

I QUADERNI dell'ENOTECA

PALAZZO ROCCABRUNA

VIAGGIO NEL GUSTO

Antichi saperi e nuovi sapori delle valli di Fiemme, Fassa e Primiero



PALAZZO
ROCCABRUNA

CAMERA DI COMMERCIO L.A. TRENTO

Intensi, pregiati, inconfondibili i vini sono un concentrato singolare di storia e di natura. Intreccio di cultura e passione, di tecnica e fantasia, essi racchiudono il respiro del territorio e l'energia degli uomini che li producono. Generazioni di viticoltori, impegnati con pazienza e caparbia a domare la montagna per allevare la vite. Il Trentino è anche questo: terra di vini, di viticoltori e di esperti vinificatori.

Il vino, dunque, come simbolo di un'identità culturale: qui sta il senso de "I Quaderni dell'Enoteca", una collana che si propone come percorso attraverso i sapori e i saperi del territorio e che idealmente prosegue l'attività dell'Enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna nella diffusione di una cultura di prodotto ispirata alle tradizioni vitivinicole locali e ad un approccio consapevole ed evoluto al mondo dell'enogastronomia.



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - TRENTO



TRENTINO



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

I QUADERNI dell'ENOTECA

P A L A Z Z O R O C C A B R U N A



*...uno bianco, pomodoro, cipolla
...aglio fine lo, sale, pepe.
...bevra assieme a, rosolare
...zomolo tritato, aggiungere il basso
...arinato lasciar evaporare
...mente, sale, pepe, spruzzare
...lasciar evaporare
...di pomodoro*

I Quaderni dell'Enoteca

Collana di approfondimenti sull'enogastronomia trentina
della Camera di Commercio I.A.A. di Trento

Editore

Camera di Commercio I.A.A. di Trento
via Calepina, 13 – 38122 Trento
tel. 0461/887101 – fax 0461/239853
e-mail: ufficio.stampa@tn.camcom.it
www.tn.camcom.it
www.enotecadelrentino.it

Responsabile editoriale

Mauro Leveghi

Coordinamento redazionale

Marica Bertoldi e Cristina Rosati

Testi ricette

Dora Tavernaro

Altri testi e revisione

Marica Bertoldi e Paolo Milani

Abbinamento cibo - vino

Maria Grazia Brugnara, sommelier

Progetto grafico e impaginazione

Net Wise S.r.l.

Stampa

Lineagrafica Bertelli Editori snc

Foto

Archivio C.C.I.A.A. di Trento – foto D. Angé e A. Coser
Archivio Strada dei formaggi delle Dolomiti – foto D. Tavernaro
Archivio ApT Val di Fiemme – Foto A. Campanile
Archivio ApT Val di Fassa – Foto Gretter
Archivio Trentino Marketing – Foto G. Cavulli

Si ringrazia per la collaborazione didattica lo chef Danilo Angé

Proprietà letteraria riservata

Finito di stampare Ottobre 2011

3

VIAGGIO NEL GUSTO

Antichi saperi e nuovi sapori delle valli di Fiemme, Fassa e Primiero



Sommario

Premessa	7
La formazione a servizio del territorio <i>di Mauro Leveghi, direttore di Accademia d'Impresa</i>	9
Il Centro di formazione professionale Enaip di Tesero: una collaborazione vincente <i>di Dino Moser, direttore del C.F.P. di Tesero</i>	13
Nuove idee per la tradizione <i>di Dora Tavernaro, coordinatrice della Strada dei formaggi delle Dolomiti di Fassa, Fiemme e Primiero</i>	15
Progettazione partecipata: uno strumento di crescita dell'offerta gastronomica territoriale	16
Suggerimenti per la consultazione	17
I protagonisti: 14 chef di ristoranti e 14 allievi del Centro di formazione professionale Enaip di Tesero	19
Antipasti	23
Primi	53
Secondi	85
Dolci	113
Pane	143
Appendice	
• Indice delle ricette	153
• Le materie prime	157
• Rice-calendario	164
• Dagli antichi sapori... nuove idee di menù	166
• Ristoranti, hotel e agritur aderenti al progetto	169
• Bibliografia	171



Premessa

Agroalimentare e turismo sono due settori fondamentali per l'economia di molte regioni italiane. In anni recenti, con l'affermarsi di una spiccata attenzione per le produzioni tipiche e artigianali, come effetto di una progressiva reazione alla globalizzazione omologante, i due fenomeni sono andati intrecciandosi sempre più strettamente. Le aree del nostro Paese più sensibili ai temi dell'ospitalità e dell'accoglienza hanno saputo cogliere le potenzialità di una domanda enogastronomica crescente e si sono impegnate nel formulare risposte coerenti con le risorse agroalimentari del territorio.

L'attività di promozione e valorizzazione delle tradizioni agroalimentari trentine che la Camera di Commercio I.A.A. di Trento sviluppa attraverso le iniziative di Palazzo Roccabruna e Accademia d'Impresa nasce proprio con questo intento. Prima che al turista essa è rivolta al consumatore, al ristoratore, all'albergatore quali interlocutori privilegiati di ogni ospite della nostra provincia. Per questo l'Ente camerale guarda con particolare attenzione alla formazione e alla creazione di reti come strumenti insostituibili per consolidare e diffondere l'immagine territoriale.

La collaborazione che quest'iniziativa ha saputo stimolare e che ha visto coinvolte scuole alberghiere, ristoratori, enti e associazioni deputati a vario titolo alla promozione turistica, merita di essere indicata quale esempio virtuoso di una sinergia indispensabile per creare un sistema territoriale sempre più coeso e coordinato nella comunicazione della propria identità.



La formazione a servizio del territorio

di Mauro Leveghi, direttore di Accademia d'Impresa

In una terra come il Trentino l'enogastronomia, oltre che un'importante componente economica, è ancora un forte elemento di identità in cui si fondono storia, geografia e tradizioni. Queste considerazioni che affondano le radici in un comune sentire delle popolazioni delle nostre valli, non devono distogliere l'attenzione da un fenomeno che sta assumendo consistenza in molte realtà turistiche e non: la standardizzazione della proposta enogastronomica che rischia di condurre alla perdita del patrimonio di sapori locali, legato alle tradizioni, ai prodotti del territorio, alla loro stagionalità e alle specificità di ogni zona. Di contro le tendenze di mercato testimoniano una forte sensibilità del turista per la qualità attraverso la ricerca di autenticità con una nota nostalgica rispetto alla riscoperta di prodotti "di una volta" e a modalità di produzione che si sono perse.

Il progetto "Viaggio Gusto. Dagli antichi sapori i nuovi sapori delle valli di Fiemme, Fassa e Primiero", ideato e coordinato dalla Strada dei formaggi delle Dolomiti, si è posto come obiettivo il recupero degli antichi saperi e sapori delle valli di Fiemme, Fassa e Primiero attraverso un binomio che coniuga innovazione e tradizione.

Accademia d'Impresa, Azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, è stata coinvolta come ente formativo per la progettazione e l'organizzazione della fase costituente del progetto, grazie alla grande esperienza costruita nel tempo nel settore enogastronomico e in quanto soggetto in continuo ascolto degli operatori, in stretta sinergia con il territorio.

Si sono così creati i presupposti per stimolare gli operatori della ristorazione a consolidare il legame con il proprio territorio attraverso i suoi prodotti, la

loro stagionalità e la ricerca di saperi e sapori antichi da fare propri attraverso nuove idee che evocano la tradizione, secondo logiche basate sul concetto della retro-innovazione.

Il fine ultimo è quello di creare una nuova proposta che leghi l'enogastronomia ed i prodotti che la caratterizzano all'identità, alla storia e alla cultura materiale delle valli attraverso lo sviluppo di un prodotto turistico integrato: sul piano dell'offerta l'iniziativa si propone di valorizzare la collaborazione dei soggetti coinvolti per lo sviluppo concreto di un sistema di filiera corta a vantaggio dell'economia locale. Tema fondante dell'intero progetto, e filo conduttore di tutte le sue fasi, il legame temporale tra passato, presente e futuro, in cui la tradizione enogastronomica percorre il tempo rinnovandosi e diventando storia e punto di partenza per le generazioni che seguiranno.

La prima fase del progetto, curata da Accademia d'Impresa, si è concretizzata con la realizzazione del percorso formativo "Dagli antichi sapori... nuove idee nel piatto", contrassegnato da una metodologia didattica basata sull'esperienza laboratoriale, che ha visto protagonisti 14 chef e cuochi di ristoranti, hotel e agriturismi aderenti alla Strada dei formaggi delle Dolomiti affiancati da 14 allievi del Centro di formazione professionale Enaip di Tesero.

Tema centrale del laboratorio è stato il confronto, che ha dato la possibilità ai professionisti di lavorare insieme ad alcuni allievi della scuola per intessere un legame tra presente e futuro che è di buon auspicio.

Da 43 antiche ricette, selezionate da diverse fonti, sono nate 64 nuove idee da proporre nel piatto che sono il contenuto di questa pubblicazione

e che rappresentano un metodo efficace di interpretazione del territorio in cucina, capace di supportare ed accompagnare l'esperienza professionale dei protagonisti nel corso del tempo. Una filosofia in cui la parola chiave "territorio" si traduce operativamente in ricerca, confronto, sperimentazione attraverso la personalità, professionalità e passione di ciascun protagonista.

L'esito di questo percorso è frutto dell'impegno e della collaborazione di molteplici soggetti quali le Apt delle valli di Fiemme, Fassa, Primiero e Vanoi, le realtà museali come il Museo ladino di Fassa, l'Ecomuseo del Vanoi, l'Associazione per l'Ecomuseo della Magnifica comunità di Fiemme, il Parco naturale di Paneveggio – Pale di San Martino, Trentino Marketing SpA, le condotte Slow Food, il Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, le strutture ristorative e ricettive nonché i produttori aderenti alla Strada dei formaggi delle Dolomiti.

Confidando nel fatto che il presente volume sia un contributo concreto alla promozione dei prodotti agroalimentari locali quali testimoni di una tradizione enogastronomica, ma anche veicolo privilegiato per la valorizzazione di un territorio, della sua cultura e dei suoi operatori, esprimo il mio più sincero ringraziamento a tutti coloro che hanno creduto in questa iniziativa e auguro al lettore di cimentarsi con le ricette che seguono per portare nella propria cucina l'atmosfera delle nostre valli.





Il Centro di formazione professionale Enaip di Tesero: una collaborazione vincente

di Dino Moser, direttore del C.F.P. di Tesero

Nella prospettiva di una sempre più ampia e consolidata collaborazione con i principali enti di promozione turistica ed economica del territorio sul quale opera dal 1979, il Centro di formazione professionale Enaip di Tesero ha aperto le proprie porte al laboratorio creativo dal titolo: «*Dagli antichi sapori... nuove idee nel piatto*», svoltosi con successo nei mesi di aprile e maggio 2010 ed organizzato da Accademia d'Impresa e dalla Strada dei formaggi delle Dolomiti di Fassa, Fiemme e Primiero.

L'obiettivo principale è stato quello di stimolare gli operatori enogastronomici, affiancati da un gruppo di allievi del macrosettore alberghiero di Tesero, a rivalutare l'antico legame con i prodotti alimentari tipici del Trentino e il loro utilizzo in cucina grazie al binomio tradizione – innovazione. Si è voluta quindi favorire la nascita di originali proposte gastronomiche «retro - innovative», intese come «l'evoluzione dell'arte culinaria tradizionale attraverso i suoi prodotti rappresentativi e la loro stagionalità».

In quest'ottica il Centro di formazione professionale Enaip di Tesero ha svolto un ruolo attivo cimentandosi nella raccolta di una ricca documentazione sugli usi e costumi del passato e sulle ricette caratteristiche delle valli sopra menzionate, grazie a una rigorosa ricerca bibliografica e ad interviste rivolte ad esperti della cultura enogastronomica locale. Nello stesso tempo ha offerto supporto logistico all'iniziativa e ha permesso la partecipazione al corso dei propri giovani aspiranti chef i quali, insieme a qualificati operatori di ristoranti, hotel e agritur aderenti alla Strada dei formaggi delle Dolomiti, hanno elaborato una serie di menù appetitosi ed equilibrati, rigorosamente a base di piatti tradizionali, come il *turtres da craut*, gli *gnoches de formai alla fassana*, la *torta de pan e formai*, lo *smaccafam*, gli *spätzle de poia* e tanti altri che troverete in questa pubblicazione.

Il risultato è stato entusiasmante sotto molteplici punti di vista. La fattiva collaborazione instauratasi sin dall'inizio tra gli studenti del Centro di formazione professionale Enaip di Tesero e gli chef professionisti ha rappresentato una rilevante occasione formativa e d'interscambio di conoscenze per tutti i partecipanti. Ha consentito uno stretto e proficuo legame tra generazioni presenti e future, avvicinando ancora di più i giovani cuochi alla comprensione dei gusti e dei sapori della propria terra, ma anche dei ritmi, delle difficoltà e delle dinamiche del mondo del lavoro, al di fuori delle mura scolastiche.

Il corso, poi, ha sollecitato gli stessi operatori della ristorazione a promuovere un'offerta gastronomica alternativa, in linea con le più recenti tendenze di mercato, recuperando certe produzioni del passato secondo pratiche e metodologie coerenti con la tradizione dei luoghi, purché nel rispetto delle normative vigenti. Il laboratorio creativo si è concluso nel migliore dei modi il 31 maggio 2010, nello stabile del Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, con un dibattito tra i diversi promotori del progetto e un momento conviviale che ha valorizzato alcune delle oltre sessanta ricette antiche rielaborate da quattordici chef unitamente agli allievi del macrosettore alberghiero, i quali hanno spiegato ai presenti le caratteristiche dei piatti realizzati per l'occasione, con precisi riferimenti alle materie prime utilizzate.

Il nostro auspicio è che il corso di formazione «*Dagli antichi sapori... nuove idee nel piatto*» possa trovare nuova linfa anche in futuro perché si ritiene fondamentale far riscoprire ai nostri allievi il patrimonio culinario locale, legato a tradizioni secolari, ai prodotti del territorio e alle specificità delle singole valli.



Nuove idee per la tradizione

di Dora Tavernaro, coordinatrice della Strada dei formaggi delle Dolomiti di Fassa, Fiemme e Primiero

Tale pubblicazione è frutto di quanto ideato, sperimentato e provato da chef ed allievi coinvolti durante il laboratorio creativo organizzato da Accademia d'Impresa nel maggio 2010

Questo strumento che potrebbe sembrare agli occhi di chi lo sfoglia come uno dei tanti ricettari sulla cucina trentina tradizionale, in realtà è molto di più di ciò che appare.

Già nei contenuti si è voluto introdurre un elemento nuovo, giocando sul binomio tra innovazione e tradizione per fare in modo che dalla storia del passato e dall'esperienza di oggi nascano nuove idee per il domani che sappiano essere fedeli all'identità dei luoghi.

Il risultato? Una raccolta di 64 ricette rivisitate che attingono dal passato per essere gustate oggi e tramandate a chi verrà con l'impegno che le renda proprie, per fare in modo che la tradizione si rinnovi nel tempo diventando storia.

Il vero obiettivo che questa pubblicazione, ed in generale l'intero progetto, vuole raggiungere sta nel metodo con cui si è giunti ad elaborare i contenuti, basato sul confronto esperienziale e generazionale, sulla ricerca-scoperta e sulla sperimentazione.

E così, leggendo più attentamente dietro le righe, ci si accorge che le 64 ricette esprimono quattordici modi di interpretare la tradizione culinaria trentina, frutto di diverse personalità, esperienze professionali, gusti e passioni. Il concetto di rivisitazione è stato interpretato da chef ed allievi protagonisti in modo differente, dando origine a ricette totalmente nuove nelle forma, ma simili nella sostanza e viceversa; altre invece più fedeli al passato, quasi a non voler rovinare ciò che di prezioso è stato tramandato nel tempo.

Punto in comune a tutto il percorso è il tentativo di unire, attraverso saperi e sapori, il passato rappresentato dalle antiche ricette utilizzate come fonte, il presente raffigurato dai professionisti di oggi ed il futuro, ritratto delle nuove generazioni di chef che stanno crescendo.

Al termine dei lavori ci si accorge di alcune gradite sorprese che ci piace chiamare risultati: i crofèni, piatto tipico di Primiero, sono stati interpretati e preparati in ben quattro modi diversi diventando un antipasto, piuttosto che un primo piatto o un dessert. La stessa diversità, secondo fonti di ricerca consultate, la ritroviamo nel passato quando ogni casalinga aveva il suo modo di cucinare questo piatto e di pensarne il ripieno a seconda delle occasioni.

Questo, per noi, significa aver centrato l'obiettivo.

Tale volume, infatti, vuole essere un'occasione per dar vita a nuovi modi di cucinare ed interpretare il nostro territorio attraverso i suoi prodotti, la sua storia, le sue tradizioni.

L'invito per il lettore, così come per chi ha partecipato al percorso, è paradossalmente quello di non seguire le ricette alla lettera, ma di usarle come spunto per poi renderle proprie affidando ad ognuna di queste un percorso diverso che possa essere raccontato e ri-sperimentato nel tempo, diventando nuova linfa per i nostri figli e nipoti.

Se questo accadrà il nostro scopo sarà veramente completato, superando qualsiasi rischio di standardizzazione culinaria che i nostri tempi ci inducono a seguire e regalando al nostro territorio, e a noi tutti, la possibilità di esprimere la propria identità secondo la personalità di ciascuno.

Progettazione partecipata: uno strumento di crescita dell'offerta gastronomica territoriale

PERCHÉ

le origini del progetto

L'idea nasce da una riflessione rispetto ad una possibile standardizzazione della proposta enogastronomica, concentrata spesso solo su alcuni piatti, che rischia di condurre alla perdita del patrimonio culinario locale, legato alle tradizioni, ai prodotti del territorio, alla stagionalità e alle specificità di ogni zona.

Di contro le tendenze di mercato dimostrano da parte del turista una forte attenzione alla qualità attraverso la ricerca di autenticità con una nota nostalgica rispetto alla riscoperta di prodotti "di una volta" e a modalità di produzione che si sono perse.

COSA

gli obiettivi del percorso

Il progetto "Viaggio nel Gusto. Dagli antichi sapori i nuovi sapori delle valli di Fiemme, Fassa e Primiero", ideato e coordinato dalla Strada dei formaggi delle Dolomiti in collaborazione con Accademia d'Impresa, si pone come fine il recupero degli antichi saperi e sapori delle Valli di Fiemme, Fassa e Primiero attraverso un binomio che coniuga innovazione e tradizione.

L'obiettivo è di stimolare ancor più gli operatori della ristorazione a ricercare il legame con il proprio territorio attraverso i suoi prodotti, la loro stagionalità e la ricerca di saperi e sapori antichi da fare propri attraverso nuove idee secondo logiche basate sul concetto della retro-innovazione.

Il fine ultimo è quello di creare una nuova proposta che lega l'enogastronomia ed i prodotti

che la caratterizzano all'identità, alla storia e alla cultura materiale delle valli attraverso lo sviluppo di un prodotto turistico integrato che veda la partecipazione e collaborazione dei soggetti coinvolti per lo sviluppo concreto di un sistema di filiera corta a vantaggio dell'economia locale.

Tema fondante dell'intero progetto, e filo conduttore di tutte le sue fasi, il legame temporale tra passato, presente e futuro, in cui la tradizione enogastronomica percorre il tempo rinnovandosi e diventando storia e base di partenza per le generazioni che seguiranno così che sappiano sempre di più attingere dal territorio e restituire a questo attraverso la propria creatività.

COME metodi e strumenti di lavoro

L'idea di fondo è stata implementata attraverso il metodo della progettazione partecipata che ha dato origine ad un tavolo di lavoro cui hanno preso parte, oltre ad Accademia d'Impresa, responsabile della formazione, le Apt delle valli di Fiemme, Fassa, Primiero e Vanoi, realtà museali quali il Museo ladino di Fassa, l'Ecomuseo del Vanoi, l'Associazione per l'Ecomuseo della Magnifica comunità di Fiemme, il Parco naturale di Paneveggio – Pale di San Martino, Trentino Marketing SpA, le condotte Slow Food presenti sul territorio, il Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, Palazzo Roccabruna (CCIAA di Trento), strutture ristorative e ricettive nonché produttori aderenti alla Strada dei formaggi delle Dolomiti.

La formazione, prima fase del progetto organizzata da Accademia d'Impresa, Azienda speciale della CCIAA di Trento, ha assunto una nuova forma attraverso un laboratorio creativo che ha visto protagonisti 14 chef di ristoranti, hotel e agriturismi

aderenti alla Strada dei formaggi delle Dolomiti affiancati da 14 allievi del Centro di formazione professionale Enaip di Tesero.

Tema centrale del laboratorio è stato il confronto fra gli addetti al mestiere, coordinati dal docente-chef Danilo Angé, che hanno avuto a possibilità di lavorare insieme ad alcuni allievi della scuola per iniziare a intessere un legame tra presente e futuro che fa ben sperare.

Da 43 antiche ricette, selezionate da diverse fonti, sono nate 64 nuove idee da proporre nel piatto che costituiscono il contenuto di questa pubblicazione e, cosa ben più importante, si è dato vita ad un metodo nuovo di interpretare il territorio in cucina che crediamo possa accompagnare l'esperienza professionale dei protagonisti nel corso del tempo. Una filosofia in cui la parola chiave "territorio" si traduce operativamente in ricerca, confronto, sperimentazione attraverso la personalità, professionalità e passione di ciascun protagonista.

