



OSTERIA STORICA
MORELLI

Menu

La Nostra Storia

1751: Le Origini, dal Mulino all'Osteria

La storia dell'Osteria Storica Morelli affonda le radici nel cuore di **Canezza di Pergine**, proprio all'imbocco della suggestiva **Valle dei Mòcheni**. Tutto ha inizio ufficialmente a metà del XVIII secolo, nel **1751**, grazie all'intuizione del capostipite **Cristiano Morelli**.

L'attività originaria traeva sostentamento dalla gestione di un **mulino ad acqua** situato lungo il torrente Fersina. Per diversificare le entrate e offrire un punto di sosta ai contadini e ai viandanti che vi si recavano per macinare il grano, Cristiano decise di aprire un'osteria dotata di un'ampia cantina interrata, ponendo le prime fondamenta strutturali dell'edificio odierno. La struttura nacque così fin da subito come antica locanda di posta, stazione di cambio per i cavalli e bottega di riferimento per il paese.

Fine '700 e l'Epoca Imperiale: L'Antica Norcineria di Famiglia

Alla fine del Settecento, la vera svolta produttiva arrivò con il figlio del fondatore, **Giovanni Battista Morelli**. Grande conoscitore delle carni e custode delle antiche tecniche della vicina Valle dei Mòcheni, Giovanni Battista seppe trasformare l'osteria in un prestigioso **salumificio artigianale a carattere stagionale**, attivo principalmente nei mesi invernali (da novembre a fine marzo).

L'attività conobbe uno sviluppo travolgente: i Morelli — soprannominati amichevolmente in paese i «*Batestini*» — divennero celebri per i loro particolari **salumi a pasta finissima a forma di pera**, oltre che per la lavorazione rigorosa di ogni taglio del maiale. Durante il periodo asburgico, la qualità insuperabile di questi prodotti varcò i confini locali, arrivando a deliziare persino le **mense imperiali di Vienna**. Con circa 40 dipendenti all'attivo, l'impresa divenne la realtà economica più importante e stimata di tutto il Perginese.

La Seconda Metà dell'Ottocento: Il Punto di Baratto dei "Canòpi"

Consolidando questa vocazione commerciale, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento la dinastia dei Morelli coordinava stabilmente il transito delle merci nella piazza del paese e il mercato del legname.

Le sale dell'osteria divennero il punto di sosta, ristoro e baratto fondamentale per i **boscaioli** e per i **minatori (i vecchi Canòpi)** che scendevano dalle valli carichi di carbone, pirite e merci. Tra queste mura, i lavoratori scambiavano i frutti della terra e fondevano le proprie storie davanti a un fuoco e a un bicchiere di vino.

L'Eredità Contemporanea: La Tradizione della Produzione Propria

Questa insegna ha attraversato intatta le generazioni, custodendo l'anima delle vecchie pareti e il calore delle tradizioni. Nel corso del tempo, la secolare vocazione norcina non è mai svanita: l'osteria è diventata un vero e proprio tempio della salvaguardia gastronomica alpina grazie alla scelta di **continuare a produrre in proprio i salumi**.

Nelle storiche cantine interrate della struttura, infatti, si portano ancora avanti la stagionatura dei prodotti simbolo del territorio.



OSTERIA STORICA
MORELLI

Il Nostro Manifesto a Tavola

Un buon ristorante non è fatto solo di ottima cucina, ma anche di buona accoglienza. L'Osteria Storica Morelli è il frutto di due scelte precise:

- **Una scelta di cuore:** guidata dalla nostra profonda passione per la cucina.
- **Una scelta di testa:** guidata dalla nostra solida esperienza lavorativa.

Per questo, in cucina coltiviamo le tradizioni e la cura artigianale per le materie prime grezze: non a caso, **Fiorenzo Varesco** è stato il nostro Maestro.

Allo stesso tempo, gestiamo l'attività con rigida professionalità, per garantire la migliore esperienza ai nostri ospiti.

Il nostro ristorante aderisce con orgoglio all'**Alleanza Slow Food dei Cuochi**, un patto vincolante tra gli chef e i piccoli produttori per promuovere il cibo buono, pulito e giusto del nostro territorio e per salvaguardare la biodiversità alpina e la memoria rurale.

