



## Villa Margon e lo spumeggiante Collier di Perlé Ferrari

*Durante il Trentodoc Festival, Villa Margon ha ospitato la “Notte delle Perle”: un percorso ben studiato tra preziosi millesimi di Ferrari Perlé Riserva e le proposte gastronomiche dell’Executive Chef della Locanda Margon, Edoardo Fumagalli*

Una meravigliosa villa rinascimentale, che nel suo mezzo millennio d’esistenza ha ospitato cardinali, prelati e regnanti, ha fatto da magnifica cornice alla “**Notte delle Perle**”, uno degli appuntamenti più attesi fra gli oltre 130 della recente edizione del **Trentodoc Festival**.

La fascinosa dimora nobiliare in questione è **Villa Margon**, scrigno d’arte nascosto fra boschi secolari e incastonato fra i vigneti che risalgono le pendici del Monte Bondone, a ridosso del capoluogo trentino. Sede di rappresentanza del **Gruppo Lunelli**, la villa ospita la stellata **Locanda Margon**, dal luglio 2019 affidata alla creatività contemporanea del talentuoso Executive Chef, **Edoardo Fumagalli**.

Sotto l’occhio vigile di un arcigno Carlo V, l’imperatore sul cui impero non tramontava mai il sole, ospite della dimora e ritratto in trono negli affreschi del salone centrale, la piacevolissima serata si

è dipanata fra una portata di Fumagalli e millesimati calici di **Ferrari Perlé**.



Camilla, Matteo, Marcello e Alessandro Lunelli con Cyril Brun ed Edoardo Fumagalli  
(Foto © Ufficio stampa).

## L'Archivio di Famiglia dei Lunelli nel segno di Giulio Ferrari

A fare gli onori di casa, Camilla, Matteo, Marcello e Alessandro Lunelli, insieme al Direttore artistico del [Trentodoc Festival](#) – nonché Vicedirettore del Corriere della Sera, **Luciano Ferraro** – e all'esperto Chef de Cave transalpino **Cyril Brun**. Quest'ultimo, da giugno 2023, ha preso il posto del mitico "enologo delle bollicine" **Ruben Larentis**, uno dei protagonisti dell'evoluzione stilistica degli spumanti Ferrari, andato in pensione dopo 37 anni di onorata carriera.

Si è capito fin dall'aperitivo, allestito sotto il porticato esterno della villa, che la serata si prospettava decisamente promettente. Con nonchalance, infatti, nel secchiello del ghiaccio ha fatto la sua apparizione un ragguardevole magnum di **Ferrari Perlé Riserva 2013**, ovviamente Chardonnay in purezza, l'etichetta iconica di casa Ferrari, prodotta fin dal 1971. Nel calice il suo lucente giallo dorato ha svelato aromi di mela Fuji, frutta tropicale matura, tocco vanigliato e note tostate. Sorso pieno e persistente con salmastra e intrigante scia gustativa.

## Il Collier di Ferrari Perlé

Accolti dall'atmosfera impeccabile ma familiare che i Lunelli son capaci di instillare nei propri eventi, nel salone della villa è sfilata la **trilogia di perle gastronomiche** di Fumagalli abbinata ai Perlé di casa Ferrari.

## Ferrari Perlé Rosé Riserva 2017

Con la montana leggiadria della *“Battuta di coregone alpino, sedano di monte selvatico e amaranto”* di Fumagalli, nei calici è arrivato il rosa tenue con riflessi ramati del **Ferrari Perlé Rosé Riserva 2017** in versione Magnum. Nobile cuvée di 80% di Pinot Nero e 20% Chardonnay, la versione rosa della collana di perle Ferrari si è presentato al naso con un intenso bouquet dove predominano i piccoli frutti rossi, le note agrumate di scorza d'arancia e un tocco floreale di peonia e rosa tea. In bocca il perlage finissimo accarezza il palato con una strutturata freschezza e una lieve nota speziata di chiodi di garofano.