Suggerimenti per la consultazione

- La struttura del volume è organizzata per tipologia di piatto. Si sono suddivise le ricette in **antipasti**, **primi piatti**, **secondi piatti** e **dessert**. Tale suddivisione è frutto di questo preciso percorso di rivisitazione che non necessariamente sarà uguale a quello che deciderà di seguire il lettore.
- Per dare alcune indicazioni rispetto ad ipotetici menù, o più semplicemente delle idee per una cena insolita, il docente del corso, lo chef Danilo Angé, ha preparato **utili combinazioni** delle ricette rivisitate tenendo in considerazione, oltre all'aspetto legato ai sapori e all'origine dei piatti, anche l'equilibrio calorico e nutrizionale. Ciascun menù è stato sviluppato da uno chef in collaborazione con un allievo.
- Alle 4 sezioni classiche se ne aggiunge un quinta dedicata al **pane** (pag.143). Anche in questo caso oltre ai contenuti che raccontano di pani diversi per momenti e luoghi differenti, si è voluto recuperare soprattutto un concetto: quello del pane fatto in casa. Uno spunto che speriamo possa essere utile in qualche domenica, regalando oltre al pane il tempo e l'allegria nel farlo insieme.

- Ad ognuna delle **43 ricette originali** attinte dalle fonti a disposizione viene affiancata la/le ricetta/e rivisitata/e, opera del lavoro di ogni coppia di chef ed allievo.
- Le 43 ricette originali sono state riportate così come risultano dalle fonti raccolte. Non sempre negli ingredienti si ritrovano **quantità e peso** perché molto spesso nel passato più lontano si preparavano le dosi “a occhio” specie se erano piatti di uso comune, per i quali scarseggiano le fonti scritte a vantaggio di quelle orali. Laddove la **provenienza** è spiccata è riportato il nome del territorio di appartenenza. Parecchi i casi in cui lo stesso piatto ha preso nomi diversi a seconda dei territori pur mantenendo la stessa sostanza. Ogni ricetta riporta nella propria scheda delle **note e curiosità** rispetto alla propria origine e utilizzo nel passato.
- Le **64 ricette rivisitate** seguono invece uno stesso schema di presentazione. Troverete quindi gli ingredienti (in questo caso sempre completi di quantità e pesi), il procedimento, gli autori e il vino consigliato in abbinamento.
- Rispetto ai **vini**, vista la natura del progetto, si è cercato di giocare su abbinamenti che chiamino in causa i “vini testimoni” del Trentino, come il Trentodoc. Alle bollicine del metodo classico, nelle due tipologie di brut e rosè, sono stati abbinati tutti gli antipasti per esaltare con una nota giovane sapori antichi dalla nuova veste. Primi e secondi piatti invece trovano un legame forte con i vini di territorio, tra cui spiccano gli autoctoni Teroldego, Marzemino e Nosiola e altri rappresentativi che hanno trovato in Trentino l’habitat ideale per esprimere le loro caratteristiche. Per i dessert, infine, gli abbinamenti ai vini dolci spaziano dal Moscato giallo al pregiato Moscato rosa, dalle vendemmie tardive al prezioso Trentino Doc Vino Santo, grande passito da uve Nosiola.

- Laddove la ricetta include degli ingredienti con una **stagionalità spiccata** si fa riferimento alla stagione in cui il piatto può essere proposto. Per esaltare il valore della stagionalità all’interno della cucina, si potrà in ogni caso sostituire alcuni ingredienti con altri reperibili nel momento in cui ci si appresta a cucinare il piatto. Un buon esercizio per cominciare a mangiare secondo i ritmi della natura. Secondo questa filosofia si potrà consultare il “Ricecalendario” che vede le ricette dalla spiccata stagionalità suddivise per stagione (cfr appendice).



PRIMAVERA



AUTUNNO



ESTATE



INVERNO

- Ogni ricetta rivisitata presenta una sezione finale “**da ieri a oggi**”, sintesi del lavoro di trasposizione temporale fatto dagli autori e del confronto con la ricetta originale che ne ha rappresentato il punto di partenza.
- Per mettere ulteriormente in evidenza la centralità delle **materie prime** ed il loro legame con il territorio è disponibile, oltre al normale indice per tipologia di piatto (antipasto, primo, secondo, dessert) dove le ricette sono riportate in ordine alfabetico, un elenco dei prodotti distintivi del territorio, con particolare riferimento alle valli di Fiemme, Fassa e Primiero, cui fanno riferimento le ricette che includono l’utilizzo di tale ingrediente.

I PROTAGONISTI:

14 chef di ristoranti e 14 allievi del Centro di formazione professionale Enaip di Tesero



Ristorante Miola – Predazzo:

chef Elisabetta Dellantonio in collaborazione con Akhter Kulsum



Hotel Ristorante Ancora – Predazzo:

chef Paolo Stoffie in collaborazione con William Chiocchetti



Hotel Ristorante Touring – Predazzo:

chef Carlo Felicetti in collaborazione con Enrico Dantone



Rifugio Capanna Passo Valles – Passo Valles:

chef Ezio Cemin in collaborazione con Sara Piazzi



Ristorante 'L Manarin – Cavalese:

chef Lorenzo Bellante in collaborazione con Alessio Turrini



Osteria Cavalese – Cavalese:

chef Stefan Waldthaler in collaborazione con Luca Zanon



Ristorante Costa Salici – Cavalese:

chef Stefano Tait in collaborazione con Eval Tomaselli e Hantony Hattwood



Agritur Malga Venegia – Val Venegia:

chef Giuliano Debertolis in collaborazione con Yamadis Braitto



Hotel Ristorante Isolabella – Transacqua:

chef Matteo Bettega in collaborazione con Brian Jori



Hotel Ristorante Isolabella – Transacqua:

chef Luca Svaizer in collaborazione con Nicola De Luca



Ristorante Chalet Piereni – Val Canali:

chef Erika Zagonel in collaborazione con Mattia Bolognani



Agritur Dalaip dei Pape – Val Canali:

chef Luciana Tomas in collaborazione con Eval Tomaselli



Rifugio albergo Miralago – Passo San Pellegrino:

chef Carmen Rigotti in collaborazione con Nicola De Paul



Malga Peniola – Moena:

chef Francesco ed Enrico Dantone in collaborazione con il prof. Renzo Croce



i protagonisti:

14 chef di ristoranti e 14 allievi
del Centro di formazione
professionale Enaip di Tesero





Crocchette alle mele
Crofèni
Crostini di milza
Frittelle di patate crude
Maoca
Pan frisà
Peta de pan e formai
Peta di patate
Smacafam
Turtres da craut

ANTIPASTI

Crocchette alle mele

Note e curiosità

È una storia lunga secoli quella del rapporto fra la mela e il Trentino, un indissolubile intreccio di passione e competenza che col passare del tempo ha trasformato una coltivazione sporadica ed occasionale in una moderna attività agricola, artefice di grandi successi: grazie alle ideali condizioni climatiche e all'abilità degli agricoltori già nell'Ottocento le mele trentine ottenevano importanti riconoscimenti nelle principali mostre frutticole europee: ad Hannover nel 1867, a Brunsviga nel 1872, a Vienna nel 1873, a Parigi nel 1878, a San Pietroburgo nel 1894. Risalendo ancora nel tempo le ritroviamo frequentemente nelle cronache del Concilio di Trento (1545-1563) come uno dei cibi locali più apprezzati da principi e dignitari. Oggi, in omaggio a questa tradizione, le valli di Non e Sole possono vantare la prima mela Dop d'Italia. È facile quindi comprendere come le eccellenti mele trentine siano sempre state protagoniste della cucina di tutte le nostre valli.



INGREDIENTI

olio extravergine d'oliva
 30 gr di farina
 2 mele Golden delicious
 100 gr di pangrattato
 200 gr di patate
 1 uovo
 1 tuorlo d'uovo
 sale e pepe nero

Preparazione

Lavare e lessare due patate di media grandezza per 20 minuti in acqua bollente.

Cuocere al forno due mele Golden a 180°C per 20 minuti. Quando sono cotte, schiacciare in una terrina le patate e le mele insieme, aggiungere la farina, un uovo intero e un tuorlo, sale e pepe.

Mescolare bene e fare delle crocchette da passare nel pangrattato. In una padella scaldare l'olio per friggere e, una volta ben caldo, immergervi le crocchette.

Quando saranno dorate, sgocciolarle, adagiarle su un foglio di carta assorbente e servirle calde.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista ad A. Ghezzi.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 gr di mele Golden Dop della Val di Non
 200 gr di patate
 30 gr di farina
 50 gr di Trentingrana
 1 uovo
 1 tuorlo
 100 gr di pane grattugiato
 olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc extra dry



STAGIONALITÀ

autunno/inverno



Crocchette di patate e mele

di Elisabetta Dellantonio (Ristorante Miola – Predazzo)
 in collaborazione con Akhter Kulsum

Preparazione

Cuocere le patate in acqua salata, scolarle, sbucciarle e passarle al setaccio insieme alle mele precedentemente cotte al forno e private della buccia e del torsolo.

Aggiungere la farina, il formaggio, le uova e sistemare di sale e pepe.

Formare delle crocchette e passarle nel pane, friggerle in olio e scolarle su carta assorbente, servirle calde.

Da ieri a oggi

Rispetto alla ricetta originale la rivisitazione vede tra gli ingredienti la presenza del Trentingrana, oggi molto diffuso nelle ricette trentine per insaporire le pietanze.

In passato, specie come condimento nei primi piatti veniva usata la ricotta affumicata (poina fumada).

Insalata di patate, mele e speck

di Elisabetta Dellantonio (Ristorante Miola – Predazzo)
 in collaborazione con Akhter Kulsum

Preparazione

Sbucciare le mele e privarle del torsolo, tagliarle a fettine molto sottili, cospargerle di zucchero e farle essiccare in forno a 120°C.

Lavare le patate e tagliarle a fettine sottili con la buccia, cuocerle nel microonde fino a quando diventano croccanti.

Tagliare il cavolo a julienne e condirlo con sale, pepe, olio, aceto e unire metà speck tagliato a piccoli cubetti.

Tagliare il rimanente speck a fette e farlo essiccare in forno a 100°C. Comporre i piatti di portata: formare una millefoglie alternando le fette di mela con il cavolo e le fette di patate e completare con lo speck croccante.

Da ieri a oggi

Partendo dagli stessi ingredienti base, mele e patate, lo chef ha reinterpretato la sostanza del piatto tramutandolo in un'insolita, ma gustosa insalata dal taglio invernale.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 gr di mele Golden Dop della Val di Non
 200 gr di patate
 200 gr di cavolo cappuccio
 100 gr di speck
 olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut



STAGIONALITÀ

autunno/inverno



Crofèni

Provenienza: Valle di Primiero

Note e curiosità

La ricerca condotta dalla Comunità di Primiero, dal titolo «*Saperi e Sapori*», mette in evidenza un duplice aspetto: l'origine primierotta e la molteplicità di versioni esistenti già in passato. Se la versione tradizionale li vuole sotto forma di dolci per le feste, normalmente usati al posto dei confetti nuziali, sono stati raccolti diversi manoscritti che fanno intendere come i crofèni possano essere considerati come contenitori di intercambiabili ripieni.

Di seguito si riporta la ricetta della versione tradizionale più diffusa.

INGREDIENTI

1/2 kg farina
4 rossi d'uovo
3 bicchieri di latte
8 deca di burro
12 deca di zucchero
1 polverina di lievito

Fonte

Manoscritto di Margherita Alberti

Crofenetti della 'siora Giustina'

Sciogli in due bicchieri di latte un pezzo di burro con un uovo e fà la pasta sul tavoliere con 18 once (63 deca) di farina – 3 rossi e una chiara – lasciala riposare un po' e poi aggiungivi un altro pezzo di burro come l'antecedente e manipola tre volte. Tagliala a piccoli quadrati e poni in essi il ripieno che preparerai con 8 soldi di miele, mandorle peste, cortecce di limone, cedrini, garofani, cannella, tutto pesto e un uovo per incorporare. Da friggere nel burro cotto.

Fonte

Manoscritto di Catia Koch Boschieri.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta:

250 gr di farina bianca
2 tuorli d'uovo
10 cl di latte
50 gr di burro
5 gr di lievito per dolci
5 gr di sale

Per il ripieno:

250 gr di poina (ricotta)
200 gr di zuzèl (strigoli)
50 gr di scalogno
80 gr di Trentingrana
olio extravergine d'oliva
del Garda Dop trentino
sale e pepe

Per la fonduta di Fontal di Primiero:

400 gr di Fontal di Primiero
20 cl di latte
10 cl di panna
4 tuorli d'uovo

VINO CONSIGLIATO
Trentodoc brut



STAGIONALITÀ
primavera



Crofèni con zuzèl e poina su fonduta di Fontal del Primiero

di Erika Zagonel (Ristorante Chalet Piereni – Val Canali)
in collaborazione con Eval Tomaselli

Preparazione

Lavorare la farina con i tuorli, il latte, il burro, il sale e il lievito, formare una palla, avvolgere in una pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per un'ora.

Cuocere gli strigoli in acqua bollente per pochi minuti e raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio, scolarli e tritarli grossolanamente.

Sbucciare lo scalogno tritarlo e farlo appassire in una piccola casseruola con poco olio.

Lavorare la ricotta con sale e pepe, unire gli strigoli, lo scalogno cotto e il Trentingrana.

Tagliare il Fontal a piccoli cubetti, metterlo in una casseruola con il latte e la panna e lasciarlo ammorbidire per almeno 4 ore; trasferire il formaggio in un contenitore a bagnomaria e farlo fondere, unire il burro e quando risulta ben cremoso togliere dal fuoco e unire i tuorli mescolando velocemente con una frusta per non farli cuocere.

Tirare la pasta sottile formare dei mucchietti di formaggio, coprire con un altro strato di pasta e tagliare a forma di ravioli, friggerli in olio, scolarli su carta assorbente e servirli con la fonduta.

Da ieri a oggi

Lo chef ha voluto proporre questa tipica ricetta in versione salata creando un ripieno tutto a base di ingredienti locali. La delicatezza della ricotta si unisce al sapore del zuzèl, una pianta spontanea che cresce in tutta Italia e che nelle zone di montagna si trova nel mese di maggio, conosciuta ai più con il nome di strigoli.

Una valida alternativa agli spinaci, molto versatile nel suo utilizzo.

Crostini di milza

Provenienza: Valle di Primiero

Note e curiosità

Nella cucina di un tempo l'uso delle frattaglie era molto frequente a testimonianza della consuetudine del "non buttare via niente". Tra queste la milza rappresentava un ingrediente utilizzato sia con il pane sotto forma di crostino sia per zuppe e minestre.



INGREDIENTI

milza
uova
grana trentino
pane grattato
noce moscata
sale e pepe
latte

Preparazione

Battere bene la milza liberandola dalla pelle che la contiene, metterla in una scodella, aggiungere tutti gli ingredienti, escluso il latte, da usare con parsimonia solo se è necessario per rendere l'impasto della giusta consistenza, tanto da essere spalmabile.

Tagliare del pane leggermente raffermo a fettine di circa 2 cm di spessore, spalmarle con il composto e abbinarle a due a due, disporle con cura in un tegame e farle tostare nel forno.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Elisa Bozzetta.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per i crostini:

- 400 gr di milza
- 2 uova
- 50 gr di pangrattato
- noce moscata
- 5 cl di latte
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato
- la scorza di mezzo limone
- 10 gr di semi di cumino tritati
- 300 gr di pane bianco
- sale e pepe

Per il brodo gelificato:

- 2,2 lt di brodo
- 2 gr di colla di pesce

Per l'insalata:

- 150 gr di misticanza
- 100 gr di mandorle tostate
- aceto di vino
- olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut



Variazione di crostini di milza: crostini, millefoglie e brodo gelificato

di Stefan Waldthaler (Osteria Cavalese – Cavalese)
in collaborazione con Luca Zanon

Preparazione

Privare la milza della pelle, frullarla con il pangrattato, il prezzemolo, le uova, il latte, la noce moscata, il cumino, la scorza del limone e sistemare di sale e pepe.

Tagliare il pane a fette, spalmare l'impasto di milza sulle fette e tostarlo in forno.

Sciogliere nel brodo la gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda; versare in una pirofila e lasciare indurire in frigorifero.

Comporre i piatti di portata alternando ai crostini di pane e milza fettine di gelatina di brodo, la misticanza di insalatine, le mandorle e condire con un'emulsione preparata con l'olio, l'aceto il sale e il pepe. Accompagnare il piatto con un bicchierino di brodo caldo.

Da ieri a oggi

Lo chef ha rivisitato la ricetta dando vita ad una sorta di millefoglie di crostini di milza dove il pane spalmato di milza viene intervallato da gelatina e misticanza così da donare al piatto una maggior freschezza.

Frittelle di patate crude

Note e curiosità

La patata è da sempre molto presente nella cucina trentina in diverse forme. Tra queste molto diffuso l'uso di friggere le patate a crudo formando dei tortini. Molti i nomi con cui questa ricetta viene identificata nelle diverse valli trentine: dalle più comuni frittelle, al tortèl, per finire con il rosti di patate. Diverse varianti con o senza l'uso dell'uovo e analoga modalità di cottura.

INGREDIENTI

500 gr di patate
2 uova intere
100 gr farina
2 cucchiai d'olio di oliva
sale
olio per friggere

Preparazione

Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a filetti sottilissimi con l'affettaverdure, metterle in un colino in modo da togliere tutta l'acqua.

In una terrina sbattere le uova, aggiungere le patate e la farina, passata attraverso un colino, quanto basta per ottenere un composto né troppo denso né troppo liquido. Scaldare abbondante olio in una padella, versare il composto a cucchiaiate e friggere le frittelle da ambo le parti.

Scolarle, metterle su una carta assorbente, salare e servirle caldissime.

Vengono anche servite zuccherate, dopo averle fritte.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista ad Andre Detomas.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 gr di patate crude
 300 gr di patate lessate
 300 gr di salmerino affumicato
 100 gr di denti di cane (tarassaco)
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO
 Trentodoc brut



STAGIONALITÀ
 primavera



Tronchetti della Val di Fiemme con patate e salmerino affumicato con denti di cane

di Stefano Tait (Ristorante Costa Salici – Cavalese)

in collaborazione con Eval Tomaselli e HanTony Hattwood

Preparazione

Passare al setaccio le patate lessate e condirle con sale, pepe e olio. Sbucciare le patate crude e tagliarle a fettine sottili, adagiarle su un foglio di pellicola trasparente, leggermente sovrapposte formando un rettangolo di cm 15x5.

Spalmare il composto di patate cotte sulle fette di patate crude, adagiarsi al centro il salmerino affumicato tagliato a striscioline e richiudere a formare un cilindro facendo attenzione a non lasciare aria all'interno, schiacciando energicamente. Far riposare per un'ora in frigorifero affinché i rotoli si consolidino.

Togliere la pellicola al rotolo di patate e farlo rosolare in padella con l'olio, tagliarlo quindi a rondelle e servirlo con un'insalata di tarassaco.

In mancanza del tarassaco, possiamo usare del crescione, reperibile in estate ai lati dei torrenti di montagna in cui vive il salmerino.

Da ieri a oggi

In questa seconda versione lo chef utilizza sia patate lesse che crude, formando un rotolo che gioca sull'accostamento di due diverse consistenze e sull'utilizzo di uno dei rinomati pesci d'acqua dolce del Trentino: il salmerino.

Questa versione che lo vuole accompagnato ad un'insalata di denti di cane (tarassaco), lo rende un piatto primaverile.





Frittelle di patate con luganega e pomi (pag. 33)

Frittelle di patate con luganega e pomi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 gr di patate
20 gr di farina
1 luganega fresca
1 spicchio d'aglio
100 gr di mele Golden Dop della Val di Non
zucchero q.b.
olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
sale

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut rosé



STAGIONALITÀ

autunno/inverno



di Stefano Tait (Ristorante Costa Salici – Cavalese)

in collaborazione con Eval Tomaselli e Hantony Hattwood

Preparazione

Togliere la pelle alla luganega e formare delle piccole polpettine. Sbucciare la mela e tagliarla a fette di circa mezzo centimetro per poi ricavare col coppapasta dei dischi grandi all'incirca come le polpettine di luganega.

In una padella antiaderente cuocere con un filo d'olio le luganeghe e in un'altra cuocere con un po' di burro le rondelle di mele passate prima nello zucchero.

Sbucciare e grattugiare le patate crude in una ciotola, aggiungervi l'aglio tritato, la farina ed un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, versare il composto in una padella ben calda con poco olio formando dei dischi a mo' di tortè di patate e cuocere finché non siano ben dorate su ambo i lati; scolare su carta assorbente.

Servire le frittelle di patate con la luganega e le fette di mela.

Da ieri a oggi

Lo chef ha interpretato la ricetta originale trasformandola in un finger food dal sapore autunnale. Tra gli ingredienti sono stati aggiunti la mela e la luganega fresca, due prodotti tipici della tradizione gastronomica trentina.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di patate
3 uova
80 gr di farina bianca
olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
sale e pepe bianco

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut rosé



Rosti di patate con salumi nostrani

di Giuliano Debertolis (Agritur Malga Venegia – loc. Val Venegia)

in collaborazione con Yamadis Braitto

Preparazione

Sbucciare e tagliare le patate a filetti sottilissimi con la mandolina. Sciacquare sotto l'acqua per eliminare l'amido.