Ogni giorno nella nostra cucina, insieme a Fabio e a tutti i nostri collaboratori, ci impegniamo a:

- **Sostenere la filiera locale:** Utilizziamo materie prime grezze che valorizzano il lavoro dei contadini, degli allevatori, dei casari e degli artigiani trentini.
- **Preservare la biodiversità:** Proteggiamo attivamente le piccole produzioni tradizionali e i progetti di salvaguardia rurale che rischiano di scomparire.
- **Cucinare con rispetto:** Rispettiamo rigorosamente i cicli naturali e la stagionalità delle nostre materie prime.

Le produzioni contrassegnate con il simbolo della chiocciola  o dell'asterisco * sul menù provengono direttamente dai **Presìdi Slow Food** o dall'**Arca del Gusto**.

Nel frattempo, grazie di cuore per metterci alla prova!

Buona lettura.

Nicola & Fabio

I Percorsi Degustazione *(serviti per l'intero tavolo)*

- **Percorso Gastronomico "FACCIO IO" (7 Portate)** € 60,00
Un viaggio culinario a sorpresa ed espressione della nostra filosofia, guidato dall'estro quotidiano degli Chef Fabio e Francesco.
Abbinamento vini (3 calici):
€ 17,00
- **Menù Degustazione "TERRITORIO" (4 Portate)** € 42,00
Un percorso dedicato interamente ai produttori custodi della terra della Valsugana e delle nostre valli alpine.
Abbinamento vini (2 calici):
€ 11,00
- **Per i tavoli superiori a 8 persone: "MENÙ CONDIVISIONE"** € 45,00
Antipasti misti a centro tavola da dividere, bis di primi, un secondo e assaggio di dolce della casa.

Bevande e Coperto

- **Coperto e pane fatto in casa** € 3,50
- **Acqua microfiltrata (Naturale / Frizzante) .** € 2,50
- **Acqua fresca della nostra fonte** € 0,00
- **Caffè** € 2,00

Tabella Ufficiale degli Allergeni (Reg. UE 1169/11)

 1 Glutine |  2 Crostacei |  3 Uova |  4 Pesce |  5 Arachidi |
 6 Soia |  7 Latte |  8 Frutta a Guscio |  9 Sedano |  10 Senape |
 11 Sesamo |  12 Solfiti |  13 Lupini |  14 Molluschi

LEGENDA ESIGENZE ALIMENTARI

- **[GF] Senza Glutine** / Piatti privi di glutine o adattabili con cura su richiesta (comunicare in sala).
- **[V] Vegetariano** / Piatti preparati con amore senza l'utilizzo di carne o pesce.

Il Menù alla Carta

I Nostri Calici in Movimento

La nostra selezione di vini al calice varia regolarmente per seguire l'evoluzione dei piatti e il ritmo delle stagioni. Chiedete al personale di sala la proposta del giorno.

- **Il Calice del Giorno** (Dinamico, da vitigni autoctoni e vignaioli indipendenti) € 5,00 / € 7,50

Antipasti

- **Salumi di nostra produzione** con giardiniera di verdure casalinga € 20,00 [GF]
9 | 12
- **Carpaccio di carne salada**, porcini sott'olio e scaglie di Trentingrana d'Alpeggio  € 17,00 | [GF]
(7 | 12)
- **Sarde del lago di Garda en Saor** con polenta di **Mais Spin*** 
Biosaor € 17,00 | [GF]
(4 | 8 | 12)
- **Patè di fegato** con pan brioche artigianale e le nostre conserve € 16,00
(1 | 3 | 7 | 12)
- **Smacafam alle erbe** con fonduta di formaggi e polvere di porro . € 14,00 | [V]
(1 | 3 | 7)

Primi

- **Canederli tradizionali in brodo € 14,00**
(1 | 3 | 7)
- **Risotto Grumolo delle Abbadesse**  * con funghi porcini delle valli trentine € 19,00 | [V] | [GF]
(7)
- **Rosa di pasta fresca ripiena** con pere, crema di *Toma di Pecora Brigasca*  * e pesto di noci € 18,00 | [V]
(1 | 3 | 7 | 8)
- **Taglierino al profumo del Garda** con pane di segale croccante € 17,00
(1 | 3 | 4 | 7)
- **Gnocchi di polenta** con ragout della settimana € 16,00
(1 | 3 | 7 | 9 | 12)

