi. Poi finalmente, il suo ristorante: Le Cedrare, che gestisce con la moglie Eleonora. Immerso nel parco secolare che abbraccia la villa per 60 ettari di bosco, vigneti e oliveti, Le Cedrare regalano delizie stagionali con frutta e verdura del proprio orto, carni e pesce selezionati



Marcantonio Sagramoso



Le Cedrare  
Stradone Roma, 8  
37031 Illasi  
(Verona) Italia  
Tel.: 347 3809062 - 347 5438286  
info@lecedrare.it



# FÜR SIE PROBIERT

Ein Rezept, um sie kennen zu lernen

## SCELTA PER VOI

Una ricetta per conoscerlo meglio

gebettete „Le Cedrare“ bietet Saisongerichte mit Obst und Gemüse aus dem eigenen Obst- und Gemüsegarten und täglich frisch ausgewähltem Fleisch und Fisch. Traditionelle Gerichte und von Erinnerungen an die in Holland verbrachte Kindheit inspirierte Kreationen kombinieren sich mit den Spezialitäten aus dem gut bestückten Weinkeller und dem selbst gemachten Olivenöl. Neuerdings hat Sagromoso damit begonnen, Kurse für Profi- und Hobbyköche zu organisieren, so will er seine Erfahrungen und vielleicht auch etwas von seiner Hartnäckigkeit weiter geben.

### Gebratener Hirschsattel mit Fenchel, Topinamburpüree und Platanenchips

Für 4 Personen: 560 g Hirschsattel, 1,5 dl Portwein, 50 g Schalotten, 150 g Karotten, 150 g Sellerie, 300 g Topinambur, 100 g Platanen (Sprossen Chips), grobes Salz „Hawaii“ n. Bed., 3 g Sojabohnenlecithin, Fenchelstangen, 30 g Gänsefett. Zubereitung: Fleisch säubern und vorbereiten; mit den Knochen, dem Gemüse und dem Portwein einen sämigen Fond zubereiten. Die Topinambur in einem kräftigen Schalottenfond kochen, durch ein Sieb treiben und einen Püree zubereiten. Den Hirschsattel mit zwei Fenchelstangen spicken und in einer Pfanne im Gänsefett anbraten. Die Platane in kochendem Wasser bleichen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und in heißem Fett frittieren; Zuckerrübensaft und Lecithin mit einem Mixstab emulsionieren.

ogni giorno. Una cucina che alterna i piatti più tradizionali a interpretazioni ispirate ai ricordi dell' infanzia trascorsa in Olanda, accompagnandoli con le specialità della fornitissima cantina e con l'olio extravergine di produzione propria. Di recente Sagromoso ha cominciato ad allestire corsi per professionisti e non: un modo per raccontare la sua esperienza e trasmettere, chissà, un pizzico della sua tenacia.

### Groppa di cervo arrostita al finocchietto con purè di topinambur e chips di platano

Per 4 persone: 560 g di sella di cervo, 1,5 dl di vino porto, 50 g di scalogna, 150 g di carote, 150 g di sedano, 300 g di Topinambur, 100 g di Platano (germogli chips), sale grosso "Hawaii" q.b, 3 g di laticina di soia, stecche di finocchietto, 30 g di grasso d'oca.

Procedimento: pulire e preparare le carni; con le ossa, gli ortaggi ed il porto, realizzare un fondo ben spesso. Cucinare i topinambur brasati cotti con un buon fondo di scalogna e con l'aiuto di un passaverdura creare un purè. Steccare la lombata con due stecche di finocchietto e arrostita in padella con del grasso d'oca. Sbiancare il platano in acqua bollente, pelarlo, tagliarlo sottile e friggerlo in olio bollente; con il succo di barbabietola e la lecitina formare un'emulsione aiutandosi con un frullatore ad immersione.



### Glas

Calice 1408, Kollektion Esperienze, Zafferano Empfohlen für große Rotweine aber auch für junge und mittelkräftige Rotweine sowie in Eichenholzfässern gealterte Weißweine.

### Bicchieri

Calice 1408, collezione Esperienze, Zafferano Indicato per rossi importanti capaci di evolversi ma adatto anche per vini rossi giovani e di medio corpo così come per bianchi maturati nel rovere.



**Empfohlener Wein**  
**Vino consigliato**  
Amarone della Valpolicella  
Az. Fumanelli