In una terrina condire le patate con sale, pepe e unire la farina e le uova e mescolare fino ad ottenere una pastella.

Scaldare una pentola antiaderente con un filo d'olio, versare il composto, far rosolare da ambo le parti; a cottura ultimata, tagliare con il coppapasta. Servire in abbinamento ad un tagliere di carne fumada di Siror e di salumi misti nostrani.

Da ieri a oggi

Questa versione è quella che più si avvicina alla ricetta originale mantenendone inalterati gli ingredienti, ma variandone le dosi per renderla più morbida. L'accostamento con i salumi trentini la rende completa e semplice allo stesso tempo.

Maoca

Provenienza: Val di Fiemme

Note e curiosità

Ricetta tipica della tradizione fiemmesa, risulta uno dei piatti più versatili. Veniva consumata in famiglia sia durante il pasto in versione salata che come merenda o colazione in versione dolce. Molto apprezzata e ricercata, anche per la diversità del sapore più che del prodotto, era la "Maoca" fatta con il latte chiamato "verde" (il colostro) ossia quello prodotto dalla mucca dopo aver partorito il vitello, ed era generalmente accompagnata con la confettura di mirtillo rosso, anch'essa prodotta in casa, vicino ad una tazza di caffè d'orzo (coltivato e tostato con l'aggiunta di grano e lupino) e latte. Fino agli anni Sessanta era ancora molto diffusa nella nostra realtà di paese, poi lentamente è scomparsa.

La maggior soddisfazione della massaia che la produceva, era quella di vedere questo impasto lievitare naturalmente con grosse bolle, simbolo di una buona riuscita del prodotto, grazie anche all'esperienza nell'uso del forno della cucina a legna, che doveva essere alimentata con tanta fiamma per produrre molto calore.

Le origini del nome sono molto confuse: c'è chi dice che sia un insieme di prodotti alla portata di tutti e cotti velocemente.

Nella comunità di Predazzo il termine "Maoca" è diventato anche un soprannome per una cerchia ristretta di famiglie.

INGREDIENTI

50 cl di latte
200 gr di farina
3 uova
1 cucchiaino di sale

Preparazione

Unire il latte e la farina col sale in una terrina, con le fruste sbattere bene, aggiungere le uova una alla volta. In una teglia da forno mettere mezzo bicchiere d'olio, aggiungere la pastella ed infornare a 200°C per circa 30 minuti.

Fonte

Tramandata dalla famiglia Felicetti del ristorante Touring.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 lt di latte
- 3 uova intere
- 230 gr di farina bianca
- 120 gr di farina di segale
- 300 gr di punte di tarassaco
- 80 gr di lardo
- 200 gr di formaggio nostrano
Formae Val Fiemme
- 50 gr di lonzino affumicato
- sale

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut rosè



STAGIONALITÀ

primavera



Maoca di farina di segale con lonzino, formaggio della Val di Fiemme e punte di tarassaco

di Carlo Felicetti (Hotel Ristorante Touring – Predazzo)
in collaborazione con Enrico Dantone

Preparazione

Versare il latte in una bacinella, unirvi le uova, il sale, mescolare bene, quindi aggiungere un po' per volta le farine mescolate fino a quando non diventino una massa abbastanza densa.

Versare in un tegame unto ed infornare a 180°C per 15/20 minuti. Lasciare intiepidire, tagliare a metà, farcire con il formaggio tagliato a dadini e il tarassaco saltato con il lardo tagliato a cubetti. Accompagnare con fette di lonzino.

Da ieri a oggi

Lo chef ha rielaborato una ricetta, tramandata dalla madre, di un piatto che ha segnato la sua infanzia, bilanciandone le dosi ed introducendo alcuni ingredienti di origine locale a completamento.

La presenza del tarassaco lo rende un piatto primaverile.



Pan frisà

Provenienza: Valle di Primiero

Note e curiosità

Pane affettato, abbrustolito o fritto nell'olio, bagnato con vino e ben zuccherato, veniva usato come rimedio contro i disturbi diarroici.

Preparazione

Da un pane grande si taglia tante fettine fini; in un tegame si aveva versato 4 tuorli d'uovo, 3 cucchiari di zucchero e si sbatteva bene assieme con un cucchiario di legno, poi piano piano si versava la farina bianca e si accompagnava versando del latte, fino a che era venuta una bella pasta normale.

In una padella grande si metteva aglio abbondante o anche strutto, si prendeva una fettina di pane, se la avvolgeva nella pasta da ambo le parti e poi l'aglio era pronto sopra la stufa a legna e si accomodava le fette di pane a più riprese finché erano finite. Sempre attente nel voltarle che venivano rosè da ambo le parti.

Tante volte era per cena con le verdure, i piccoli caffè latte. Il caffè era di orzo tutto l'anno perché quello che si raccoglieva si usava metà al mulino (pestarlo per minestra) e metà per caffè. In casa si aveva tutti il brustolino e si era più contenti di adesso che si à tutto.

Fonte

Ricetta tratta dal diario di Maria Orsingher.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 fettine di pane raffermo
 1 uovo
 3 tuorli
 10 cl di latte
 100 gr di farina bianca
 100 gr di botiro di Primiero di malga (burro)
 100 gr di zucchine
 100 gr di carote
 100 gr di melanzane
 200 gr di Fontal di Primiero
 1 spicchio d'aglio
 verdure fritte per guarnizione
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut millesimato



STAGIONALITÀ

estate



Pan frisà con verdure e fonduta di Fontal di Primiero

di Matteo Bettega (Art & Music Hotel Isolabella – Transacqua)
 in collaborazione con Brian Jori

Preparazione

Tagliare il pane a fette di 1 cm di spessore e con l'aiuto di un cerchio formare dei dischi.

Sbattere un uovo con la farina, unire il latte e sistemare di sale e pepe.

Sbattere le uova con il latte, aggiustare di sale e pepe, immergere i dischi di pane e friggerli in padella con il burro.

Tagliare le verdure a piccoli cubetti, cuocere in padella con l'olio per pochi minuti, salare, pepare e lasciare sgocciolare su carta assorbente.

Passare lo spicchio d'aglio sul fondo di una casseruola, lasciare fondere il Fontal a bagnomaria e unire i tuorli d'uovo.

Se risulta troppo densa diluire con poco latte.

Servire le fette di pane fritte con le verdure, la fonduta e guarnire con fili di verdure fritte.

Da ieri a oggi

Lo chef ha rivisitato la ricetta proponendo un versione salata, mantenendo però l'accostamento con le verdure, come in origine.

Per la rosolatura lo strutto, principale grasso utilizzato un tempo, viene sostituito dal botiro di Primiero di malga rendendo così la ricetta tipicamente estiva. Un piatto un tempo povero diventa prezioso grazie all'uso di prodotti caseari locali che nel passato rappresentavano una delle principali fonti di reddito per la gente di Primiero.



Finger food di pan frisà

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 gr di pane rafferma
 2 uova
 100 gr di botiro di Primiero
 di malga (burro)
 100 gr di pancetta stufata
 polenta di mais Spin del Vanoi
 100 gr di formaggio Nostrano di Primiero
 200 gr di carote, zucchine e melanzane
 200 gr di polenta
 sale

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut rosè



STAGIONALITÀ

estate



*di Matteo Bettega (Art & Music Hotel Isolabella – Transacqua)
 in collaborazione con Brian Jori*

Preparazione

Tagliare il pane a fette di 1 cm di spessore e con l'aiuto di un cerchio formare dei dischi.

Sbattere le uova con il latte, aggiustare di sale e pepe, immergere i dischi di pane e friggerli in padella con il burro.

Servire le frittelle di pane con il formaggio tagliato a piccoli cubetti, la pancetta croccante, cubetti di polenta e con le verdure precedentemente tagliate a cubetti e saltate in padella con poco olio.

Da ieri a oggi

Questa seconda versione ricalca quella precedente nella sostanza degli ingredienti. A mutare questa volta è la forma: il pan frisà diventa finger food, con piccoli dischi guarniti, anche in questo caso con verdure e altri prodotti del territorio.



Finger food di pan frisa (pag. 38)

Peta de pan e formai

(torta di pane e formaggio)

Provenienza: Val di Fassa

Note e curiosità

Una torta salata a base di pane, pensata per saziare con poco le famiglie all'epoca molto numerose. L'uso del formaggio a differenza di quel che si potrebbe immaginare è inconsueto nella cucina di un tempo: il formaggio si mangiava poco e lo mangiava solo chi poteva permetterselo, perché quello che si produceva era una delle principali fonti di reddito della famiglia.

INGREDIENTI

pane raffermo
formaggio
1-2 uova
sale e pepe
5 cl di latte
burro

Preparazione

Tagliare a fette il pane, a cubetti il formaggio e imburrare una pirofila.

Fare degli strati con pane formaggio.

Sbattere le uova, aggiungere sale, pepe e latte.

Versare il composto sugli strati di pane e formaggio.

Infornare a 170°C per 15/20 minuti.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Lara Pellegrin.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 gr di pane raffermo
 150 gr di ricotta (in alternativa 100 gr di formaggio nostrano: Puzzone di Moena o Cuor di Fassa)
 1 uovo
 10 cl di latte
 1 mazzetto di erba cipollina
 150 gr di porro
 50 gr di burro
 100 gr di speck trentino
 250 gr di insalatine novelle
 olio extravergine di oliva DOP del Garda trentino
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO
 Trentodoc brut rosè



Peta de pan e formai

di Carmen Rigotti (Ristorante Rifugio Miralago – Passo S. Pellegrino)
 in collaborazione con Nicola De Paul

Preparazione

Tagliare il porro a piccoli cubetti e farlo appassire in una casseruola con il burro, unire il pane a cubetti e lasciare raffreddare.

Lavorare la ricotta con il latte, unire l'erba cipollina tagliata finemente e insaporire con sale e pepe.

Imburrare 4 stampini monoporzionamento e riempirli alternando strati di pane e porri con la ricotta e cuocere in forno a 160°C per 20 minuti.

Togliere gli sformati dagli stampi, adagiarli nei piatti di portata e servirli con lo speck tagliato a fettine e con le insalatine condite con poco olio.

Da ieri a oggi

Lo chef ha reinterpretato la ricetta sostituendo il formaggio stagionato con la ricotta per rendere il piatto più soffice e delicato. Per dare sapore un po' di cipolla e porro.



Peta di patate

Provenienza: Val di Fiemme

Note e curiosità

Peta è l'equivalente di una torta, sia in versione dolce che salata. Ecco quindi un altro modo, oltre alle frittelle, di utilizzare le patate con cottura in forno.



INGREDIENTI

2 patate
un pizzico di sale
1 uovo
un po' di farina

Preparazione

Grattugiare finemente le due patate sbucciate lasciando nella scodella anche l'amido di quest'ultime. Aggiungere l'uovo, il sale e la farina facendo diventare l'impasto un po' denso. Cuocere in forno a 200/220°C fino a quando sotto e sopra l'impasto non abbia assunto un colorito rosso.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista ad Elisa Longo.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 gr di patate farinose
 30 gr di farina "00"
 80 gr di cipolla bianca
 100 gr di testina cotta
 1 mazzetto di crescione
 30 gr di aceto di vino rosso
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 sale e pepe

Per la variazione:

300 gr di patate farinose
 1 mazzetto di erba cipollina
 100 gr di burro
 4 tuorli d'uovo
 50 gr di farina bianca
 2 uova
 200 gr di pane grattugiato
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO
 Trentodoc brut



STAGIONALITÀ
 Primavera/estate



Tortino di patate con insalatina di testina di vitello, cipolla bianca e crescione (variazione della peta di patate al cucchiaino)

di Paolo Stoffie (Hotel Ancora – Predazzo)
 in collaborazione con William Chiocchetti

Preparazione

Sbucciare le patate, lavarle in modo che perdano l'amido e grattugiarle, condirle con sale, pepe, unire la farina e metterle in una padella antiaderente con poco olio, schiacciandole per formare un tortino e cuocere da entrambi i lati.

Preparare la vinaigrette battendo l'olio con sale, pepe e aceto. Sbucciare la cipolla, farla sbollentare in acqua bollente e raffreddarla in acqua e ghiaccio.

Servire il tortino di patate con la testina tagliata a fette sottili, la cipolla tritata, il crescione lavato e condire il tutto con la vinaigrette.

Per la variazione:

Sbucciare le patate e cuocerle a vapore, passarle al setaccio e condirle con sale, pepe ed erba cipollina tagliata finemente.

Foderare con burro uno stampo di silicone che abbia delle forme di mezze sfere, lasciare indurire in congelatore, mettere in ogni incavo un tuorlo, ricoprire con altro burro e congelare in modo da ottenere 4 sfere.

Passarle nella farina, poi nell'uovo e successivamente nel pane grattugiato, ripetendo la panatura per tre volte; friggere in olio a 185°C e scolare su carta assorbente.

Formare con la purea di patate delle quenelle, adagiarle su cucchiari e servirle con le sfere fritte.

Da ieri a oggi

In questa rivisitazione il tortino di patate si arricchisce con una serie di ingredienti particolari, dalla testina di vitello ad un'erba spontanea come il crescione di torrente. La cottura del tortino in questo caso avviene in padella anziché in forno. Sfiziosa e sofisticata la variazione che prevede gli stessi ingredienti con un diverso equilibrio.

Tartare di patate con carne fumada di Siror su misticanza all'olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 gr di patate
 300 gr di carne fumada di Siror
 30 gr di prezzemolo
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 200 gr di misticanza
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut millesimato



*di Ezio Cemin (Ristorante Rifugio Passo Valles – loc. Passo Valles)
 in collaborazione con Sara Piazzi*

Preparazione

Sbucciare le patate, tagliarle a dadini piccolissimi e rosolare in olio d'oliva per circa 10 minuti.

Togliere dal fuoco e aggiungere i dadini di carne fumada di Siror e il prezzemolo; aggiustare di sale e pepe.

Disporre su un piatto piano la tartare ancora tiepida, guarnire con 3 fettine di carne fumada e misticanza. Condire il tutto con un filo d'olio extravergine del Garda e una grattatina di pepe.

Da ieri a oggi

Lo chef ha reinterpretato la ricetta proponendo la patata rosolata in padella anziché un composto a base di patate cotto al forno. In questo caso l'ingrediente base viene arricchito con l'aggiunta dopo cottura della carne fumada di Siror, prodotto originale di Primiero realizzata con un girello di manzo poi affumicato secondo un'antica ricetta.





Tartare di patate con carne fumada di Siror su mistianza all'olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino (pag. 44)

Smacafam

Note e curiosità

Lo Smacafam è un altro piatto storico della cucina trentina. Tradotto dal dialetto significa "scaccia fame" per la sua capacità di saziare, urgenza prioritaria cui dovevano far fronte le massaie di un tempo il più delle volte alle prese con una cucina di sussistenza.



INGREDIENTI

farina di grano saraceno
acqua
luganega
sale

Preparazione

Si fa un impasto con farina di grano saraceno, acqua, luganega tagliata a pezzetti, sale. Si mette il tutto in una tortiera e si fa cuocere.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista ad Andrea Bazzanella.

Smacafam tradizionale

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 gr di farina "00"
 50 gr di farina di grano saraceno
 500 gr di latte
 200 gr di luganega fresca
 50 gr di luganega stagionata
 50 gr di pancetta
 sale

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut millesimato



STAGIONALITÀ

inverno



di Lorenzo Bellante (Ristorante 'L Manarin – Cavalese)
 in collaborazione con Alessio Turrini

Preparazione

Impastare le farine con il latte ed aggiungere la luganega stagionata a cubetti, salare il composto.

Versare l'impasto in una teglia, sbriciolarvi sopra la luganega fresca e cuocere a 180°C per circa 20 minuti.

Da ieri a oggi

In questa versione lo chef ha voluto ricalcare la tradizione trentina mantenendo sostanza e forma della ricetta originale con la sola aggiunta di luganega stagionata, oltre a quella fresca, e di pancetta.



Balòte di smacafam in cornucopia di Trentingrana

di Lorenzo Bellante (Ristorante 'L Manarin – Cavalese)
 in collaborazione con Alessio Turrini

Preparazione

Impastare le farine con il latte ed il lievito fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare delle palline con la luganega fresca ed inserire all'interno un cubetto di formaggio stagionato. Passare le palline nella pastella. Friggere in olio bollente. Quando saranno dorate scolarle e farle asciugare sulla carta assorbente.

Rosolare con del burro la luganega stagionata e la pancetta a cubetti.

Stendere su un foglio di carta da forno il grana grattugiato formando un cerchio e passare al microonde finché non sia fuso, ma non dorato. Rimuovere il cerchio di grana dalla carta da forno ed avvolgerlo su di un cannolo di acciaio.

Riempire il cannolo con il composto preparato in precedenza e con le palline di luganega frita. Disporre sul piatto di portata. Accompagnare il piatto con insalata di cavolo cappuccio.

Da ieri a oggi

Lo chef ha voluto in questo caso modificare la forma sviluppando un'idea nuova che vede lo smacafam presentarsi anche come finger food sotto forma di balòte (palline). La rivisitazione include inoltre prodotti provenienti dalla Val di Fiemme.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 gr di farina "00"
 250 gr di farina di grano saraceno
 500 gr di latte
 200 gr di luganega fresca
 50 gr di luganega stagionata
 50 gr di pancetta
 10 gr di lievito chimico
 formaggio stagionato
 Formae Val Fiemme
 300 gr di Trentingrana
 50 gr di burro
 cavolo cappuccio
 sale

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut millesimato



STAGIONALITÀ

inverno





INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 gr di farina di grano saraceno
- 100 gr di farina bianca
- 300 gr di latte
- 30 gr di luganega trentina
- 50 gr di formaggio Fontal di Primiero
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
- sale

VINO CONSIGLIATO 
Trentodoc brut

Tortino di smacafam

di Luca Svaizer (Art & Music Hotel Isolabella – Transacqua)
in collaborazione con Nicola De Luca

Preparazione

Impastare le due farine con il latte, l'olio e il sale. Imburrare uno stampino di acciaio e rivestirne l'interno con carta da forno. Versare l'impasto, mettere all'interno un cubetto di formaggio di Primiero fresco in modo che fonda nella cottura; sulla superficie spargere la luganega.

Cuocere in forno per 40 minuti a 150°C.

Servire con fonduta al Fontal di Primiero.

Da ieri a oggi

Lo chef ha reinterpretato la ricetta proponendo un tortino monoporzione. A guarnire il piatto nuovamente il formaggio, questa volta sotto forma di fonduta.





Turtres da craut

(frittelle con i crauti)

Provenienza: Val di Fassa

Note e curiosità

Come per molte ricette fassane anche questa contiene tra gli ingredienti la farina di segale le cui coltivazioni erano un tempo molto diffuse nella valle.



INGREDIENTI

Per la pasta:

200 gr di farina di segale
100 gr di farina bianca
1 uovo
acqua tiepida
30 gr di burro fuso
sale

Per il ripieno:

300 gr di crauti precotti
mezza cipolla piccola
1 cucchiaino di farina
3 bacche di ginepro
4 grani di pepe
un po' di cumino
1 bicchiere di vino bianco
1 bicchiere d'acqua
sale

Preparazione

Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta piuttosto elastica; coprirla e lasciar riposare per circa un'ora.

Soffriggere la cipolla tritata nell'olio, aggiungere la farina, il vino bianco e addensare.

Mettere i crauti, gli aromi, l'acqua e far stufare per 20 minuti e raffreddare.

Formare con la pasta dei cerchi piuttosto sottili e del diametro di 12 centimetri.

Riempire con il ripieno e chiudere con un altro cerchio, premendo bene con le dita sui bordi.

Friggere in abbondante olio bollente per alcuni minuti.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta:

200 gr di farina di segale
 100 gr di farina bianca
 1 uovo
 10 cl di acqua tiepida
 30 gr di burro
 sale

Per il ripieno:

300 gr di crauti cotti
 60 gr di cipolla
 100 gr di pancetta
 5 gr di bacche di ginepro
 5 gr di pepe nero in grani
 10 gr di cumino
 10 cl di d'acqua
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 burro
 sale

VINO CONSIGLIATO
 Trentodoc brut millesimato



STAGIONALITÀ
 inverno



Turtres da craut

(ravioli fritti con crauti)

di Francesco Dantone (Malga Peniola – Moena)
 in collaborazione con il fratello Enrico

Preparazione

Impastare le due farine con il burro, l'uovo, l'acqua e il sale; formare una palla, avvolgerla in pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per un'ora.

Tritare la cipolla e farla rosolare in una casseruola con burro e olio, unire la pancetta tagliata a cubetti, aggiungere i crauti, il cumino, le bacche di ginepro, il pepe, l'acqua e cuocere a fuoco lento per 20 minuti in modo che i crauti risultino asciutti.

Tirare la pasta sottile, tagliarla con un cerchio da 12 cm di diametro, mettere al centro dei mucchietti di crauti, richiudere e formare delle mezzelune.

Friggere in olio, scolare su carta assorbente e servirli su un letto di cicoria e dadini di pancetta croccante.

Da ieri a oggi

Lo chef ha presentato una versione molto fedele a quella originale a testimonianza dell'attaccamento alla propria identità ladina.