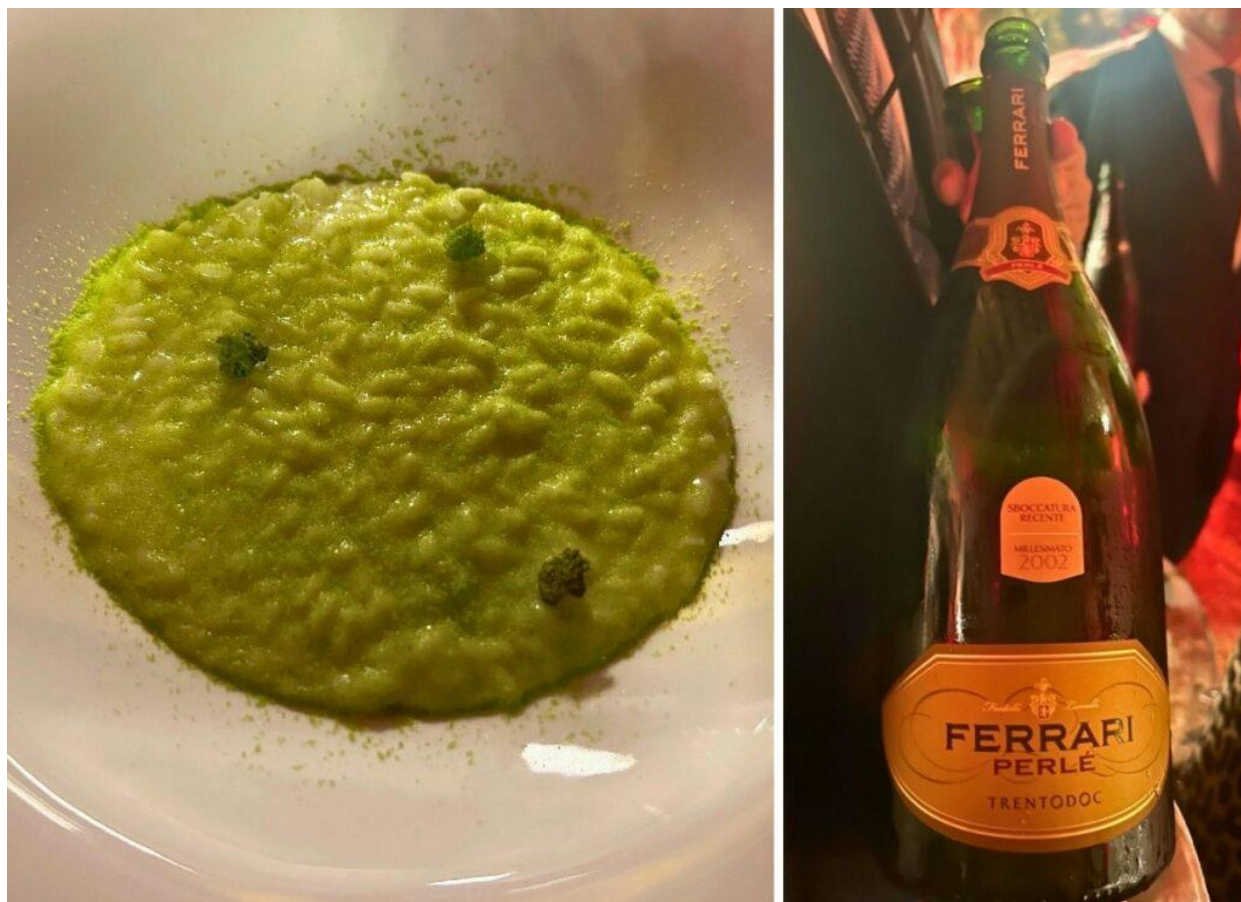


Battuta di coregone alpino, sedano di monte selvatico e amaranto con il Perlé Rosé Riserva 2017

## Ferrari Perlé Riserva 2002

L'apice della serata, a nostro parere, è stato l'arrivo in tavola dell'originale texture gustativa del *“Risotto alle gemme di pino cembro, formaggio canestrato trentino e agrumi del Garda”* che ha avuto come compagno di viaggio alcune delle preziose 388 Magnum di **Ferrari Perlé Riserva 2002**

, sboccatura 2023, proveniente dall'Archivio di Famiglia, linea di esclusivi millesimati, di lunghissimo affinamento, nei quali appassionati e collezionisti possono apprezzare l'incredibile tenuta e l'evoluzione delle bollicine di montagna dei Lunelli.



Risotto alle gemme di pino, formaggio e agrumi del Garda con Ferrari Perlé Riserva 2002 (Foto © Giuseppe De Biasi).

