



## Le Cedrare

📅 novembre 22, 2017    💬 No Comments

Con il Ristorante **Le Cedrare** e la **famiglia Sagramoso**, di Illasi (VR), lavoriamo da 13 anni. Un rapporto longevo, basato sulla fiducia e sullo scambio.

Le Cedrare sorge all'interno della magnifica villa settecentesca Perez-Pompei-Sagramoso.

Il nome, l'avrete capito è un chiaro **richiamo ai frutti**: gli spazi del ristorante sono ricavati all'interno di serre in cui nei mesi invernali venivano conservate le piante di agrumi. Tutt'intorno vi è un ampio e curato giardino, che offre la possibilità di passeggiare e ammirare il Castello d'Illasi.

In questo luogo ricco di fascino ed eleganza si è innestata la cucina dello chef **Marcantonio Sagramoso**, accompagnato nella gestione della sala dalla moglie **Eleonora Gozzo**.

Marcantonio è un valido rappresentante di una **cucina ricercata** e curata nei dettagli; una cucina che lui definisce "*di mondo, ma con innesti locali*". D'altronde, grazie alle tradizioni assimilate dalla madre di origine olandese si è interessato al mondo delle spezie, e ha maturato conoscenze sui prodotti del sud-est asiatico. Con i dieci anni di significativa gavetta (dall' "Antica Pesa" dello chef Fabio Tacchella, al "Four Season" di Milano, a fianco allo chef Sergio Mei; dal Cip's Club dell'Hotel Cipriani di Venezia all' Hotel K Club 5 stelle di Krizia ai Caraibi) la sua **contaminazione culinaria** è cresciuta e si è via via perfezionata, trovando una propria identità. Ma Marcantonio non ha mai "rinnegato" le proprie origini: le tradizioni culinarie assorbite durante l'infanzia, del territorio veronese e veneto, si ritrovano ancora nitide nei suoi piatti, sotto altre forme.

Il nostro impegno è fornirgli **prodotti locali**, ma anche di reperibilità e **provenienza più remota**, per consentirgli di esprimere una **cucina dal respiro internazionale**. Con il nostro pesce, per esempio, realizza un'insalata tiepida di gamberi, calamari, e seppioline, servita con crema di prezzemolo. Con la nostra spalletta di vitello, invece, ci ha abbinato le note fresche del limone e il dolce "astringente" del melograno.

Consigliamo di andare a trovarli!

### Le Cedrare

Stradone Roma 8 37031 Illasi VR

Tel. 045-6520719 347-3809062

Email: [info@lecedrare.it](mailto:info@lecedrare.it)