



Rosa Tancredi e Giovanni Minieri

# Semplicità e ricerca al Tempo Ritrovato



« Ci siamo chiesti più volte, soprattutto in questi tempi di crisi, perché continuare nel nostro lavoro – esordiscono Rosa Tancredi e Giovanni Minieri – e la risposta è una sola: per i nostri clienti, che ci seguono da 13 anni e vorremmo poter nominare tutti. Perché il loro affetto ci dà la percezione di aver creato, insieme ai nostri figli Riccardo e Simone e al nostro staff, una famiglia allargata speciale, che li fa sentire come a casa». Al Tempo Ritrovato, c'è chi viene perché «una crema chantilly così non si trova da nessun'altra parte»; chi per **il polpo di Giovanni, cucinato in tanti modi e sempre tenerissimo**; chi, ancora, perché ne ha sentito parlare come di un posto da provare: l'ideale per una serata inti-

ma, in cui dedicarsi ai piaceri della tavola, così come per il pranzo della domenica in famiglia.

Inaugurata nel 2000 e insignita del Certificato di Eccellenza TripAdvisor 2011, nella trattoria sono palpabili la passione, la storia e il gusto dei titolari: arredi in legno, tinte calde della terra e luci soffuse rimandano alla tradizione contadina da cui proviene Rosa, mentre l'allestimento – **ampi tavoli ben distanziati nelle tre salette e una prestigiosa esposizione di etichette nazionali** – è espressione di un'idea precisa di esperienza gastronomica: «Cerchiamo di offrire quello che a noi piace – proseguono – ovvero accoglienza, calore, attenzioni e vini di qualità per accompagnare piatti che ci sappiano incuriosire».

Proprio come quelli che crea Giovanni, forte di 35 anni di mestiere in indirizzi blasonati del territorio; le sue specialità sono esempi di **una cucina mediterranea schietta, che sceglie con amore materie prime di pregio e le rispetta**, esaltandole con piccole sperimentazioni quotidiane. Tocchi da maestro che rendono uniche le sue lingue con gamberi rossi e colatura di alici, i soufflé di verdure, il pesce spada con panatura al forno o la carne cruda, preparata ad arte.

Pane, taralli, focacce, grissini e dessert sono tutti fatti in casa, gli ultimi due opera di Rosa, che ci lascia con una tentazione: la panna cotta con battuto di ciliegie fresche e sherry, semplicità e ricerca che fanno la differenza.



Da 13 anni, una raffinata trattoria meta di gourmet, conquistati da esperienze gastronomiche che abbinano ottimi vini a una cucina mediterranea frutto di competenza, passione e sperimentazione quotidiana

foto **MARCO CARULLI**

**TRATTORIA  
IL TEMPO RITROVATO**  
Via Passo del Brennero, 2  
(angolo Corso Montegrappa)  
Tel. 011.747380-339.5380320  
Aperto a cena da martedì a  
sabato e domenica a pranzo  
Chiuso lunedì  
[www.iltemporitrovato.net](http://www.iltemporitrovato.net)