Unico elemento di novità rispetto al passato, l'uso della pancetta, anch'essa voluta per riprendere il tradizionale abbinamento con i crauti.

Bro' brusà
Cajoncìe da clòzegn
Caronzie de Caran
Crofèni
Fregolòti
Gnoches de formai alla fassana
Minestra de lat
Minestra di milza
Mosa
Pape
Spätzle de poia

PRIMI PIATTI

Bro' brusà

(o supa rostida)

Provenienza: Val di Fassa

Note e curiosità

In dialetto fassano significa "brodo bruciato" e si tratta di una delle minestre più povere della cucina trentina, ma anche di un rimedio al mal di pancia in alternativa alla classica "minestrina in brodo".

INGREDIENTI

burro
farina bianca
acqua

Preparazione

Si mescola energicamente la farina con il burro e con l'acqua aggiunta un po' alla volta finché il tutto non diventi una crema di colore scuro.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista ad Andrea Bazzanella.

Preparazione

In una padella si mette un pezzetto di burro; la padella delle nonne era di ferro; quando frigge si versa un cucchiaino di farina bianca, si fa andare piano. Sempre col cucchiaino rivoltare la farina a fuoco lento finché prende un bel colore rosa carico. Allora si versa acqua piano piano e sempre mescolando si mette sale e si fa bollire 10 minuti adagio. Risulta come una minestra. Questo basterebbe per 2 minestre. Se per più persone, mettere più farina. Le nonne facevano a occhio, perché a quei tempi nelle case non esistevano bilance, c'erano solo nei negozi. Quando un familiare aveva disturbi intestinali le nonne preoccupate ("tosate ghe vol el prenzup!"): "Bro' Brusà!" e ce lo facevano subito e lo posso dire, questa minestra fa veramente bene. Per l'intestino è come una medicina.

Fonte

Ricetta tratta dal diario di Maria Orsingher.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
 60 cl di brodo di carne
 150 gr di farina debole
 150 gr di porcini freschi trifolati
 acqua q.b.
 pan di segale

VINO CONSIGLIATO
 Valdadige Doc Schiava



STAGIONALITÀ
 estate



Bro' brusà de fregolòti, porcini e pan di segale

di Stefano Tait (Ristorante Costa Salici – Cavalese)
 in collaborazione con Eval Tomaselli

Preparazione

Lavorare la farina precedentemente tostata con poca acqua alla volta in modo da ottenere dei piccoli gnocchetti (fregolòti). Cuocerli nel brodo di carne per circa 20 minuti e servirli con i porcini trifolati e cubetti di pan di segale tostati con del burro.

Da ieri a oggi

La rivisitazione dello chef si pone a metà strada tra la ricetta del bro' brusà e quella dei fregolòti. Si tratta di gnocchetti che però vengono cucinati nel brodo anziché nel latte. La farina tostata alla base della ricetta ricorda appunto il bro' brusà.



Cajoncìe da clòzegn

(ravioli alle pere selvatiche)

Provenienza: Val di Fassa

Note e curiosità

Numerose sono le versioni di cajoncìe presenti nella cucina ladina. Paragonabili come forma ad un raviolo, il loro ripieno muta a seconda della zona di provenienza. Anche in questo caso l'impasto si contraddistingue per l'uso di farina di segale. I clòzegn sono pere selvatiche che crescono in alta montagna. Quando d'estate le donne lavoravano nei masi, le raccoglievano o ne ricevevano alcune in regalo dal padrone. I clòzegn venivano infilati in un filo di canapa e lasciati seccare per poterli utilizzare tutto l'inverno. Altre volte per preparare i cajoncìe si adoperavano i fighes, fichi secchi, acquistati nelle fiere o portati al ritorno dai viaggi. Moena invece li vuole ripieni di "giamaita", ovvero spinaci selvatici. Altre versioni li propongono con l'interno di crauti.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 gr di farina di segale
300 gr di farina di grano
3 uova
un cucchiaio di olio
acqua
sale

Per il ripieno:

2 etti e ½ di pere seccate
2 patate
pan di segale raffermo
burro
formaggio grana
semi di papavero
sale e pepe

Preparazione

Preparare l'impasto solito dei cajoncìe e lasciarlo riposare.

Per il ripieno, fare ammolare nell'acqua le pere. Sbollentarle assieme ad alcune patate sbucciate.

Scolare pere e patate lessate e passarle al tritacarne, unendo al ripieno qualche pezzo di pan di segale raffermo per ottenere un impasto asciutto e consistente. Aggiungere a piacere un pizzico di cannella.

Tritare la sfoglia sottile e ritagliare i quadrati da riempire con il ripieno.

Ripiegare, sigillando bene i bordi.

Portare a bollire l'acqua salata ed immergervi per cinque minuti i cajoncìe.

Scolare e condirli con burro fuso, formaggio grana, spolverando di semi di papavero.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Robert Cecco.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta:

150 gr di farina "00"
 50 gr di farina di segale
 1 uovo
 1 tuorlo
 burro
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 80 gr di Trentingrana

Per il ripieno:

100 gr di pere selvatiche disidratate
 100 gr di ricotta
 70 gr di mostarda di mele cotogne
 50 gr di pane grattugiato
 5 cl di vino bianco dolce
 (es. Trentino Doc Moscato giallo)
 cannella in polvere
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Moscato secco



STAGIONALITÀ

autunno



Cajoncìe da clòzegn con scaglie di Trentingrana

di Carmen Rigotti (Ristorante Rifugio Miralago – Passo S. Pellegrino)
 in collaborazione con Nicola De Paul

Preparazione

Impastare le farine con l'uovo e con il tuorlo, formare una palla, avvolgerla in pellicola trasparente e lasciare riposare un'ora.

Reidratare le pere, per pochi minuti, in acqua bollente e vino dolce, scolarle e tagliarle a piccoli cubetti.

Lavorare la ricotta con la mostarda, le pere, il pane tostato nel burro, la cannella e sistemare di sale e pepe.

Tirare la pasta sottile, tagliarla a quadrati, mettere al centro un mucchietto di ricotta e richiudere formando dei ravioli.

Cuocere i ravioli in acqua salata, scolarli e servirli cosparsi con il Trentingrana e con il burro fuso.

Da ieri a oggi

Due gli elementi che contraddistinguono questa rivisitazione.

Il primo, frutto di un'agricoltura mutata, consiste in una riduzione della quantità di farina di segale utilizzata. Il secondo riguarda invece il ripieno dove compaiono la ricotta e la mostarda di mele per renderlo più delicato e morbido. Da evidenziare come attualmente non sia proprio facile reperire le pere selvatiche.



Caronzie de Caran

Provenienza: Val di Fiemme

Note e curiosità

Anche la Val di Fiemme ha, come molte località di montagna, i suoi ravioli che qui prendono il nome di “caronzie”. La ricetta tipica di Carano, paese della valle, li vuole ripieni di formaggio stagionato e patate, ma se ne possono trovare anche altre versioni. La differenza con i tradizionali cugini fassani è l’uso della farina di grano anziché di segale, per il quale la Val di Fiemme si è sempre contraddistinta. Non a caso qui nasce nei primi del ’900 la pasta Felicetti.



INGREDIENTI

pasta alimentare

Ingredienti per il ripieno:

patate
formaggio stagionato forte
cipolla
burro

Preparazione

Far soffriggere della cipolla in un po’ di burro, aggiungere le patate, precedentemente lessate, schiacciate con il passapatate, rosolare il tutto, aggiungere poi il formaggio a dadini, salare e pepare.

Fare la pasta alimentare, tirare le sfoglie e dare una forma quadrata, mettere una pallina di ripieno e richiudere il tutto.

Bollire i tortelli in acqua salata.

Servire con formaggio e burro fuso.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall’intervista a Lorenzo Vanzo.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 gr di farina "00"
- 100 gr di farina di segale
- 100 gr di farina di kamut
- 3 uova
- 8 fette di speck trentino
- 200 gr di formaggio stagionato
Formae Val Fiemme
- 100 gr di cipolla
- 200 gr di patate lesse
- 20 gr di burro
- 300 gr di pere selvatiche
- 10 cl di vino bianco aromatico
- 50 gr di zucchero
- olio extravergine d'oliva
del Garda Dop trentino
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Lagrein rosato



Caronzie de Caran in versione lasagnetta e tradizionale (ravioli)

di Lorenzo Bellante (Ristorante 'L Manarin – Cavalese)
in collaborazione con Alessio Turrini

Preparazione

Versione rivisitata (lasagnetta):

Impastare le farine con le uova, l'olio ed un pizzico di sale, formare una palla e lasciarla riposare in frigorifero coperta da una pellicola trasparente.

Stendere la pasta fresca, ricoprirla per metà della sua lunghezza con le fette di speck, sovrapporre un altro strato di pasta fresca, tagliare la pasta con un cerchio e cuocerla in acqua bollente salata, scolarla e raffreddarla in acqua fredda.

Rosolare la cipolla tritata con l'olio, unire le patate, insaporire con sale e pepe e frullare al mixer.

Appoggiare in placca un cerchio di pasta, coprire con la purea di patate e con cubetti di formaggio stagionato, formare tre strati e sull'ultimo disporre solo i cubetti di formaggio.

Gratinare la lasagnetta in forno a 200°C.

Versione classica (raviolo):

Sbucciare le pere e cuocerle con lo zucchero, poco sale e il vino bianco, lasciarle raffreddare e tagliarle a cubetti. Con i cerchi di pasta rimanenti formare i ravioli a mezza luna. Inserire una piccola quantità di ripieno di patate e le pere a cubetti, piegare a metà, sigillare i bordi con una forchetta. Cuocere in acqua bollente salata, scolare e condire con burro fuso spumeggiante.

Da ieri a oggi

Lo chef propone due diverse versioni rivisitate la cui differenza sta unicamente nella forma. Negli ingredienti lo chef predilige un mix di farine introducendo anche il kamut, tendenza gastronomica dei giorni nostri. Il ripieno infine viene arricchito rispetto al passato con l'introduzione dello speck nella pasta e delle pere nel ripieno.

Cannolo de Caran con ripieno di formaggio erborinato su vellutata di patate e porro con ragù di luganega fresca

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il cannolo:

250 gr di farina "00"

30 gr di burro

1 uovo

2,5 cl di vino bianco

Per il ripieno:

150 gr di formaggio erborinato di capra

100 gr di cipolla bianca

2 tuorli d'uovo

Per il ragù di luganega:

300 gr di luganega fresca

1 spicchio d'aglio

50 cl di vino bianco

olio extravergine d'oliva

del Garda Dop trentino

Per la vellutata:

100 gr di cipolla bianca

200 gr di porri

200 gr di patate

½ lt di brodo di carne

20 cl di panna

50 gr di burro

VINO CONSIGLIATO

Teroldego rotaliano Doc kretzer



STAGIONALITÀ

autunno/inverno



di Paolo Stoffie (Hotel Ancora – Predazzo)

in collaborazione con William Chiocchetti

Preparazione

Lavorare il burro con la farina, l'uovo e il vino bianco, lasciare riposare l'impasto coperto con pellicola trasparente per almeno un'ora.

Stendere la pasta e formare dei rettangoli, avvolgerli su stampi da cannolo e friggerli in olio a 185°C.

Passare il formaggio al setaccio, unire un tuorlo e la cipolla tritata e stufata in una casseruola a fuoco lento con poco olio.

Privare la luganega fresca della pelle e farla rosolare in padella con poco olio, eliminare il grasso superfluo e sfumare con il vino bianco. Mantenere in caldo.

Riempire i cannoli con il composto, chiudere i due lati con pezzetti di luganega e con due dischetti di pasta di cannolo e spennellare con uovo sbattuto.

Tritare la cipolla e il porro, farli stufare in una casseruola con il burro, unire le patate sbucciate e tagliate a cubetti, il brodo e portare a cottura. Sistemare di sale e pepe. Frullare al mixer e unire la panna, passare al colino a maglia fine e rimettere sul fuoco; se risulta troppo liquida addensare con maizena.

Completare la cottura del cannolo in forno a 150°C per circa 10 minuti.

Disporre la vellutata a specchio sui piatti di portata, unire i cannoli e completare con la luganega.

Da ieri a oggi

Lo chef si è spinto in una rivisitazione evidente che modifica forma e sostanza. Il raviolo diventa un cannolo croccante, ripieno di formaggio. La patata viene scorporata dall'interno e portata all'esterno sotto forma di vellutata. Per guarnizione infine un ragù a base di luganega all'insegna di un sapore deciso ed invernale.



Cannolo de Caran con ripieno di formaggio erborinato su vellutata di patate e porro con ragù di luganega fresca (pag. 60)

Crofèni

Note e curiosità

La ricerca condotta dalla Comunità di Primiero dal titolo "Saperi e Saperi" mette in evidenza un duplice aspetto della ricetta: l'origine primierotta e la molteplicità di versioni esistenti già nel passato. Se la versione tradizionale li vuole sotto forma di dolci per le feste, normalmente usati al posto dei confetti nuziali, sono stati raccolti diversi manoscritti che fanno intendere come i crofèni possano essere considerati come contenitori di intercambiabili ripieni. Tra le varianti più diffuse vi è appunto quella con i crauti, di uso quotidiano rispetto alla versione tradizionale che ne fa invece un piatto per la festa.

INGREDIENTI

25 cl di latte
630 gr farina
150 gr di burro
1 uovo intero
2 tuorli d'uovo

Preparazione

Sciogliere la ricotta nel latte, impastare sul tagliere con la farina e le uova, lasciare riposare.

Tirare sottile e ritagliare a quadri o a cerchi, riempire col ripieno, chiudere sovrapponendo e comprimendo gli orli bagnati con la chiara. Friggere in burro cotto, olio oppure strutto.

Varianti:

Per i crofèni coi crauti si sostituisce il burro con la ricotta e normalmente non si usa il ripieno. I crauti si preparano con aggiunta di anice o semi di finocchio.

Fonte

*Dalla ricerca "Saperi e Saperi" della Comunità di Primiero, 2003.
Ricetta base tratta dalla collazione delle numerose ricette documentate con le loro varianti.*



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 gr di farina
 200 gr di ricotta
 4 uova
 30 gr di semi di anice
 100 gr di burro
 5 cl di latte caldo
 200 gr di crauti cotti
 sale

Per il contorno di crauti

1 kg di crauti
 50 gr di semi di cumino
 30 gr di bacche di ginepro
 5 foglie di alloro
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 sale

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Sorni bianco



STAGIONALITÀ

inverno



Crofèni con crauti

di *Luciana Tomas (Agritur Dalaip dei Pape – Val Canali)*
 in collaborazione con *Mattia Bolognani*

Preparazione

Lavorare metà burro con la farina, le uova, il latte, il sale e l'anice. Avvolgere la pasta in pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Passare la ricotta al setaccio e se risulta troppo asciutta stemperarla con del latte.

Tirare la pasta, formare dei mucchietti di ricotta, richiudere con un altro strato di pasta e tagliare a forma di raviolini. Cuocere i ravioli in acqua salata e servirli con crauti e burro fuso.

Per il contorno di crauti:

Cuocere i crauti precedentemente preparati in una casseruola con olio, alloro, bacche di ginepro, semi di cumino e sale per almeno 15 minuti.

Da ieri a oggi

Lo chef ha voluto restare fedele alla ricetta originaria introducendo la ricotta come variante. La differenza sta invece nella modalità di cottura: i crofèni sono bolliti in acqua anziché fritti. Così facendo la ricetta si tramuta facilmente in un primo piatto vegetariano.

Fregolòti

(anche detti popacei, cerneche o garnele)

Note e curiosità

Si tratta di una delle minestre più frequenti per il pasto serale oppure per la colazione che doveva essere abbondante per dare energia. Il nome varia a seconda delle vallate: il più comune è quello di fregolòti, ovvero briciole. In Val di Fassa prende il nome di popacei.



INGREDIENTI

300 gr di farina bianca
mezzo bicchiere di acqua
2.5 lt di latte
un pizzico di sale

Preparazione

Mettere la farina salata in una bacinella, versare lentamente l'acqua cercando di formare degli gnocchetti. Far bollire il latte e poi aggiungere gli gnocchetti, cuocere per 20 minuti, servire come minestra.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Elisa Longo.

Bianco di fregolòti, asparagi, aglio e ricotta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 gr di asparagi bianchi
De.Co di Zambana
2 spicchi d'aglio
olio extravergine d'oliva
del Garda Dop trentino
300 gr di latte
300 gr di brodo vegetale
150 gr di farina debole
100 gr di ricotta
sale e pepe q.b.

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Müller Thurgau



STAGIONALITÀ

primavera



di *Stefano Tait (Ristorante Costa Salici – Cavalese)*
in collaborazione con *Eval Tomaselli e HanTony Hattwood*

Preparazione

Far dorare l'aglio con l'olio, aggiungere gli asparagi, salare e pepare e far cuocere col coperchio per circa 5 minuti. Aggiungere il brodo vegetale e 250 gr di latte e lasciar cuocere per circa 15 minuti. Infine frullare e regolare sale e densità affinché risulti una zuppa abbastanza liquida.

Per preparare i fregolòti la ricetta è semplice: farina e latte. Il procedimento invece necessita di qualche accortezza: in un contenitore largo versare tutta la farina ed il latte poco alla volta "fregolando" continuamente con una mano. Bisogna far in modo di formare degli gnocchetti di forma irregolare. Non bisogna impastare come se fosse una pasta all'uovo, bensì amalgamare il latte alla farina quel tanto che basta per formare dei piccoli gnocchetti. La quantità di latte indicativamente è tra i 30 e i 50 grammi.

Cuocere i fregolòti nella zuppa di asparagi e aglio per circa 5-8 minuti, versarla nei piatti da portata e completare con la ricotta fresca e con alcune punte di asparagi lessate.

Questo piatto può anche essere servito tiepido, adatto alle giornate più calde.

Meglio se consumato il giorno dopo, perché riposando i sapori si amalgamano meglio.

La zuppa di fregolòti classica è un ottimo piatto, adatto forse alla stagione fredda; ciononostante può essere reinterpretato come in questo caso in una versione primaverile sfruttando prodotti di stagione e fantasia.

Da ieri a oggi

Una rivisitazione primaverile che vede i fregolòti cotti in una crema di asparagi anch'essa a base di latte. Un piatto leggero, da consumare anche tiepido. Per restare in Trentino, lo chef ha scelto degli asparagi bianchi di Zambana. A completare il piatto l'aggiunta di un altro ingrediente locale: la ricotta.



Fregolòti misto capra allo speck croccante ed erba cipollina

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 gr di farina tipo "0"

20 cl di latte di capra

1 lt di latte

1 mazzetto di erba cipollina

100 gr di speck

sale

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Müller Thurgau



STAGIONALITÀ

non in inverno, tempo in cui le capre non producono latte

*di Stefan Waldthaler (Osteria Cavalese – Cavalese)
in collaborazione con Luca Zanon*

Preparazione

Versare sulla farina il latte di capra, salare e formare degli gnocchetti.

Tagliare lo speck a cubetti e passarlo in padella fino a quando non diventino croccanti. Sgocciolare su carta assorbente.

Bollire il latte, versare gli gnocchetti e cuocere per 20 minuti.

Versare nei piatti di portata e accompagnare con lo speck e con l'erba cipollina tagliata finemente.

Da ieri a oggi

Lo chef ha reinterpretato il piatto aggiungendo al latte vaccino del latte di capra. Questa rivisitazione ha tuttavia delle radici storiche in Val di Fiemme dove l'allevamento caprino risulta una tradizione che sopravvive ancora oggi. Ad insaporire la minestra lo speck e l'erba cipollina.





Fregoloti misto capra allo speck croccante ed erba cipollina (pag. 66)

Gnoches de formai alla fassana

Provenienza: Val di Fassa

Note e curiosità

Si tratta di gnocchi al formaggio realizzati senza l'uso della patata, solo con acqua e farina. Uno dei pochi piatti a base di formaggio, normalmente considerato fonte di reddito e quindi difficilmente destinato ad autoconsumo.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

farina bianca
acqua
formaggio
burro fuso
sale

Preparazione

Impastare la farina con l'acqua fino a formare un impasto omogeneo aggiungendo del sale.

Unire all'impasto, una volta omogeneo, dadini di formaggio di vario tipo.

Con l'impasto formare delle palline e immergerle in acqua già bollente e salata.

Una volta a galla, le palline, vanno servite calde con burro.

È possibile servire anche accompagnando con minestra d'orzo.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Francesco Angius.

Gnoches al Puzzone di Moena

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 gr di farina bianca

30 cl di acqua

60 gr di ricotta

60 gr di Puzzone di Moena

sale

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Lagrein rosato



di Francesco Dantone (Malga Peniola – Moena)

in collaborazione con il fratello Enrico

Preparazione

Impastare la farina con l'acqua e il sale, unire la ricotta e il puzzone di Moena tagliato a piccoli cubetti; formare con questo impasto dei piccoli gnocchetti e cuocerli in acqua salata.

Scolarli e servirli con una fonduta di formaggio.

Da ieri a oggi

Lo chef introduce nella ricetta l'uso della ricotta per donare all'impasto una maggior delicatezza e morbidezza. Il formaggio, ed in particolare il Puzzone di Moena, è oggi uno dei protagonisti dell'enogastronomia locale.