La sboccatura recente ha esaltato il dorato intenso e vibrante dello Chardonnay evoluto che espande un variegato bouquet olfattivo che s'arricchisce di sfumature in successione man mano che passano i minuti. Nocciola tostata, burro cotto, albicocca disidratata, sbuffi di pasticceria innestati in un *foliage* autunnale di sottobosco e note fungine. In bocca è avvolgente, opulento ed elegante al tempo stesso, quanto invitante e gastronomico. Finale infinito per una bottiglia da incorniciare, dopo averne onorato la sua longevità con meditati sorsi.

## Ferrari Perlé Nero Riserva 2005

Il menù della serata è proseguito con il fil rouge territoriale del succulento quadretto di imberbe autunno della *"Guancetta di vitellino della Val Rendena, bouquet di erbe raccolte, gelé al Trentodoc e jus di vitello profumato al pepe di montagna"*.

A sostenere questo multiforme affresco gustativo è stato chiamato il **Ferrari Perlé Nero Riserva 2005**, sboccatura 2025. Un 100% Pinot Nero che festeggia i vent'anni dalla sua vendemmia, anche in questo caso appartenente all'Archivio di Famiglia, con una produzione limitata a 780

bottiglie.



Guancetta di vitellino della Val Rendena con Ferrari Perlé Nero Riserva 2005 (Foto © Giuseppe De Biasi).

Nel calice il color ricorda il porfido al tramonto, l'oro rosso della Val di Cembra, luogo pregiato per le bollicine del Trentodoc. Un Extra-Brut con soli 2 gr/l che al naso sventaglia frutta secca (mandorle, anacardi e nocciole tostata) e poi terziari di tabacco, carruba, liquirizia e macis. In bocca è carezzevole con il lievitato da pasticceria che si innesta nei ricordi di frutta secca con una nota minerale di pietra focaia che pervade tutto il persistente e corroborante finale.

### **Ferrari Maximum Demi-Sec**

Infine la calibrata chiusura in dolcezza del *“Cremoso ai sugoli di mosto d'uva, sorbetto al Trentodoc e perle di cioccolato croccanti”*, associato al **Ferrari Maximum Demi-Sec**, è servito anche a fare gli auguri di compleanno ad un'ospite di riguardo come la Master of Wine finlandese, **Essi Avellan**, autorevole esperta internazionali nel mondo delle bollicine.



Cre moso al mosto d'uva, sorbetto al Trentodoc e cioccolato con Ferrari Maximum Demi-Sec (Foto © Giuseppe De Biasi).

Protagonista al Trentodoc Festival di una seguitissima degustazione dal titolo quanto mai evocativo "Zero compromessi, Solo Trentodoc", affiancata da Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia 2017 dell'AIS, occasione che conferma, se ce ne fosse bisogno, la proiezione sempre più internazionale delle bollicine di montagna del Trentodoc, denominazione in cui la famiglia Lunelli rappresenta l'asse portante di una condivisa crescita territoriale.



Essi Avellan, Master of Wine finlandese (Foto © Giuseppe De Biasi).

## Chi è lo chef Edoardo Fumagalli

Brianzolo, classe 1989, Fumagalli vanta già un importante curriculum internazionale che, partendo dal **Marchesino di Milano**, ha spaziato in grandi cucine come quella del **Taillevent** di Parigi e di **Daniel** a New York, per poi approdare alla **Locanda del Notaio** di Pello Intelvi, località montana in provincia di Como. Qui Edoardo ha messo a frutto l'idea di cucina che aveva ormai interiorizzato e, nel giro di un anno, arriva l'incoronazione della prima stella Michelin. Nel 2017, si impone alla San Pellegrino Young Chef come "miglior chef emergente d'Italia", arrivando poi tra i dieci finalisti della stessa competizione a livello internazionale nel 2018.



Lo chef Edoardo Fumagalli (Foto © Giuseppe De Biasi).

Da luglio 2019 ricopre il ruolo di Executive Chef di [Locanda Margon](#) mettendo le sue solide basi tecniche e il profondo rispetto della materia prima al servizio di uno stile creativo ed essenziale, capace di esaltare la semplice complessità di ogni singolo ingrediente della proposta gastronomica.



**Data di creazione**

04/10/2025

**Autore**

giuseppe-debiasi