Secondi piatti

- **Porcini arrosto delle nostre valli**, fonduta di formaggi d'alpeggio, polenta di **Mais Spin** * e pino mugo € 26,00
| [V] | [GF]
(7)
- **Coniglio a modo nostro** con funghi misti locali e purea di patate di Tenna € 24,00 | [GF]
(7 | 9 | 12)
- **Piatto del cacciatore** con crauti della tradizione e contorno del giorno € 24,00
(1 | 7 | 12)
- **Polpette di pesce di acqua dolce** con caponata di verdure della Cooperativa CS4 € 24,00 [GF]
(4 | 7 | 9 | 12)

I Formaggi a Latte Crudo & I Presìdi

Piatto di formaggi misti selezionati con composte casalinghe
€ 21,00 | [V] | [GF]
(7)

(Sei Lune da razza Grigio Alpina , Casolét a latte crudo della Val di Pejo , Fiocco di Maso Santa Libera, Formaggio di Malga del Lagorai , Mandre di Bedollo, Primiero Stagionato e Trentingrana d'Alpeggio )*

I Nostri Produttori Custodi



Allevamenti Tradizionali e Carni

- **Filiera Ferrari Carni** (*Roverè della Luna*) – Allevamento d'eccellenza, vitelli alimentati senza OGM nel rispetto del benessere animale.
- **Maso Santa Libera** (*Tesero*) – Carni di vitello e manzo da pascoli d'alpeggio e formaggi a latte crudo.
- **Az. Agr. Bronzini** (*Bleggio Superiore*) – Allevamento tradizionale di carne di maiale di altissima qualità.
- **Az. Agricola Danilo Vinante & Zeni Ivan** (*Tesero*) – Capretto e agnello da filiera cortissima di montagna.
- **Allevatori della Valle dei Mocheni** – Produzioni storiche e carni di nicchia delle valli.
- **Macello di Pergine** (*Pergine Valsugana*) – Selezioni speciali e interiora lavorate a regola d'arte secondo tradizione.



Agricoltura, Farine, Olio e Biodiversità

- **Azienda Agricola Biosaor** (*Costasavina*) – Coltivazione biologica e biodinamica del nostro Mais Spin della Valsugana.
- **Fruet** (*Pergine Valsugana*) – Selezione e macinatura di farine artigianali e oli locali del territorio.
- **Molino Pellegrini** (*Riva del Garda*) – Storico molino artigianale con farine macinate a pietra.
- **Piccoli Produttori della Valsugana** – Famiglie custodi delle antiche varietà di mais locale.
- **Az. Agr. De Tacchi** (*Grumolo delle Abbadesse*) – Riso e antico Mais Biancoperla protetti.
- **Azienda Agricola Romano** (*Agrigento, Sicilia*) – Produttori custodi di rari oli d'oliva da varietà autoctone siciliane.
- **Madonna delle Vittorie / Maso Botes / Olio Cru / Comai / Agraria Riva** (*Garda*) – I frantoi custodi dell'oro del Garda.

Ittica d'Acqua Dolce

- **Az. Agricola Tullia Vinante** (*Masi di Cavalese*) & **Trota Oro** (*Preore*) – Trote fario e salmerini da pure acque correnti alpine.

Terra, Orto e Raccolta Spontanea

- **Agribeber** (*Tenna*) – Produttori custodi della patata tipica locale.
- **Az. Agr. Delaiti** (*Aldeno*) – Asparagi trentini di stagione.
- **Cooperativa CS4** – Coltivazione biologica e progetto prezioso di inclusione sociale sul territorio.
- **Cà dei Baghi** (*Bosentino*) – Conserve, confetture naturali e sott'olii.
- **Mayr Stefano** (*Bosentino*) – Esperto raccoglitore di erbe spontanee di montagna.
- **Delmarco Paolo** (*Frassilongo*) – Allevamento etico per la produzione di uova fresche di giornata.
- **Raccoglitori Locali del Territorio** – Funghi porcini selvatici e piccoli frutti di bosco.

Torrefazione Tradizionale

- **Daltam El Cibao** (*Trento*) – Torrefazione artigianale di caffè e surrogati storici.

Il nostro ingrediente simbolo: Il Mais Spin della Valsugana

Un'attenzione speciale della nostra cucina va al **Mais Spin della Valsugana** (lo Spin di Caldonazzo): già protetto come prodotto dell'Arca del Gusto (*), è attualmente oggetto di un percorso ufficiale per diventare un Presidio Slow Food () a tutti gli effetti.

Nel nostro menù, contrassegniamo questo importante cammino di tutela territoriale con il simbolo combinato .



OSTERIA STORICA
MORELLI