Minestra de lat

Note e curiosità

Una minestra a base di latte e farina di mais diffusa presso tutte le famiglie. Questi due ingredienti sono anche alla base di un'altra ricetta tipica questa volta della Valle di Primiero: le pape.



INGREDIENTI

un po' di burro
½ lt di acqua
½ lt di latte
patate a pezzetti
fagioli
farina gialla

Preparazione

Mettere l'acqua e il latte a bollire insieme, e aggiungere un po' di burro. Quando bolle il tutto mettere le patate tagliate a pezzetti e i fagioli. Prendere un po' di farina gialla e incorporare il tutto affinché la minestra diventi densa.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista ad Alice e Fabiana Genetin e a Lia Tommasini.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

½ lt di acqua
 ½ lt di latte
 50 gr di burro
 100 gr di patate
 80 gr di fagioli borlotti già lessati
 50 gr di orzo
 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, maggiorana, prezzemolo, erba cipollina)
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Sorni bianco



STAGIONALITÀ

estate/autunno



Minestra de lat con orzo e fagioli

di Elisabetta Dellantonio (Ristorante Miola – Predazzo)
 in collaborazione con Akhter Kulsum

Preparazione

Mettere l'acqua e il latte a bollire insieme con il burro, aggiungere le patate sbucciate e tagliate a cubetti, l'orzo precedentemente ammorbidito in acqua, insaporire con sale e pepe. Far cuocere per almeno 40 minuti; aggiungere i fagioli, cuocere ancora per 15 minuti e insaporire con le erbe aromatiche, un po' di pepe e servire.

Da ieri a oggi

La rivisitazione dello chef sostituisce la farina di mais con l'orzo prendendo spunto da una variante diffusa anche in passato. La presenza dei fagioli la rendono un piatto autunnale.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 gr di latte
 200 gr di patate
 200 gr di fagioli borlotti cotti
 50 gr di orzo bollito
 farina di riso (facoltativa)
 50 gr di burro
 sale e pepe

Per guarnire:
 100 gr di erbette di campo di stagione
 erba cipollina
 peperoncino

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Sorni bianco



STAGIONALITÀ

estate/autunno



Minestra de lat con tortino d'orzo

di Matteo Bettega (Art & Music Hotel Isolabella – Transacqua)
 in collaborazione con Brian Jori

Preparazione

Bollire il latte, unire le patate tagliate a piccoli cubetti e i fagioli, cuocere per 3 minuti, sistemare di sale e pepe e portare a cottura. Se risulta troppo liquida addensare con farina di riso. Disporre l'orzo nei piatti di portata, versare la minestra di latte e servire con crostini di pane nero. È possibile per bilanciare il dolce del latte unire del peperoncino e delle erbe amare.

Da ieri a oggi

Anche in questo caso lo chef ha introdotto l'orzo come ingrediente al posto della farina di mais. La differenza con la rivisitazione precedente sta nella forma, poiché la scelta in questo caso è di tenere separato l'orzo dalla minestra attraverso un tortino. Per addensare la minestra al posto della farina di mais si può usare della farina di riso.

Minestra di milza

Note e curiosità

Dopo aver visto l'uso della milza con i crostini di pane, ecco un nuovo utilizzo in cui la milza viene lavorata sotto forma di gnocchetti da bollire nel brodo. Il modo più usato per realizzare gli gnocchetti era quello di grattugiare il composto direttamente nel brodo con l'ausilio di una grattugia. L'uso delle frattaglie, ed in particolare della milza, era abbastanza diffuso nel passato.



INGREDIENTI

1 lt di brodo di carne
 milza di vitello
 latte
 burro
 1 uovo
 pane grattugiato
 sale e pepe

Preparazione

Lavare la milza, spellarla e tritarla grossolanamente. Soffriggere il burro in una casseruola, aggiungere la milza, salare e pepare. Portare a cottura e poi lasciare raffreddare. Sbattere l'uovo con il latte, unire la milza. Mescolare aggiungendo pangrattato in quantità sufficiente ad ottenere un composto omogeneo ed abbastanza morbido. Confezionare tanti gnocchetti. Portare ad ebollizione il brodo, versarvi gli gnocchetti. Servire quando verranno a galla.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Lorenzo Vanzo.

Minestra di milza con crostini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 milza di vitello o maiale
 1 cipolla
 1 spicchio d'aglio
 olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
 100 gr di pane raffermo
 50 cl di brodo di carne
 la scorza di ½ limone
 1 mazzetto di erba cipollina
 300 gr di carote, zucchine e sedano rapa
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO
 Valdadige Doc Schiava



di *Giuliano Debertolis (Agritur Malga Venegia – loc. Val Venegia)*
 in collaborazione con *Yamadis Braitto*

Preparazione

Far soffriggere la cipolla tritata in una casseruola con l'olio e l'aglio, unire la milza tagliata a cubetti, salare e pepare e portare a cottura, passare tutto al mixer.

Tostare delle fette di pane e spalmarvi il composto di milza.

Pulire le verdure, tagliarle a julienne e farle cuocere in acqua salata per due minuti.

Tagliare i crostini, disporli in un piatto fondo e irrorare con brodo caldo.

Guarnire con le verdure tagliate a julienne ed erba cipollina.

Da ieri a oggi

Lo chef ha rielaborato questa ricetta mixando i due principali modi di utilizzare la milza in passato: la minestra e i crostini. Come spesso accade il burro viene sostituito dall'olio proveniente dall'area trentina del Lago di Garda.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 milza di vitello o maiale
 1 cipolla
 1 spicchio d'aglio
 olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
 pane raffermo
 brodo di carne
 scorza di limone
 2 uova
 80 gr di farina bianca
 30 gr di Trentingrana
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO
 Valdadige Doc Schiava



Minestra con gnocchetti di milza

di *Giuliano Debertolis (Agritur Malga Venegia – loc. Val Venegia)*
 in collaborazione con *Yamadis Braitto*

Preparazione

Tritare la cipolla e farla rosolare in una casseruola con l'aglio e l'olio, unire la milza e portare a cottura, salare, pepare e passare tutto al mixer.

Aggiungere al composto le uova, la farina, il grana, la scorza del limone grattugiata e formare degli gnocchetti; cuocerli nel brodo bollente.

Da ieri a oggi

Lo chef ha voluto in questa versione restare fedele alla ricetta originale per quanto riguarda forma e sostanza. Tra gli ingredienti compaiono l'olio al posto del burro ed il grana per insaporire il composto.

Mosa

Provenienza: Val di Fiemme

Note e curiosità

Questa ricetta in realtà si trova in tante zone del Trentino con altri nomi. A variare tuttavia è la proporzione tra farina bianca e gialla e tra latte ed acqua. In Primiero un piatto analogo sono le pape che però prevedono una quantità minima se non nulla di farina bianca.

In Val di Fiemme si usa circa il 30% di farina bianca e il 70% di farina gialla.

Dopo la cottura (minimo un'ora) il composto viene servito molto denso nel piatto, fatto leggermente raffreddare, poi viene coperto con del latte o del burro fuso che ne esalta in maniera particolare il sapore.

La gioia dei bambini consisteva nel raschiare la crosta rimanente nella padella di ferro, in particolare la parte laterale più morbida di quella sul fondo. Era un gustoso passatempo, forse l'equivalente delle odierne patatine fritte.

Oltre alla mosa classica, si preparava anche la "mosa dei popi" che era la base del primo svezzamento dei bambini dopo il latte materno; era composta con il latte, con il 30% di farina bianca e il con il restante di semolino addolcito con un po' di zucchero.

Il tutto era cotto sempre nella classica padella di ferro, naturalmente più piccola.

Gli attuali ultracinquantenni tutt'ora amano ricordare di essere cresciuti sani e forti mangiando la "mosa dei popi". Nel vedere un elemento gracile e con poco fisico, essi sono soliti dire: "Si vede che hai sempre mangiato mosa... Non stai in piedi". In questo caso "mosa" è sinonimo di qualcosa di molle, privo di consistenza.

INGREDIENTI

latte 80%
 acqua 20%
 farina gialla 40%
 farina bianca 60%
 sale

Preparazione

Si cuociono tutti gli ingredienti mescolando energicamente finché il composto non diventi molto denso.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista ad Andrea Bazzanella.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 lt di latte
 20 cl d'acqua
 150 gr di farina di mais
 50 gr di farina bianca
 150 gr di crauti
 70 gr di formaggio erborinato di capra
 sale

VINO CONSIGLIATO
 Trentino Doc Rosato



STAGIONALITÀ
 inverno



Tozola di mosa con crauti e formaggio erborinato di capra

di Francesco Dantone (Malga Peniola – Moena)
 in collaborazione con il fratello Enrico

Preparazione

Bollire il latte e l'acqua con il sale, aggiungere i crauti leggermente sminuzzati, le farine e cuocere a fuoco lento per un'ora. Servire con formaggio erborinato di capra. Accompagnare con pezzetti di formaggio erborinato di capra.

Da ieri a oggi

La versione rivisitata viene arricchita con due ingredienti dal sapore deciso: il formaggio erborinato di capra ed i crauti. "Tozola" in dialetto è una scodella in terracotta. La sua funzione era quella di contenere il caffelatte della mattina ben condito con pane raffermo o patate "rostide".

In quasi ogni famiglia esisteva il "tinac" (tino) dei crauti, affettati e messi a macerare verso fine settembre, inizi di ottobre, deposito sicuro per tutto l'inverno, così come la luganega che veniva prodotta nel mese di dicembre, consumata fresca e in gran parte messa a stagionare per il periodo invernale.

Anche il formaggio di capra, molto diffuso, faceva parte del pasto quotidiano.

Fino alla fine degli anni Sessanta in paese esistevano ancora le capre allevate nelle piccole stalle di famiglia.

Negli anni Trenta a Predazzo c'erano circa seicento capre. La mattina passava il capraio, detto "caorer", con uno o due ragazzini che lo aiutavano; il suono di un corno ne avvisava l'arrivo; le bestie uscivano dalla stalla e gli si accodavano dietro per andare al pascolo. Alle sei di sera ritornavano nella stalla per la mungitura. Tutto questo nel periodo estivo, durante la stagione fredda l'unico nutrimento era il fieno.

Prodotti semplici, ma di vitale importanza curati e saggiamente consumati senza sprechi.



Pape

Provenienza: Valle di Primiero

Note e curiosità

Si tratta di una delle minestre più diffuse in passato nella Valle di Primiero. A base di latte e farina di mais era un piatto sostanzioso e semplice adatto ai bambini, da cui il nome “pape”, ovvero pappe. Inoltre era un piatto molto versatile, proposto sia a pranzo, con botiro (burro) e pòina (ricotta affumicata) che a colazione e merenda, con zucchero e latte. Una ricetta analoga era presente anche in Val di Fiemme con il nome di Mosa e in Val di Fassa dove veniva chiamata “jufa”.

INGREDIENTI

farina di mais fina
farina bianca (variante, in sostituzione al
20% di farina di mais)
1/3 di lt di acqua
2/3 di lt di latte
sale
burro
ricotta affumicata

Preparazione

Far bollire acqua e latte, aggiungere lentamente la farina, cucinare a fuoco lento per 45 minuti circa. Quando le pape si rapprendono, sono pronte. Condire con burro fuso e ricotta affumicata.

Fonte

Ricetta tratta dal progetto “Video-ricette” della Comunità di Primiero.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 lt di latte
- ½ lt di acqua
- 60 gr di farina di mais (mix)
Dorotea e Spin
- 20 gr di farina di semola
- 25 gr di pòina fumada
(ricotta affumicata)
- 40 gr di botìro di Primiero
di malga (burro)
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO
Trentino Doc bianco



STAGIONALITÀ
estate



Pape primierotte con botìro e pòina fumada

di Luca Svaizer (Art & Music Hotel Isolabella – Transacqua)
in collaborazione con Nicola De Luca

Preparazione

Mettere a bollire il latte con l'acqua, il sale e il pepe. Aggiungere le due farine miscelate, mescolando piano e continuamente con la frusta fino ad ottenere una crema liquida. Cuocere a fuoco moderato per 40/50 minuti. Servire in un piatto fondo con ricotta affumicata grattugiata e botìro di Primiero di malga.

Da ieri a oggi

In questo caso lo chef ha voluto mantenersi fedele alla ricetta originale trattandosi di un piatto storico della cucina primierotta, ormai quasi scomparso dalla gastronomia della ristorazione. Lo propone con la variante dell'utilizzo di una percentuale di farina bianca usata anche un tempo per rendere la minestra più vellutata. A rendere prezioso un piatto originariamente povero il botìro di Primiero di malga, oggi presidio Slow Food.



Pape gratinate al Trentingrana con briciole di luganega e petali di porcino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1/3 di lt di acqua
 2/3 di lt di latte
 farina di mais Dorotea e farina bianca "00" (10% di quella di mais)
 200 gr di pasta di luganega
 200 gr di porcini freschi
 1 spicchio di aglio
 olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
 1 mazzetto di prezzemolo
 100 gr di Trentingrana
 50 gr di botiro di Primiero di malga (burro) fuso
 sale

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut



STAGIONALITÀ

estate



*di Ezio Cemin (Ristorante Rifugio Passo Valles – loc. Passo Valles)
 in collaborazione con Sara Piazzi*

Preparazione

Portare ad ebollizione l'acqua con il latte, salare, versare lentamente le due farine precedentemente setacciate insieme, fino ad ottenere una polenta molto morbida; cuocere per circa 40 minuti.

Rosolare la pasta di luganega sbriciolata e metterla sul fondo delle scodelle.

Trifolare i porcini con l'olio d'oliva, aglio e prezzemolo.

Versare sopra alla pasta di luganega le pape, lasciare che formino una leggera pellicola, cospargere di Trentingrana e burro fuso e gratinare.

Adagiarvi fettine di porcino e un ciuffo di prezzemolo riccio. Servire ben caldo.

Da ieri a oggi

Con questa rivisitazione lo chef rende il piatto più ricco e sfizioso con l'aggiunta della luganega, dei porcini e del Trentingrana, naturale erede della ricotta affumicata, tuttavia ancora molto diffusa nei primi piatti.



Pape gratinate al Trentingrana (pag. 78)

Spätzle de poia

(gnocchetti di grano saraceno)

Note e curiosità

il nome è di origine fassana, ma si tratta di un piatto diffuso in molte zone alpine. Poia in dialetto è la farina di grano saraceno.

INGREDIENTI

150 gr di farina di grano saraceno
100 gr di farina "00"
un bicchiere d'acqua
un cucchiaio d'olio
un uovo
un pizzico di noce moscata
sale

Per la salsa:

100 gr di pancetta affumicata
un cucchiaio di olio
un bicchiere di panna liquida
50 gr di burro

Preparazione

Formare una pastella con la farina setacciata, l'acqua, l'olio, gli aromi e le uova e mescolare con cura.

Cuocere gli spätzle nell'acqua bollente con l'apposito colino e quando gli gnocchetti vengono a galla, scolarli e passarli nell'acqua fredda. Nel frattempo annaffiare con la panna la pancetta soffritta nell'olio, fare evaporare brevemente e aggiungere ancora un po' di burro.

Versare gli gnocchi nel sugo così ottenuto e servirli.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 gr farina di grano saraceno
 100 gr farina "00"
 10 cl d'acqua
 30 gr di olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 1 uovo
 5 gr di noce moscata
 sale

Per il sugo:

100 gr di pancetta affumicata
 10 cl di panna liquida
 50 gr di ricotta affumicata
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Sorni bianco



Spätzle de poia con poina fumada

di *Luciana Tomas (Agritur Dalaip dei Pape – Val Canali)*
 in collaborazione con *Mattia Bolognani*

Preparazione

Preparare l'impasto degli spätzle miscelando alle due farine l'uovo, la noce moscata, l'olio, l'acqua e il sale.

Versare l'impasto nell'apposito utensile e formare gli spätzle, cuocerli in acqua salata, raffreddarli in acqua e ghiaccio e scolarli.

Tagliare la pancetta a cubetti e farla rosolare in padella con l'olio, unire la panna, lasciare ridurre, aggiungere gli spätzle e servire cospargendo con la ricotta affumicata grattugiata.

Da ieri a oggi

Lo chef ha seguito la ricetta originale inserendo la ricotta affumicata come condimento a piatto ultimato. Per rendere più gradevole il piatto, formare un cestino mettendo delle fette sottili di pancetta rosolata ed essiccata come bordo di un disco di spätzle.



Spätzle de poia con pancetta e porro

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 gr di farina di grano saraceno
 100 gr di farina bianca
 10 cl d'acqua
 2,5 cl di d'olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 1 uovo
 sale

Per la salsa:

100 gr di pancetta affumicata
 100 gr di porro
 10 cl di panna
 50 gr di burro
 50 gr di Trentingrana
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc rosato



di Erika Zagonel (Ristorante Chalet Piereni – Val Canali)
 in collaborazione con Eval Tomaselli

Preparazione

Unire alla farina setacciata l'acqua, l'olio e il sale e formare una pastella, versare nell'apposito utensile e formare gli spätzle, cuocerli in acqua salata e raffreddarli in acqua e ghiaccio.

Tagliare i porri a rondelle e farli appassire in una casseruola con l'olio, unire la pancetta precedentemente tagliata a julienne e fatta rosolare in padella con poco olio, unire la panna e il burro. Insaporire con sale e pepe e unire gli spätzle, condire con il Trentingrana e se risulta troppo asciutto bagnare con l'acqua di cottura.

Da ieri a oggi

La rivisitazione include in questa versione l'utilizzo dei porri come condimento insieme alla pancetta e al Trentingrana grattugiato. Per rendere più accattivante il piatto si possono inserire gli spätzle in un cestino di Trentingrana. Per realizzarlo grattugiare il grana in una teglia ricoperta di carta da forno formando dei dischi di 15 cm di diametro, mettere nel forno a microonde fino a completa doratura, estrarli e poi lavorare l'impasto all'interno di stampini a forma di coppe.





Spätzle de poia con pancetta e porro (pag. 82)

Baccalà alla paesana
Baischl
Bauernschmaus
Costine di maiale con crauti/verze
Crauti
Gröstl
Pria de manz
Tonco de cunèl alla paesana
Tonco de pontesèl
Trota in umido

SECONDI PIATTI

Baccalà alla paesana

Note e curiosità

Il baccalà era uno dei piatti più diffusi per le feste nelle cucine dei più poveri. Nella maggior parte dei casi erano i frati a dispensarlo alla povera gente, da cui la ricetta del “Baccalà dei frati” caratterizzata da diverse varianti a seconda della disponibilità di materie prime.

INGREDIENTI

baccalà
cipolla
prezzemolo
aglio
burro
salsa di pomodoro
farina bianca
vino bianco
sale e pepe

Preparazione

Tagliare fine la cipolla, rosolarla con olio e burro assieme a una manciata di prezzemolo tritato. Unire il baccalà infarinato, lasciar insaporire mescolando leggermente. Aggiungere sale, pepe, spruzzare con vino bianco, lasciar evaporare, sciogliere un po' di salsa di pomodoro nell'acqua, aggiungerla al baccalà e cuocere in forno per circa 2 ore.

Fonte

Ricetta tratta dal diario di Maria Orsingher.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 gr di baccalà ammollato (stoccafisso)
 100 gr di cipolla
 1 spicchio d'aglio
 50 gr di burro
 500 gr di salsa al pomodoro
 50 gr di farina
 10 cl di vino bianco
 1 mazzetto di prezzemolo
 1 foglia di alloro
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut rosato



Baccalà alla paesana “dei Piereni”

di Erika Zagonel (Ristorante Chalet Piereni – Val Canali)
 in collaborazione con Eval Tomaselli

Preparazione

Privare il pesce delle pelle e delle lisce, farlo sbianchire per pochi minuti in acqua bollente con l'alloro.

Tritare la cipolla con l'aglio, farli appassire in una casseruola con l'olio, unire il pesce infarinato e fare rosolare da entrambi i lati. Salare e pepare, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare, unire il pomodoro e cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti.

Servire il baccalà cosperso di prezzemolo tritato e accompagnare con polenta.

Da ieri a oggi

Questa rivisitazione è assolutamente fedele alla ricetta originale con l'unica variante della modalità di cottura, in padella anziché in forno.

Baccalà alla paesana in carta alimentare

di Erika Zagonel (Ristorante Chalet Piereni – Val Canali)
 in collaborazione con Eval Tomaselli

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 gr di baccalà ammollato (stoccafisso)
 senza pelle e spine
 100 gr di cipolla
 2 spicchi d'aglio
 400 gr di pomodorini
 1 mazzetto di prezzemolo
 2 foglie di alloro
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut



Preparazione

Privare il pesce delle pelle e delle lisce, farlo sbianchire per pochi minuti in acqua bollente con l'alloro.

Tritare la cipolla con l'aglio, farli appassire in una casseruola con l'olio. Tagliare quattro fogli di carta alimentare, disporre il pesce, i pomodorini tagliati in quattro, il soffritto, il prezzemolo tritato e il fumetto di pesce. Chiudere con spago alimentare e cuocere a vapore per circa 40 minuti.

Servire il pesce direttamente nei cartocci di carta alimentare.

Da ieri a oggi

Anche questa seconda rivisitazione mantiene quasi inalterati gli ingredienti di base, sostituendo alla salsa di pomodoro i pomodorini. A cambiare ancora una volta è la forma, attraverso l'uso di uno strumento innovativo quale la carta alimentare, supporto per una cottura a vapore che preserva profumi e caratteristiche organolettiche.



