

Tra manzo gaelico, cervogia e idromele: un tuffo nel medioevo alla Locanda celtica Triskele

Pubblicato: Venerdì 29 Agosto 2014



C'è un locale a Solbiate Arno dove si può sperimentare nel modo più piacevole l'esperienza di un viaggio nel tempo.

Alla Locanda celtica Triskele (in via Matteotti 2) tutto, infatti, sa di Medioevo: dall'arredamento alle specialità del menù, dalle birre alle altre bevande davvero particolari, dall'atmosfera alla musica. Incastonata nel centro antico di Solbiate e con un'ispirazione a 360° sulla cultura celtica, la Locanda saprà offrirvi una rara esperienza in un ambiente altamente scenografico denso di simbologie, complementi d'arredo, dettagli iconografici, musica di sottofondo che può spaziare da dolci ballate Irish a marce di guerra con percussioni e cornamuse, dal folk nordico più recente a preziosi recuperi di composizioni medioevali.

Qui si possono gustare specialità bretoni, come il sidro ottenuto dalle fermentazione di 80 tipi di mele diverse o l'idromele ("chouchen" in lingua bretone), bevanda tradizionale dei Celti di ieri e di oggi, autentico "oro liquido" prodotto con un naturale processo di fermentazione del miele in acqua di fonte. Da non perdere, poi, l'Ippocrasso, uno speciale vino speziato di origine greca ma molto apprezzato nel medioevo, che viene preparato dallo chef della Locanda.

Particolari e curiose anche le birre, tutte di produzione artigianale. Si può assaggiare la "cervogia", la birra tradizionale degli antichi Celti, fermentata con il lievito, non filtrata, prodotta con luppolo e malto, e aromatizzata con sette piante diverse e miele, ma anche la birra bianca di frumento o quella "magica" che viene realizzata artigianalmente solo nella notte di Samhain, ovvero il capodanno celtico che cadeva tra il 31 ottobre e il 1° novembre.

Anche la scelta dei menù è fortemente ispirata alle antiche ricette del mondo celtico, come il piatto Gaelico di filetto di manzo irlandese e colcannon (uno sformato di patate e verza tipico della cucina irlandese) o le famose galettes bretoni.



La Locanda Triskele propone una selezione di queste delizie ogni giorno a pranzo, e il menù completo ogni sera, spesso accompagnate da appuntamenti dedicati alla musica e alla cultura celtica. Inoltre è possibile anche organizzare meeting, cene e convivi culturali, anche con combinazioni personalizzate del menù e dell'accompagnamento musicale.

"Abbiamo accettato una sfida, garantendo la riapertura della Locanda che, lasciatecelo sottolineare, non è un posto qualunque! – spiegano i nuovi titolari della società Trentordici che da luglio ha preso in gestione la Locanda Triskele – Qui si possono assaggiare prodotti esclusivi, specialità uniche dove qualità e prezzi contenuti si sposano con un'esperienza davvero emozionante, un vero tuffo nella storia affascinante del mondo celtico medievale".

La locanda è aperta tutti i giorni dalle 11,30 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 02,00, con cucina sempre in funzione negli orari di apertura.

Nel mese di agosto la locanda Triskele è aperta solo in orario serale (dalle 19 alle 02,00).



Locanda Triskele, via Matteotti 2, Solbiate Arno

Per info e prenotazioni tel 0331993201

sito web www.locandatriskele.it

Pagina Facebook [Locanda Triskele](#)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