Baccalà dei frati

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 gr di baccalà ammollato (stoccafisso)
 ½ lt di latte
 1 mazzetto di prezzemolo
 2 foglie di alloro
 1 spicchio di aglio
 30 gr di farina "00"
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO
 Trentino Doc Nosiola



di *Luciana Tomas (Agritur Dalaip dei Pape – Val Canali)*
 in collaborazione con *Mattia Bolognani*

Preparazione

Privare il baccalà della pelle e delle lische, tagliarlo in quattro tranci, infarinarlo e rosolarlo in padella con poco olio, salare e pepare.

Coprire il pesce con il latte, unire lo spicchio di aglio, l'alloro e cuocere a fuoco basso per almeno un'ora e mezza.

Servire il pesce cospargendolo con il prezzemolo tritato e con fette di pane integrale.

Da ieri a oggi

Questa terza rivisitazione si discosta dalla ricetta originale presa come base e trae origine dalla ricetta realizzata dai frati di Primiero.



Baischl

(guazzetto di vitello)

Note e curiosità

Piatto di origine tedesca a base di frattaglie, in particolare cuore e polmone, che veniva cucinato in famiglia quando si ammazza il vitello.

INGREDIENTI

500 gr di polmone di vitello
300 gr di cuore di vitello
1 cipolla
2 chiodi di garofano
3 grani di pepe
mezzo bicchiere di aceto
50 gr di farina
50 gr di burro
1 foglia di alloro
2 bacche di ginepro
1 carota
un po' di timo
succo di limone
sale
prezzemolo
un bicchiere di panna liquida

Preparazione

Bollire il polmone e il cuore con gli odori, il pepe, l'aceto, le bacche di ginepro e mezza cipolla con chiodi di garofano. Raffreddare la carne, passarla nel tritacarne con i fori grossi. Scaldare il burro, aggiungere la farina e la cipolla tritata e mescolare, finché tutto non risulti di un colore ben dorato. Annaffiare con il brodo di cottura, aggiungere la carne tritata, il timo, il sale e alzare il bollore. Aggiungere il prezzemolo tritato, il succo di limone e la panna liquida. Si serve soprattutto con canederli di magro o la polenta.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 gr di polmone di vitello
 300 gr di cuore di vitello
 300 gr di fegato di vitello
 100 gr di cipolla
 70 gr di sedano
 100 gr di carote
 2 chiodi di garofano
 5 cl di aceto
 50 gr di farina
 50 gr burro
 1 foglia di alloro
 2 bacche di ginepro
 1 mazzetto di timo
 il succo di mezzo limone
 1 mazzetto di prezzemolo
 10 cl di panna liquida
 pepe in grani
 sale

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Pinot Nero



Baischl

di Francesco Dantone (Malga Peniola – Moena)
 in collaborazione con il fratello Enrico

Preparazione

Preparare un brodo aromatizzato con le bacche di ginepro, l'alloro, l'aceto, il sedano, le carote e metà cipolla, aggiungere il polmone e il cuore di vitello e cuocere per 5 minuti.

Scolare e tagliare le interiora insieme al fegato a cubetti.

Tritare la rimanente cipolla e farla stufare in una casseruola con il burro, unire le interiora, lasciare rosolare e legare con la farina, unire il timo e bagnare con il brodo, sistemare di sale e portare a cottura; unire la panna, il succo del limone. Servire cosperso con il prezzemolo tritato e accompagnare con polenta.

Da ieri a oggi

Lo chef ha scelto di proporre questo piatto restando fedele alla ricetta tradizionale, mantenendo inalterati gli ingredienti con qualche piccolo cambiamento nelle fasi che contraddistinguono il procedimento. La differenza con il passato sta nel reperimento delle frattaglie. Il consiglio dello chef è di rivolgersi ad una macelleria di fiducia che tratta carni locali e che ha quindi la possibilità di procurare frattaglie fresche. Una curiosità: i macellai affermano che normalmente cuore e polmoni vengono buttati via perché non vi è richiesta e a chi li domanda spesso si regalano.



Bauernschmaus

Note e curiosità

Piatto di origine austro-ungarica, si trova in diverse zone del Tirolo.



INGREDIENTI

mezzo chilo di carré affumicato
1 lingua salmistrata piccola
4 würstel
4 salsicce
mezzo chilo di crauti
canederli di magro

Preparazione

Lessare a fuoco lento il carré di maiale e la lingua per un'ora e mezzo. Togliere il carré e proseguire la cottura della lingua fino a quando non si riuscirà a spellarla. Preparare i canederli e i crauti. Bollire le salsicce a fuoco lentissimo per 10 minuti. Mettere in una pirofila i crauti, appoggiarvi le salsicce, la lingua e il carré di maiale tagliati a fette. Servire con i canederli.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 gr di luganega
 400 gr di puntine di maiale affumicate
 500 gr di cavolo cappuccio della Val di Gresta
 5 gr di bacche di ginepro
 5 gr di cumino
 5 gr di semi di finocchio
 1 foglia di alloro
 olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
 sale e pepe

Per i canederli:

150 gr di porro
 200 gr di pane raffermo
 10 cl di latte
 50 gr di burro
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Marzemino
 Superiore dei Ziresi



Bauernschmaus con costine di maiale

di Carmen Rigotti (Ristorante Rifugio Miralago – Passo S. Pellegrino)
 in collaborazione con Nicola De Paul

Preparazione

Cuocere in acqua salata le luganeghe per 15 minuti e scolarle. Tagliare il cavolo cappuccio a julienne, farlo stufare con l'olio, le bacche di ginepro, il cumino, i semi di finocchio, l'alloro, unire le puntine, a cottura ultimata aggiungere le luganeghe e sistemare di sale e pepe.

Tagliare il pane a piccoli cubetti e immergerlo nel latte caldo.

Tagliare i porri a cubetti, farli brasare in una casseruola con il burro, lasciare raffreddare e unire il pane, insaporire con sale e pepe. Formare i canederli, cuocerli in acqua salata, scolarli e servirli su un letto di cavolo cappuccio stufato.

Da ieri a oggi

Lo chef propone una rivisitazione che non prevede l'uso della lingua salmistrata e sostituisce il carré affumicato alle puntine di maiale che vengono stufate insieme al cavolo cappuccio. Una versione adatta a palati e gusti più comuni a base di prodotti locali, che si pone a metà strada tra il Bauernschmaus e le costine con i crauti.

Costine di maiale con crauti/verze

Note e curiosità

Si tratta di uno dei piatti invernali testimoni della cucina trentina, di uso comune nel passato, ma anche nel presente. Tra i pezzi del maiale utilizzati non solo costine, ma spesso anche ciò che avanzava nel momento in cui lo si uccideva. In Primiero si usavano oltre alle costine anche le "scorzete", una specie di cotechino con cotiche tritate realizzate con gli scarti dell'animale dopo aver preparato le luganeghe. In dialetto primierotto il piatto prende il nome di "capusi agri con le scorzete e ossi fumadi".



INGREDIENTI

1 kg di costine di maiale
1 cavolo cappuccio grande o verza
1 cipolla
1 bicchiere di vino rosso
sale e pepe
un po' di olio

Preparazione

Dorare la cipolla tritata, rosolare bene le costine, salare e pepare. Versare il vino e farlo evaporare. Dividere il cavolo in quarti, togliere il torsolo e tagliarlo grossolanamente. Aggiungere alle costine e mescolare di tanto in tanto. Cuocere per circa un'ora.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002.



Carré di maialino da latte con manto di porcini secchi in salsa di pan speziato con sformato di cappuccio rosso e polenta agli asparagi

di Paolo Stoffie (Hotel Ancora – Predazzo)
in collaborazione con William Chiocchetti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per lo sformato di cappuccio:

500 gr di cappuccio rosso
100 gr di cipolla
100 gr di pere
80 gr di confettura di mirtilli rossi
10 cl di vino rosso
1 foglia d'alloro
200 gr di panna
2 uova
olio extravergine d'oliva
del Garda Dop trentino
sale e pepe

Per il carré:

1 carré di maialino da 600 gr
1 mazzetto d'erbe aromatiche
1 spicchio d'aglio
1 barattolo di senape
100 gr di porcini secchi frullati
olio extravergine d'oliva
del Garda Dop trentino
sale e pepe

Per la salsa al pan speziato:

vino bianco
0,5 lt di fondo bruno
un pizzico di spezie per i biscotti
maizena

Per la polenta:

8 asparagi verdi
0,5 kg di polenta di mais di Storo
abbastanza dura

Preparazione

Tagliare a julienne il porro e la cipolla e farli rosolare in una casseruola con l'olio, unire il cavolo cappuccio tagliato a julienne; sfumare con il vino, aggiungere la confettura e la pera sbucciata, privata del torsolo e tagliata a cubetti e cuocere a fuoco lento per circa 2 ore, sistemare di sale e pepe, frullare al mixer e lasciare raffreddare.

Pesare 200 gr di composto ottenuto e unire la panna e le uova, versare il tutto in quattro stampini monoporzione precedentemente imbrattati e cuocere a bagnomaria per 40 minuti.

Pulire gli asparagi, cuocerli in acqua salata e raffreddarli.

Stendere la polenta su fogli di carta alimentare, adagiarvi al centro gli asparagi, avvolgere la carta in modo da formare dei cilindri e legare le estremità con spago.

Marinare per almeno un'ora la carne con l'aglio, le erbe aromatiche, scottare in padella con l'olio, sfumare con il vino e cuocere in forno a 160°C fino a portare la temperatura al cuore a 65°C.

Spennellare la carne con un leggero strato di senape e ricoprirla con i porcini secchi frullati.

Aromatizzare il fondo bruno con il vino, le spezie e se risulta troppo liquido legare con maizena.

Adagiare gli sformati di cavolo nei piatti di portata, la polenta tagliata a cilindri e intervallata a fette di carne e completare con la salsa alle spezie.

Da ieri a oggi

Lo chef ha rivisitato la ricetta originale sia nella forma che nella sostanza. Il classico cappuccio verde o la comune verza sono stati sostituiti dal cappuccio rosso proposto sotto forma di sformato dal sapore più dolce rispetto all'acidità dei classici crauti. Questa delicatezza si ritrova nella scelta della carne, un carré di maialino da latte che viene insaporito con una copertura a base di senape e porcini secchi. Il piatto viene completato da una salsa al pan speziato e dalla polenta che, con il finire dell'inverno e l'avvento della primavera, può essere resa più gustosa dall'uso degli asparagi.

VINO CONSIGLIATO

Terradeiforti-Valdadige Doc
Enantio riserva



STAGIONALITÀ
primavera





Costine di maiale con verza (pag. 97)

Costine di maiale con verza

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 gr di costine di maiale
 300 gr di verza
 100 gr di cipolla bianca
 ¼ di litro di Teroldego rotaliano Doc
 1 mazzetto di erbe aromatiche
 (timo, rosmarino, alloro)
 1 spicchio di aglio
 200 gr di misticanza e radicchio
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Teroldego rotaliano Doc



di Luca Svaizer (Art & Music Hotel Isolabella – Transacqua)
 in collaborazione con Nicola De Luca

Preparazione

Marinare le costine con sale, pepe, olio e le erbe aromatiche per 24 ore possibilmente sottovuoto.

Rosolare la cipolla tagliata a julienne con lo spicchio d'aglio schiacciato e l'olio, unire le costine, dorarle da ambo i lati.

Sfumare con il vino rosso, lasciare evaporare, cuocere a fuoco lento per qualche minuto e poi aggiungere la verza precedentemente tagliata a julienne e portare a cottura bagnando con brodo.

Servire le costine con misticanza e radicchio.

Da ieri a oggi

Questa rivisitazione introduce delle novità sia per quanto riguarda gli ingredienti sia per la modalità di preparazione grazie anche alla presenza di tecniche nuove come il sottovuoto. In questo caso lo chef ha scelto di utilizzare la verza, mentre in passato era più diffuso l'uso dei crauti, prodotto nato dalla necessità di conservazione del cavolo cappuccio durante l'inverno.



Crauti

Note e curiosità

I crauti, dal tedesco "Kraut", erba, nascono come molti prodotti della gastronomia trentina dall'esigenza di conservare per il lungo inverno una verdura diffusa come il cavolo cappuccio. La ricetta si riferisce alla modalità di preparazione tradizionale e casalinga in cui il tino viene ricoperto con un coperchio di legno bloccato da un masso di pietra.

INGREDIENTI

cavoli
semi di finocchio e foglie di sedano
½ lt d'acqua
sale q.b.

Preparazione

Pulire i cavoli dalle foglie esteriori tagliarli a strisce sottili, metterli nel tino, aggiungere uno strato di cavoli e un po' di sale grosso e semi di finocchio con qualche foglia di sedano. Procedere allo stesso modo fino alla fine dei cavoli tagliati.

Coprire con l'apposito coperchio di legno - più piccolo della circonferenza del tino - e un bel sasso, perché il contenuto, fermentando, non faccia cadere il coperchio.

Lasciarli fermi per due mesi in un luogo freddo e asciutto.

Togliere con uno straccio l'acqua che si forma durante la fermentazione sul coperchio per l'abbassamento del contenuto.

Finita la fermentazione, cuocere nella pentola con acqua, servire con polenta, carré, luganeghe e cotechino.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Luca Somnavilla.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per i crauti:

400 gr di cavolo cappuccio
10 gr di semi di finocchio
10 cl di vino bianco
2,5 cl di aceto
sale

Per il tortè di patate:

250 gr di patate
70 gr di farina bianca
1 uovo
sale e pepe

Per la schiuma di formaggio:

200 gr di formaggio nostrano
Formae Val Fiemme
20 cl di latte
50 gr di burro
50 gr di farina
noce moscata
sale

VINO CONSIGLIATO
Trentino Doc Sorni bianco



STAGIONALITÀ
autunno/inverno



Crauti marinati in casa, tortè di patate e schiuma di formaggio nostrano

di Stefan Waldthaler (Osteria Cavalese – Cavalese)
in collaborazione con Luca Zanon

Preparazione

Tagliare il cavolo cappuccio a julienne e lasciarlo marinare coperto per 12 ore con i semi di finocchio, il vino bianco, l'aceto e il sale.

Mescolare il composto più volte nella giornata.

Sbucciare le patate, grattugiarle e condirle con sale e pepe, unire l'uovo e la farina; versare il composto in una padella con olio caldo e con un cucchiaio formare dei dischetti, cuocerli da entrambi i lati e scolarli su carta assorbente.

Sciogliere il burro, unire la farina e lasciare cuocere qualche minuto.

Bollire il latte, unire il burro e farina, il formaggio tagliato a piccoli cubetti, la noce moscata, sistemare di sale e pepe e frullare con un mixer ad immersione.

Adagiare nei piatti di portata il tortè di patate e i crauti, e servire con una coppetta di crema di formaggio.

Da ieri a oggi

Lo chef ha voluto proporre una ricetta alternativa ai classici crauti utilizzando sempre il cavolo cappuccio come base, ma in questo caso sottoponendolo ad una marinatura con vino bianco e aceto. Come accompagnamento un tortè di patate ed il formaggio nostrano della Val di Fiemme, anch'esso rivisitato nella sua forma e proposto come schiuma. Una versione alternativa dei crauti per un piatto vegetariano.



Gröstl

Note e curiosità

Anche questo piatto trova le sue radici con l'avvento dell'Impero austro-ungarico. Dal tedesco "rösten" che significa abbrustolire, si tratta di una pietanza nata dall'esigenza di riciclare gli avanzi di carne senza tralasciare il gusto del piatto.



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

avanzi di carne di manzo lessa o arrosto
 2 o 3 patate di montagna
 1 grossa cipolla
 strutto
 sale e pepe q.b.

Preparazione

Sbucciare le patate e farle lessare nell'acqua leggermente salata. Quando saranno cotte al punto giusto, morbide, ma non disfatte, lasciarle raffreddare e tagliarle a fettine.

Nella padella di ferro unta di strutto fare soffriggere la cipolla affettata, quindi aggiungere le fette di patate.

Fare insaporire assieme alle verdure, frantumando spesso le fette di patate ben rosolate con la paletta di legno.

Unire gli avanzi di carne tagliata e lasciare insaporire per alcuni minuti insieme agli altri ingredienti, aggiustando di sale o di pepe se occorre.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Robert Cecco.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di patate lesse
- 150 gr di cipolla
- 12 fette di pancetta
- 500 gr di carne lessa o arrosto
- 100 gr di burro
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Marzemino
superiore d'Isera



Gröstl: come da tradizione

di Lorenzo Bellante (Ristorante 'L Manarin – Cavalese)
in collaborazione con Alessio Turrini

Preparazione

Sbucciare le cipolle, farle rosolare in padella con il burro, unire le patate tagliate a fette, la pancetta e la carne a cubetti. Insaporire con sale e pepe, cuocere fino a quando il composto non diventa croccante.

Da ieri a oggi

Nella prima rivisitazione lo chef ha voluto restare fedele alla ricetta originale sia nella forma che nella sostanza con l'unica aggiunta della pancetta. La rosolatura delle patate avviene in una padella antiaderente con il burro, anziché con lo strutto, principale grasso utilizzato un tempo. Il piatto può essere ulteriormente arricchito aggiungendo un uovo all'occhio adagiato sopra.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di patate
- 150 gr di cipolla
- 12 fette di pancetta
- 500 gr di carne lessa o arrosto
- 100 gr di burro
- 50 cl di brodo di carne
- 20 gr di gelatina

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc brut rosato



Gröstl in coppa

di Lorenzo Bellante (Ristorante 'L Manarin – Cavalese)
in collaborazione con Alessio Turrini

Preparazione

Bollire le patate, sbuciarle, passarle al mixer e sistemare di sale e pepe.

Rosolare in padella con il burro metà pancetta tagliata a cubetti e scolarla su carta assorbente.

Stendere la rimanente pancetta su una placca e farla seccare nel microonde.

Tagliare la carne a cubetti e disporla in coppe di vetro dalla forma conica (es. da Martini), versare il brodo addensato con la gelatina, unire la purea di patate, la pancetta a cubetti e completare con le fette di pancetta croccante.

Da ieri a oggi

In questa seconda versione la ricetta originale è stata rivista nella forma e nella sostanza. Il piatto è diventato una coppa dal contenuto stratificato: prima la carne lessa o arrosto e sopra la pancetta rosolata con la purea di patate. La coppa di vetro trasparente è necessaria per rendere visibile la scelta di separare gli ingredienti che potranno nuovamente ricongiungersi nel momento della degustazione.

Pria de manz

(spezzatino di manzo)

Provenienza: Val di Fassa

Note e curiosità

La pria de manz altro non è che uno stracotto di manzo. Il termine “pria” significa intingolo, ma anche spezzatino o gulasch.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg di muscolo di manzo
4 cipolle
2 cucchiai di olio
50 gr di burro
1 cucchiaino di farina di grano
1 bicchiere di vino rosso
sale, pepe, salvia e rosmarino

Preparazione

Preparare un trito abbondante di cipolla e soffriggerlo in poco olio.

A parte scaldare in una padella bassa il burro e l'olio e aggiungere del muscolo di manzo tagliato a pezzi grossi, lasciandolo rosolare finché non abbia assunto un bel colore dorato.

Salare e pepare. Unire quindi la carne rosolata al soffritto, bagnare con vino rosso e lasciare evaporare.

Aggiungere una spruzzatina di farina, mescolando bene con il cucchiaino di legno, perché non faccia grumi.

Bagnare con il brodo e portare a cottura lenta per almeno un paio di ore.

Nelle grandi occasioni era usanza accompagnare la pria con le “bales de Ardel”, nome con cui in Val di Fassa si chiamano i canederli con luganeghe e lardo.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002.

Pria de manz con polentine di pane

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di muscolo di manzo
 300 gr di cipolle
 50 gr di farina bianca
 3 foglie di alloro
 40 cl di vino rosso
 brodo di carne
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 sale e pepe

Per il pane di polenta:

1 kg di farina bianca
 160 gr di acqua
 30 gr di lievito di birra
 220 gr di latte tiepido
 300 gr di polenta
 300 gr di lievito madre
 100 gr di farina di mais Spin
 della Valsugana
 1 uovo
 30 gr di sale

VINO CONSIGLIATO
 Trentino Doc Rosso



di *Giuliano Debertolis (Agritur Malga Venegia – loc. Val Venegia)*
 in collaborazione con *Yamadis Braitto*

Preparazione

In una teglia far dorare la cipolla tritata grossolanamente con olio e alloro, unire la carne tagliata a grossi cubi e precedentemente rosolata a parte. Spolverare di farina, salare, pepare e sfumare con il vino rosso, lasciare evaporare, coprire con il brodo e cuocere lentamente per 2 ore.

Preparare il pane di polenta: impastare tutti gli ingredienti, per ultimo aggiungere il sale e la polenta passata al setaccio, fare lievitare per 30 minuti finché l'impasto non raddoppi il volume.

Formare delle pagnotte, passarle nella farina di mais, lasciarle riposare a 30°C per almeno mezz'ora e cuocere a 180/200°C per un'ora.

Servire lo stracotto con i panini di polenta.

Da ieri a oggi

Anche in questo secondo caso lo chef ha voluto restare fedele alla ricetta di partenza. Anche qui la variante sta nell'accompagnamento costituito da polentine di pane, a base di polenta avanzata, ricetta di recupero proprio come i canederli.





Pria de manz con balôte de griez (pag. 105)

Pria de manz con balòte de griez

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di muscolo di manzo
 300 gr di cipolle
 50 gr di burro
 50 gr di cucchiaino di farina
 10 cl di vino rosso
 1 mazzetto di salvia e rosmarino
 olio extravergine d'oliva
 del Garda Dop trentino
 sale e pepe

Balòte de griez:

Ingredienti per 4 persone:
 ½ lt di latte
 100 gr di semolino
 1 uovo
 sale

VINO CONSIGLIATO
 Trentino Doc Rebo



di *Elisabetta Dellantonio (Ristorante Miola – Predazzo)*
 in collaborazione con Akhter Kulsum

Preparazione

Sbucciare le cipolle e tritarle, farle rosolare in una casseruola con l'olio, unire la carne tagliata a cubi e precedentemente rosolata in padella con burro e olio; salare e pepare.

Unire la farina e sfumare con il vino rosso, lasciare evaporare; unire il brodo e cuocere a fuoco basso per circa 2 ore.

Servire con polenta.

Balòte de griez:

Portare ad ebollizione il latte con poco sale, aggiungere la semola mescolando bene affinché non si formino grumi. Cuocere per circa 10 minuti continuando a mescolare.

Lasciare intiepidire il semolino, quindi aggiungere l'uovo e mescolare bene. Con le mani bagnate formare delle piccole palline, passarle nel pangrattato e friggerle in olio bollente. Servire come contorno allo spezzatino.

Da ieri a oggi

Lo chef ha seguito la ricetta originale scegliendo di accompagnare lo spezzatino di manzo a palline di semolino, in dialetto "griez", da usare per l'intingolo al posto dei tradizionali canederli.

Tonco de cunèl alla paesana

Provenienza: Val di Fiemme

Note e curiosità

Questa ricetta pur con possibili varianti rappresenta uno dei classici modi di cucinare il coniglio, animale presente nelle famiglie trentine di un tempo. Le frattaglie erano usate per insaporire il piatto, ma anche per sfruttare tutte le parti dell'animale senza buttare via nulla. Il nome "tonco", dal dialetto "toncare", intingere, testimonia come il sugo sia elemento fondamentale di questa ricetta da accompagnare con polenta, patate lesse o purè di patate.



INGREDIENTI

1 coniglio
 ½ cipolla
 1 spicchio d'aglio
 1 bicchiere abbondante di vino bianco secco
 odori: alloro, rosmarino, bacche di ginepro
 lardo
 sale e pepe

Preparazione

Lavare e tagliare a pezzi non troppo grandi un coniglio, dopo avergli tolto la testa e le interiora; dorarlo in un soffritto di lardo pestato, burro, olio e cipolla. La doratura e la cottura devono avvenire a fuoco molto basso in una padella di ferro. Quando il vino è completamente evaporato, aggiungere gli odori tritati (alloro, rosmarino e bacche di ginepro) sciolti in un goccio di vino bianco. Man mano che il sugo del coniglio si addensa, aggiungere del brodo di carne in modo che la carne sia sempre parzialmente coperta da una certa quantità di sugo. Terminare la cottura.

A metà cottura si può aggiungere una salsa prodotta con le frattaglie del coniglio rosolate in olio con cipolla, carota e prezzemolo tritati e poi proseguire la cottura. Controllare che il sugo, pur nella giusta densità, sia piuttosto abbondante. Servire il coniglio con polenta o con purè di patate.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 coniglio
- ½ cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 10 cl di vino bianco
- 10 cl di birra di Fiemme
- 1 mazzetto di rosmarino
- 200 gr di luganega
- sale e pepe

- Per la polenta di patate:*
- 1 kg di patate
- 50 gr di farina di mais
- 50 gr di farina di grano saraceno
- ¼ di lt di acqua
- 80 gr di cipolla
- burro
- olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
- 1 etto di formaggio saporito
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Sorni rosso
Birra Larex della Val di Fiemme



Tonco de cunèl cotto in padella, sfumato alla birra di Fiemme con polenta di patate e luganega

di Carlo Felicetti (Hotel Ristorante Touring – Predazzo)
in collaborazione con Enrico Dantone

Preparazione

Tagliare la cipolla a julienne e farla rosolare in una padella (possibilmente di rame) con l'aglio e l'olio. Unire il coniglio tagliato a pezzetti e fare rosolare, aggiungere il rosmarino, salare, pepare e sfumare con il vino bianco. Lasciare evaporare e cuocere per circa 15 minuti.

Bagnare il coniglio con la birra, fare evaporare e portare a cottura. Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti e metterle a cuocere in una casseruola con le farine e l'acqua. Quando si raggiunge l'ebollizione, continuare la cottura a fuoco moderato mescolando. Sbucciare la cipolla, tagliarla a julienne e farla rosolare con il burro e l'olio ed aggiungerla alla polenta.

Completare la polenta con il formaggio tagliato a piccoli cubetti, sistemare di sale e pepe. Servire con la luganega precedentemente cotta in padella con olio.

Da ieri a oggi

Lo chef ha riproposto questa ricetta introducendo un sapore nuovo, quello della Birra di Fiemme utilizzata, insieme al vino bianco, per tirare il sugo. Ad accompagnare il piatto una polenta di patate, sintesi rivisitata dei principali accostamenti di un tempo, arricchita dalla luganega per sopperire all'assenza del lardo nella rosolatura del coniglio.

Ma la vera particolarità della cottura è l'uso di un tegame di rame di oltre quarant'anni fa, che ha consentito una cottura uniforme e senza bruciature.

A volte terminata la cottura si toglievano i pezzi di coniglio e nel fondo allungato con un po' di acqua si aggiungevano patate a pezzi come contorno.

Con il fondo di cottura si faceva anche il sugo, che in parte veniva utilizzato come salsa. Il resto veniva messo da parte per il giorno dopo per impiegarlo con una buona aggiunta di burro quale condimento per i maccheroni ("smalzati").

Tonco de pontesèl

Note e curiosità

Questa ricetta proviene dalla Valle di Primiero e dalla vicina Valsugana, ma il piatto è presente anche in altre zone del Trentino, in particolare in Valsugana. "Tonco", dal dialetto "toncare", intingere, sta a rappresentare un piatto ricco di sugo.

La versione primierotta vede protagonista la luganega, ma la tradizione parla di un piatto dove venivano usate carni diverse a seconda di ciò che c'era. "Pontesèl", invece significa poggiolo. L'origine ed il significato del nome di questo piatto resta ancora dubbia. Secondo l'interpretazione più diffusa la denominazione deriva dall'uso di far stagionare le pannocchie sulle traverse dei poggioli rurali, prima di trasformare il mais e farne polenta col sugo, "tonco" appunto.

Per altri, "tonco de pontesèl" deriva dal magro intingolo che finiva nel piatto, il cui colore era simile alla sostanza ottenuta dalla cottura del lino – chiamata "paiz" – con la quale si ravvivava il colore dei poggioli. Quando pioveva, il "paiz" colava in forma di gocce scure, molto simili al "tonco".

Preparazione

Tagliare la salsiccia fresca a rotelle, scaldare la padella e mettere la salsiccia a rosolare e se la salsiccia è grassa buttare il grasso; unire la farina bianca con acqua e conserva e formare una besciamella. Unire alla salsicce, fare bollire piano un'ora. Siamo noi che si deve mettere il necessario dietro alle persone che siamo.

Fonte

Ricetta tratta dal diario di Maria Orsingher.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di carne mista di manzo e vitello
- 200 gr di luganega
- 50 gr di lardo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 500 gr di brodo
- 1 cucchiaino di aceto
- 100 gr di farina bianca per legare il sugo
- 1 spicchio di aglio
- 200 gr di cipolla
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Teroldego rotaliano Doc



Tonco de pontesèl

di Matteo Bettega (Art & Music Hotel Isolabella – Transacqua)
in collaborazione con Brian Jori

Preparazione

Tagliare la cipolla a julienne e farla rosolare in padella con l'olio e l'aglio. Unire il lardo a cubetti, la carne tagliata a cubi e la luganega. Sfumare con il vino bianco e con l'aceto, unire il mazzetto di erbe aromatiche, la farina e bagnare con il brodo.

Cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza e sistemare di sale e pepe.

Servire la carne con un tortino di patate o con della polenta.

Da ieri a oggi

Lo chef ha scelto di proporre la versione più diffusa utilizzando carni di diverso tipo, quali manzo, vitello e maiale con l'aggiunta di luganega. Dal punto di vista della forma, un'idea nuova, sperimentata dallo chef, potrebbe essere quella di cucinare ed impiattare le carni separatamente posizionando al centro la polenta o un tortino di patate per l'atingolo, così da mettere in evidenza l'effetto cromatico del piatto.



Trota in umido

Note e curiosità

La trota costituisce insieme al salmerino uno dei due principali prodotti ittici del Trentino. L'allevamento della trota in Trentino vanta una tradizione secolare: l'idea di promuovere la piscicoltura risale al 1879 e la si deve a don Francesco Canevari, Agostino Zecchini e Filippo conte Bossi Fedrigotti. È bene ricordare che i salmonidi erano sempre presenti sulle tavole dei nobili: il salmerino fu molto apprezzato dai vescovi riuniti a Trento per il Concilio (1545 - 1563), mentre la trota trentina era un piatto molto ricercato e apprezzato anche alla corte di Vienna. Viene proposta in diverse forme, in umido per l'intingolo, al forno, affumicata o marinata.

INGREDIENTI

olio
sale
pepe
passato di pomodoro
prezzemolo
origano
vino bianco

Preparazione

Friggete le trote nell'olio, passatele poi in un tegame, metteteci un po' di olio, burro, sale, passato di pomodoro, trito di prezzemolo ed olio, metteteci un po' di origano ed il vino bianco, lasciate cuocere per quasi 1-2 ore sempre piano.

Fonte

Ricetta tratta dal diario di Maria Orsingher.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 trote da 300 gr ciascuna
- 400 gr di patate
- 500 gr di verdure stagionali (es. carote, zucchini, carciofi, asparagi, pomodorini, broccoli, cime di rapa, funghi ecc..)
- 10 cl di vino bianco
- 5 cl di latte
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (rosmarino, timo, salvia, aneto)
- 80 gr di burro
- olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO
Trentodoc brut



STAGIONALITÀ
Primavera/estate



Trota ripiena con verdure di stagione su vellutata di patate

di Ezio Cemin (Ristorante Rifugio Passo Valles – loc. Passo Valles)
in collaborazione con Sara Piazzi

Preparazione

Pulire le trote e lavarle bene, sfilettarle solo nella parte centrale lasciando la testa e la coda; disporle aperte a tasca sulla teglia imburrata aiutandosi con carta stagnola per tenere la forma. Insaporire con sale, pepe ed erbe aromatiche tritate finemente, una spruzzatina di vino bianco e un filo d'olio.

Riempire la trota con le verdure sbollentate e spadellate con burro, sale e pepe.

Infornare a 140°C per 8/10 minuti.

Sbucciare le patate e cuocerle in acqua salata; scolare, passarle al mixer; renderle cremose con latte e una noce di burro.

Stendere la vellutata di patate su un piatto piano, adagiarvi la trota e decorare con qualche pomodorino e un filo d'olio.

Da ieri a oggi

Lo chef ha rivisitato la ricetta nella sua sostanza proponendo una cottura al forno. L'intingolo esterno che caratterizza la trota in umido viene qui sostituito da un ripieno di verdure di stagione, a seconda di ciò che l'orto ci offre, riposte internamente. Il tutto è servito su una vellutata di patate.



Amlèti o fortaie
Brazedèl
Crofèni
Minestra de fregolòti
Grafòns
Pane del vescovo
Peta de lat vert
Piccoli krapfen al miele
Reisauflauf
Smòrum
Torta de pavè
Tortelèti coi puriòni

DOLCI

Amlèti o fortaie

Note e curiosità

Amlèti è una derivazione dialettale dal francese “omelette” benché si tratti di pietanze molto più simili a crêpes per la presenza di farina e latte. La denominazione è diffusa in Val di Fiemme e Fassa dove assume la forma di “amlèc” mentre in Primiero si chiamano anche fortaie. Quest’ultime non vanno però confuse con le fortaie fassane: spirali di pastella fritte e servite con confettura e zucchero a velo, che a loro volta in Primiero prendono il nome di “strauli”.

Preparazione

Si prendono un uovo, un grosso cucchiaino di farina, 4 o 5 cucchiaini di latte, e si mescola il tutto formando un pastella. Poco burro per ungere la padella.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per l'impasto:

½ lt di latte
 100 gr di farina
 2 uova
 1 noce di burro sciolto
 sale

Per il ripieno:

30 gr di allium
 50 gr di petali di fiori di campo
 50 gr di miele
 una ricotta di capra
 (formaggio fresco di capra)

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Moscato giallo dolce



Tronchetti di amlèti alla ricotta di capra, allium, petali gialli e miele della Val di Fiemme

di Carlo Felicetti (Hotel Ristorante Touring – Predazzo)
 in collaborazione con Enrico Dantone

Preparazione

Battere le uova con la farina, unire il latte e lasciare riposare per trenta minuti.

Versare un mestolino del composto in una piccola padella antiaderente e formare delle crêpes, continuare fino ad esaurimento dell'impasto.

Lavorare la ricotta, unire l'allium, i petali dei fiori e il miele, farcire le crêpes e arrotolarle formando dei tronchetti.

Servire le crêpes spolverate di zucchero a velo e rigate con un ferro caldo.

La ricotta si può sostituire con formaggio fresco di capra per un sapore più deciso.

Da ieri a oggi

Nulla cambia nell'impasto se non le quantità precise degli ingredienti che un tempo si usavano dosare a cucchiari o bicchieri. Alla classica confettura lo chef ha deciso di sostituire la ricotta di capra abbinata al miele, entrambi della Val di Fiemme, con una nota primaverile/estiva contraddistinta dai fiori di campo ed allium, pianta spontanea aromatica che odora di aglio presente in diverse specie anche in Trentino.



Brazedèl

(o buzòla)

Note e curiosità

Il Brazedèl (in Val di Fassa, "bracel") è una grossa ciambella di pane che le donne, tornando dal mercato, portavano con disinvoltura infilandola nel braccio (in dialetto, "el braz"). L'ultimo dell'anno il padrino la regalava al figlioccio in segno di augurio per un nuovo buon inizio. Veniva usata anche in altre occasioni di festa come battesimi, comunioni e cresime. A seconda delle varie zone del Trentino, ci sono vari nomi e metodi di preparazione, sia per i tempi di lievitazione che per la cottura, sia per la quantità che per l'utilizzo di alcuni ingredienti, tra cui l'aggiunta di uvetta e di grappa o liquore. In Primiero viene chiamata anche "buzòla".

INGREDIENTI

1 kg di farina di frumento
 250 gr di zucchero
 200 gr di burro
 200 gr di uvetta sultanina
 3 tuorli d'uovo
 450 gr di latte
 scorza di limone grattugiata
 10 gr lievito di birra
 10 gr di sale.

Preparazione

Si scioglie il lievito di birra in poca acqua tiepida e si impasta la farina, aggiungendo il sale, il burro ammorbidito a pezzetti, i tuorli d'uovo, lo zucchero, il latte tiepido e l'uvetta sultanina precedentemente ammorbidita in poca acqua tiepida. Si lavora la pasta fino ad ottenere una consistenza morbida, ma compatta e la si pone su un piano, coperta da un panno, lasciandola lievitare per circa un'ora, alla temperatura di 26°C. Si impasta poi ancora per qualche minuto e si divide la pasta a metà lavorando ognuna delle due parti con le mani in modo da ottenere due rotoli che vengono intrecciati fra loro e uniti in modo da formare un cerchio. Si lascia ulteriormente lievitare per altri 45 minuti, sempre ad una temperatura di 26°C, si spennella la superficie con un uovo sbattuto e si cuoce in forno a 220°C, per 15/20 minuti, fino a che la ciambella non raggiunge un bel colore ambrato. Si conserva in luogo asciutto per due o tre giorni.

Fonte

Atlante dei prodotti tipici trentini, 2004.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il brazedè:

- 500 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 2 tuorli
- 100 gr di latte
- 25 gr di lievito di birra
- 25 cl di grappa trentina
- piccoli frutti
- 1 uovo per spennellare il dolce
- granella di zucchero
- sale

Per la crema:

- ½ litro di latte
- ½ stecca di vaniglia
- 2 bustine di tè alla mela verde
- 6 tuorli d'uovo
- 250 gr di zucchero
- 40 gr di fecola di patate

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Moscato giallo dolce



STAGIONALITÀ

estate



Brazedè con piccoli frutti su crema di tè alla mela verde e profumo di vaniglia

di Ezio Cemin (Ristorante Rifugio Passo Valles – loc. Passo Valles)
in collaborazione con Sara Piazzi

Preparazione

Sciogliere il lievito con il latte e impastare con gli altri ingredienti, aggiungendo acqua tiepida finché l'impasto non risulti morbido. Lasciar lievitare l'impasto in camera di lievitazione a 30°C, coperto da un canovaccio, finché non raddoppi il volume iniziale.

Impastare nuovamente e formare delle piccole ciambelle.

Spennellare con l'uovo sbattuto e cospargere di granella di zucchero.

Lasciar lievitare nuovamente, mettere in stampi da ciambella monoporzione e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10/12 minuti circa.

Preparare la crema: far bollire il latte con mezza stecca di vaniglia e le bustine di tè. Sbattere i tuorli con lo zucchero e la fecola. Filtrare il latte, aggiungere il composto e cuocere per 2 minuti.

Versare un po' di crema sul piatto di portata, adagiare sopra il brazedè e guarnire con piccoli frutti, una foglia di menta e lo zucchero a velo.

Da ieri a oggi

La rivisitazione dello chef resta fedele sia nella forma che nella sostanza al passato cercando però di trasformare una semplice ciambella da inzuppare nel latte in un dessert arricchito con un'originale crema con frutti di bosco. In questa versione lo chef utilizza la grappa nell'impasto, variante comune nella valle di Primiero. Pur mantenendo inalterata la forma, la dimensione viene ridotta ad una ciambella monoporzione, guarnita con crema e piccoli frutti.



Crofèni

Provenienza: Valle di Primiero

Note e curiosità

La ricerca condotta dalla Comunità di Primiero dal titolo “Saperi e Sapori” mette in evidenza un duplice aspetto di questa ricetta: l’origine primierotta e la molteplicità di versioni esistenti già nel passato. Se la versione tradizionale li vuole sotto forma di dolci per le feste, normalmente usati al posto dei confetti nuziali, sono stati raccolti diversi manoscritti che fanno intendere come i crofèni possano essere considerati come contenitori di intercambiabili ripieni.

Di seguito si riporta la ricetta tradizionale più diffusa.

INGREDIENTI

1/2 kg di farina,
4 rossi d’uovo,
3 bicchieri latte,
8 deca di burro,
12 deca di zucchero,
1 polverina di lievito.

Fonte

Manoscritto di Margherita Alberti

Preparazione

Sciogli in due bicchieri di latte un pezzo di burro con un uovo e fà la pasta sul tavoliere con 18 onces (63 deca) di farina – 3 rossi e una chiara – lasciala riposare un po’ e poi aggiungivi un altro pezzo di burro come l’antecedente e manipola tre volte. Tagliala a piccoli quadrati e poni in essi il ripieno che preparerai con 8 soldi di miele, mandorle peste, cortecce di limone, cedrini, garofani, cannella, tutto pesto e un uovo per incorporare. Da friggere nel burro cotto.

Fonte

Manoscritto di Catia Koch Boschieri.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 gr di farina
 200 gr di ricotta
 4 uova
 30 gr di semi di anice
 100 gr di burro
 5 cl di latte caldo
 salsa o confettura di frutti di bosco
 sale

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Moscato rosa



Crofèni con ricotta e confettura di frutti di bosco

di Luciana Tomas (Agritur Dalaip dei Pape – Val Canali)
 in collaborazione con Mattia Bolognani

Preparazione

Lavorare metà burro con la farina, le uova, il latte, il sale e l'anice. Avvolgere la pasta in pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Passare la ricotta al setaccio e se risulta troppo asciutta stemperarla col latte.

Tirare la pasta, formare dei mucchietti di ricotta, richiudere con un altro strato di pasta e tagliare a forma di raviolini.

Cuocere i ravioli in acqua leggermente salata e insaporirli in padella con burro e cannella.

Servirli con salsa o confettura di frutti di bosco.

Da ieri a oggi

In questa seconda versione, sempre con ripieno di ricotta, a mutare è la modalità di cottura, non più frutti nello strutto, ma cotti in acqua.

Resta quindi l'idea del raviolo dolce, ma proposto in una versione più leggera e delicata.





Crofèni alla ricotta e gocce di cioccolato (pag. 121)

Crofèni alla ricotta e gocce di cioccolato

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 gr di farina bianca
4 tuorli
3 bicchieri di latte
80 gr di burro
120 gr di zucchero
½ bustina di lievito
scorza di limone
strutto per friggere

Per il ripieno:

250 gr di ricotta
1 cucchiaino di gocce di cioccolato
1 cucchiaino di zucchero
1 uovo
grappa trentina

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc vendemmia tardiva



di *Giuliano Debertolis (Agritur Malga Venegia – loc. Val Venegia)*
in collaborazione con *Yamadis Braitto*

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla e lasciar riposare in frigorifero per un'ora.

In una ciotola amalgamare gli ingredienti del ripieno.

Tirare delle sfoglie sottili di pasta, farcire con il ripieno, coprire con la pasta formando dei ravioli e tagliare con l'apposita rotella.

Friggere i ravioli nello strutto e servirli tiepidi, con una spolverata di zucchero e cioccolato fuso.

Da ieri a oggi

Ora come allora la personalità di ogni chef ha dato origine a diverse varianti della stessa ricetta. In questa versione e nella successiva è stata utilizzata la ricotta per il ripieno.

Lo chef ha mantenuto inalterata la modalità di cottura, friggendo i crofèni nello strutto come vuole la tradizione.



Minestra de fregolòti

Note e curiosità

Si tratta di una delle minestre più cucinate per il pasto serale oppure per la colazione con l'aggiunta di zucchero che doveva essere abbondante per dare energia. Il nome varia a seconda delle vallate: il più comune è quello di "fregolòti", ovvero briciole.

Preparazione

In una terrina mettere 250 grammi di farina, sale, un po' d'acqua. Bollire il latte e l'acqua, aggiungere lentamente l'impasto, continuare a fuoco lento per una decina di minuti, quindi aggiungere il pepe e una noce di burro fresco.

Fonte

Ricetta tratta dal diario di Maria Orsingher.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 gr di latte di capra
 100 gr di panna
 100 gr di zucchero
 1 stecca di cannella
 1 tuorlo d'uovo
 100 gr di farina debole
 50 gr di frutta secca (uvetta, noci)

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Vino Santo



STAGIONALITÀ

autunno



Minestra dolce di fregolòti al latte di capra con il suo gelato e frutta secca

di Stefano Tait (Ristorante Costa Salici – Cavalese)

in collaborazione con Eval Tomaselli e HanTony Hattwood

Preparazione

Lavorare la farina con il latte di capra aggiungendolo poco alla volta in modo da ottenere dei piccoli gnocchetti (fregolòti).

Bollire il latte rimasto con la panna e lo zucchero, versare i fregolòti e cuocere per 20 minuti.

Scolare i fregolòti e conservarli con poco liquido di cottura lasciandoli raffreddare.

Unire al liquido restante ancora caldo del tuorlo d'uovo e mescolare velocemente, lasciare riposare una notte in frigorifero. All'indomani versare il composto nella gelatiera.

Servire i fregolòti con il gelato e con frutta secca a piacere oppure con mele cotogne scioppate.

Da ieri a oggi

Prendendo spunto dalla versione dolce che veniva consumata a colazione, lo chef ha trasformato questa minestra in un dolce da servire a fine pasto. Elemento innovativo è anche l'uso del latte di capra anziché vaccino, variante legata ad un territorio come la Val di Fiemme dove l'allevamento caprino ha una tradizione ben radicata.



Grafòns

Provenienza: Val di Fassa

Note e curiosità

La sera del martedì grasso era costume “bruciare il carnevale”. Durante il giorno un giovane, immobilizzato da un'enorme imbottitura di paglia, veniva trascinato per le strade del paese. La sera veniva portato su un colle, slegato e liberato dalla paglia, che veniva bruciata su un gran fuoco, visibile dal paese. Una buona cena in cui si mangiavano i grafòns metteva fine ai festeggiamenti.

INGREDIENTI

500 gr di farina
 100 cl di acqua
 100 di latte
 1 bicchierino di grappa bianca
 1 cucchiaio d'olio di semi
 3 uova
 1 pizzico di sale
 1 patata lessata
 40 gr di zucchero
 mezza bustina di lievito
 confettura di albicocche o mirtilli

Preparazione

Versare in un catino di legno la farina, le uova, un pizzico di sale. Aggiungere, sempre mescolando, l'acqua, il latte, l'olio, un bicchierino di grappa e da ultimo il lievito.

Volendo, aggiungere agli ingredienti una patata lessata schiacciata, per dare morbidezza al dolce. Lavorare l'impasto con energia e lasciarlo riposare in luogo tiepido per un paio d'ore.

Tirare una sfoglia dello spessore di circa 3 millimetri e ritagliare dei rettangoli larghi 15 centimetri ed alti 10.

Porre della confettura nel centro di ognuno, sovrapporli sigillando bene i bordi. Friggere i grafòns in olio bollente, sgocciolarli ed asciugarli bene.

Servirli ben caldi, se vi piace, cosparsi di zucchero a velo.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Robert Cecco.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 gr di farina
- 40 gr di zucchero
- 35 gr di burro
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 uovo
- 5 cl di vino bianco
- 100 gr di zucchero a velo
- 3 gr di sale

Per il ripieno:

- 200 gr di confettura di mirtillo
- olio per friggere

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Moscato rosa



Grafòns con confettura

di Carmen Rigotti (Ristorante Rifugio Miralago – Passo S. Pellegrino)
in collaborazione con Nicola De Paul

Preparazione

Impastare la farina con lo zucchero, il burro, l'uovo, il vino bianco, il sale e il lievito, coprire con un telo e lasciare riposare per un'ora. Tirare la pasta sottile, tagliarla a rettangoli, farcirli con la confettura, chiudere formando dei ravioloni, friggerli in olio e scolarli su carta assorbente.

Cospargerli con lo zucchero a velo e servirli caldi.

Da ieri a oggi

Lo chef propone una rivisitazione che mantiene inalterati forma e ripieno. Uniche varianti sono nell'impasto: niente grappa e niente patata lessata e, per amalgamare, il vino bianco anziché acqua e latte, ingrediente che un tempo non ci si poteva permettere di utilizzare per la sua scarsità.



Pane del vescovo

Note e curiosità

Veniva preparato in occasione delle feste, in particolare a Natale, e dato in dono al vescovo o al parroco.



INGREDIENTI

3 uova
150 gr di farina
150 gr di zucchero
cioccolato fondente
mandorle tritate
2 cucchiai di lievito

Preparazione

Sbattere la uova con lo zucchero per 30 minuti finché non si formi una crema densa. Aggiungere la farina, il lievito, le mandorle e il cioccolato. Cuocere in uno stampo rettangolare a temperatura media.

Ottima da servire con il tè.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Elisa Bozzetta.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

3 uova
 150 gr di zucchero
 150 gr di farina
 la scorza grattugiata di mezzo limone
 40 gr di cioccolato fondente
 40 gr di mandorle
 1 bustina di lievito
 frutta fresca per guarnire

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Vino Santo



Pane del vescovo con frutta fresca

di Elisabetta Dellantonio (Ristorante Miola – Predazzo)
 in collaborazione con Akhter Kulsum

Preparazione

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere una bella crema spumosa; aggiungere la farina, la scorza del limone, il cioccolato tagliato a pezzetti, le mandorle tritate e il lievito. Versare in uno stampo precedentemente imburato e cuocere in forno a 170°C per circa 35/40 minuti. Lasciare raffreddare e sformare su un piatto; guarnire con frutta fresca nella cavità centrale.

Da ieri a oggi

Lo chef è rimasto fedele alla ricetta originale, mantenendo inalterati gli ingredienti e le loro quantità. La forma può essere sia quella classica di una torta, sia quella di una ciambella. La guarnizione con la frutta fresca la rende un dolce adatto ad ogni stagione, ma solo in estate si può provare l'accostamento del cioccolato con fragole e piccoli frutti.

Pane del vescovo con salsa al Trentodoc e mele renette

di Lorenzo Bellante (Ristorante 'L Manarin – Cavalese)
 in collaborazione con Alessio Turrini

Preparazione

Sbucciare le mele, tagliarle a cubetti e passarle in padella per pochi minuti, metà sfumate con la grappa e le rimanenti con il Trentodoc. Lasciare raffreddare. Lavorare il burro con i tuorli e lo zucchero, aggiungere la farina, il cioccolato a pezzetti, le mele sfumate con la grappa, il lievito e gli albumi montati a neve.

Versare il composto in stampini monoporzione precedentemente imburati e cuocere in forno a 180°C per circa 25 minuti.

Servire con le mele sfumate con il Trentodoc.

Da ieri a oggi

Più evidente questa rivisitazione che porta dei cambiamenti sia nella forma che nella sostanza. La torta diventa un tortino al cui interno, oltre al cioccolato e alle mandorle, troviamo la mela renetta sfumata con la grappa trentina. La mela ritorna anche nella guarnizione, questa volta sfumata con il Trentodoc, le bollicine trentine metodo classico.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 gr di tuorli
 200 gr di burro
 100 gr di zucchero
 350 gr di farina "00"
 1 bustina di lievito
 6 albumi
 100 gr di zucchero
 200 gr di cioccolato a pezzetti
 100 gr di mandorle tritate
 3 mele renette a cubetti
 grappa trentina bianca
 Trentodoc

VINO CONSIGLIATO

Trentodoc demi-sec



Peta de lat vert

(torta di colostro)

Note e curiosità

Il colostro, ossia il primo latte della mucca dopo il parto, veniva usato in cucina, per la preparazione di dolci e torte salate, come ingrediente nutriente (per la percentuale di grassi e proteine contenuti), sano ed a costo zero, visto che la maggior parte delle famiglie disponeva di una o più mucche.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

40 cl di colostro
20 cl di latte intero
20 cl di acqua
100 gr di farina di grano
burro
sale

Preparazione

Mescolare il latte intero e il colostro con l'acqua, perché leghino. Versare a pioggia la farina mescolando con il cucchiaino di legno, fino ad ottenere un impasto morbido.

Ungere con una noce di burro una teglia da forno e versare l'impasto, aggiungere un pizzico di sale. Cospargere con qualche fiocco di burro ed infornare a forno caldo, per circa venti minuti.

Variante:

Lavorare bene le uova con lo zucchero, aggiungere la farina a pioggia, la buccia grattugiata di limone, il colostro, il burro fuso e il lievito in polvere. Dopo aver lavorato con energia l'impasto, mescolare l'uva passa ammollata e infarinata.

Versare in una teglia imburata ed infornare a forno caldo, per circa un'ora.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Elisa Longo.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

40 cl di colostro (latte della mucca dopo il parto)
 4 uova
 200 gr di zucchero
 300 gr di farina "00"
 200 gr di burro
 scorza di mezzo limone
 1 bustina di lievito per dolci

Per la crema di ricotta:

250 gr di ricotta
 250 cl di panna montata
 100 gr di zucchero

Per la salsa alle fragole:

300 gr di fragole
 80 gr di zucchero
 succo di ½ limone

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Moscato giallo dolce



STAGIONALITÀ

primavera, quando nasce il vitello



Tortino di peta de lat vert con ricotta e salsa di fragole

di Erika Zagonel (Ristorante Chalet Piereni – Val Canali)
 in collaborazione con Eval Tomaselli

Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero e la scorza del limone, unire la farina e il lievito setacciati, il burro sciolto e il colostro, versare l'impasto in una tortiera precedentemente imburrata e cuocere in forno a 170°C per 15/20 minuti.

Lavorare la ricotta con lo zucchero e la panna montata.

Pulire le fragole, tagliarle a pezzetti e cuocerle per pochi minuti con lo zucchero e il succo di limone, frullare al mixer.

Tagliare la torta a dischetti e disporla sui piatti di portata; formare una millefoglie alternando strati di pasta a strati di ricotta e fragole fresche tagliate a fettine; servire con la salsa di fragole.

Da ieri a oggi

Reperire il colostro per lo chef non è stato un problema visto che si tratta di una famiglia che possiede ancora diverse mucche, testimonianza reale della sinergia tra agricoltura e turismo che esiste in Trentino. La ricetta è stata arricchita scomponendo la torta in strati guarniti da una spuma di ricotta, fragole fresche e salsa di fragole.



Piccoli krapfen al miele

Note e curiosità

Il krapfen rappresenta un dolce tipico arrivato in Trentino con l'Impero austro-ungarico (le sue origini sembrano risalire al '600 nella città di Graz). La guarnizione con il miele, in sostituzione dell'originario zucchero, rappresenta una variante dei luoghi dove l'apicoltura era diffusa. Si tratta di un dolce tipico delle festività del Carnevale.

INGREDIENTI

500 gr di farina
50 gr di burro
30 gr di lievito di birra,
un bicchiere di latte
una presa di sale
un cucchiaino di zucchero
2 uova
un cucchiaio di olio
tre cucchiari di miele

Preparazione

Sciogliere il lievito e lo zucchero nel latte tiepido.

Far riposare 10 minuti; aggiungere la farina, il burro, le uova, il sale e amalgamare bene.

Lavorare molto bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far lievitare l'impasto coperto in un luogo caldo per 40 minuti. Formare degli gnocchi e far lievitare ancora per mezz'ora quindi friggere in abbondante olio di semi caldo. Dorare da ambedue le parti.

Sgocciolare e disporre su un foglio di carta assorbente. Servire a piacere con miele tiepido oppure vino brulè.

Variante:

Agli ingredienti della pasta si potrebbero aggiungere, a piacere, dei semi di cumino.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la mousse di miele:

2 tuorli d'uovo
100 gr di miele
50 gr di acqua
5 gr di colla di pesce
350 gr di panna montata

Per i piccoli krapfen:

500 gr di farina
50 gr di burro
30 gr di lievito di birra
10 cl di latte
80 gr di zucchero
2 uova
2,5 cl di olio extravergine d'oliva
del Garda Dop trentino
sale

Per guarnire:

100 gr di lamponi
50 gr di zucchero a velo

VINO CONSIGLIATO
Trentino Doc Vino Santo



STAGIONALITÀ
estate



Mousse di miele in piccoli krapfen

di Stefan Waldthaler (Osteria Cavalese – Cavalese)
in collaborazione con Luca Zanon

Preparazione

Sbattere i tuorli, unire il miele cotto con l'acqua a 117°C e sbattere fino a quando il composto non diventi freddo. Unire la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e sciolta a bagnomaria, e la panna montata.

Versare il composto in una terrina e lasciare rassodare in frigorifero. Lavorare lo zucchero con il lievito, unire il latte tiepido e lasciare riposare 10 minuti. Unire la farina, il burro, le uova, il sale e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Coprire con un telo e lasciare lievitare per 40 minuti.

Dividere l'impasto in piccole palline e lasciare lievitare ancora per 30 minuti.

Friggere in olio ben caldo e scolare su carta assorbente.

Tagliare i krapfen a metà, farcirli con la mousse al miele, adagiarli nei piatti di portata, completare con i lamponi e con una spolverata di zucchero a velo.

Da ieri a oggi

Lo chef ha reso la ricetta più elaborata completando i krapfen con un ripieno di mousse al miele. La rielaborazione consiste nella modalità di utilizzo del miele, mentre l'impasto dei krapfen resta pressoché invariato.

Un'idea può essere quella di proporli in versione mignon come accompagnamento al caffè.



Reisauflauf

(dolce al riso)

Provenienza: Val di Fassa

Note e curiosità

Si tratta di un dolce legato ai “magnares da le feste”, uno di quei cibi che venivano proposti in occasioni particolari data la scarsa presenza in loco dell'ingrediente principale: il riso.

INGREDIENTI

1 lt di latte
250 gr di riso
un po' di sale
100 gr di burro,
100 gr di zucchero
3 uova
1 quarto di bustina di lievito
mezza bustina di vanillina
scorza di limone
sciroppo di lampone

Preparazione

Cuocere per circa 20 minuti il riso nel latte, quindi raffreddare. Aggiungere il burro, lo zucchero, i tuorli d'uovo, il lievito, la vaniglia e la scorza di limone.

Battere a neve le chiare d'uovo e incorporare.

Mettere il tutto in una teglia precedentemente unta. Cuocere per circa 40 minuti in forno a temperatura media. Servire caldo e, a piacere, versare sul soufflé un poco di sciroppo di lampone.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002 – ricetta tratta dall'intervista a Cecco Robert.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 lt di latte
 250 gr di orzo
 100 gr di burro
 100 gr di zucchero
 3 uova
 50 gr di uvetta
 ¼ di bustina di lievito
 1 bacca di vaniglia
 la scorza di mezzo limone
 200 gr di fragole fresche
 50 gr di zucchero a velo

VINO CONSIGLIATO 
 Trentodoc demi-sec

STAGIONALITÀ 
 estate

Reisauflauf all'orzo

di Francesco Dantone (Malga Peniola – Moena)
 in collaborazione con il fratello Enrico

Preparazione

Cuocere l'orzo nel latte, precedentemente ammorbidito in acqua fredda per 12 ore, e lasciare raffreddare.

Unire all'orzo lo zucchero, il burro, il lievito, la vaniglia, i tuorli, l'uvetta reidratata, la scorza del limone e gli albumi montati a neve.

Versare il composto in stampini monoporzionamento precedentemente imburrati e cuocere in forno a bagnomaria per circa 40 minuti.

Frullare le fragole con lo zucchero a velo e passarle al setaccio.

Togliere i tortini dagli stampi e servirli con la salsa di fragole.

Da ieri a oggi

Lo chef ha reinterpretato questo dolce sostituendo il riso con l'orzo, che un tempo veniva prodotto proprio in Val di Fassa. Per guarnire il dolce anziché lo sciroppo di lampone, una salsa di fragole fresche frullate.



Smòrum

(o Smòr)

Provenienza: Valle di Primiero

Note e curiosità

Dal tedesco "Schmarren", frittata, rappresenta un piatto tipico della cucina primierotta arrivato qui con i minatori austriaci del Medioevo, così come in altre zone del Tirolo minerario. Una variante è lo smòr de pomi o de zargèse, che si fa mescolando alla pasta dolce delle fettine di mele (pomi) oppure ciliegie (zargèse) ben mature. La si cosparge poi con zucchero in polvere.

INGREDIENTI

uova
farina
latte
un pizzico di sale
burro
zucchero o confettura

Preparazione

Fare una pastella, piuttosto liquida, con uova, farina e latte, friggerla, in strato sottile, nel burro o in altro grasso, tagliarla a pezzi con la paletta e rivoltarla perché prenda colore dorato. Si può mangiare con l'insalata oppure, dopo zuccherata, con la confettura.

Fonte

Dal dizionario Primierotto di Livio Tissot.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 uova
 150 gr di zucchero
 200 gr di farina
 20 cl di latte
 50 gr di uvetta
 300 gr di mele
 50 gr di burro
 20 gr di cannella in polvere
 200 gr di fragole e frutti di bosco

Per la salsa vaniglia:

30 cl di panna
 30 cl di latte
 6 tuorli
 100 gr di zucchero
 1 stecca di vaniglia

Per le frittelle di banane:

1 banana
 1 uovo
 un po' di latte
 50 gr di farina
 50 gr di zucchero

VINO CONSIGLIATO
 Trentino Doc vendemmia
 tardiva dolce



STAGIONALITÀ
 estate



Smørum con salsa vaniglia e piccoli frutti

di Matteo Bettega (Art & Music Hotel Isolabella – Transacqua)
 in collaborazione con Brian Jori

Preparazione

Sbucciare le mele, privarle del torsolo, tagliarle a cubetti e cuocerle in padella per pochi minuti con il burro e la cannella. Sgocciolare su carta assorbente.

Battere le uova con lo zucchero, unire la farina, l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua e le mele a cubetti.

Versare il composto ottenuto in una padella calda leggermente imburata e cuocere da entrambi i lati. Tagliare a pezzetti.

Preparare la salsa vaniglia portando a bollire il latte con la panna e la vaniglia, unire i tuorli battuti con lo zucchero e portare a 84°C. Raffreddare immediatamente.

Preparare le frittelle sbattendo le uova con lo zucchero e la farina, unire il latte e le banane a pezzetti, formare delle frittelle e cuocerle in olio ben caldo.

Servire lo smørum con la salsa vaniglia ben fredda, la frutta e le frittelle di banana.

Da ieri a oggi

Lo chef ha voluto impreziosire questo dolce accostandolo ad una guarnizione di salsa vaniglia, piccoli frutti freschi e frittelle di banane. La versione proposta è quella che include le mele nell'impasto, che lo rendono più morbido e saporito.





Smòrum con confettura (pag. 137)

Smòrum con confettura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 uova
 150 gr di zucchero
 200 gr di farina
 20 cl di latte
 100 gr di uvetta
 100 gr di confettura di ribes rosso
 (o frutti i bosco)
 50 gr di zucchero a velo

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Moscato rosa



STAGIONALITÀ

estate



*di Matteo Bettega (Art & Music Hotel Isolabella – Transacqua)
 in collaborazione con Brian Jori*

Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero, unire la farina, il latte e l'uvetta precedentemente ammorbidente in acqua.

Versare il composto in una padella calda leggermente imburata e cuocere da entrambi i lati. Tagliare a pezzetti.

Servire con una spolverata di zucchero a velo e con la confettura.

Da ieri a oggi

In questa seconda rivisitazione lo chef ha scelto di mantenere la semplicità della ricetta originale, senza le mele, ma con l'aggiunta dell'uvetta. Anche l'abbinamento resta quello classico con la confettura, tra cui la più indicata risulta quella di ribes rosso per la sua componente un po' acidula. Una versione che si può proporre anche a colazione.



Torta de pavè

(torta di papavero)

Note e curiosità

Si tratta anche in questo caso di una ricetta di origine austro-ungarica. I semi di papavero, oltre ad assicurare un tocco speziato alla torta, contribuiscono anche al benessere fisico. Tra le loro proprietà principali il potere calmante del sistema nervoso e la facile digeribilità.



INGREDIENTI

180 gr di burro
 180 gr di zucchero
 5 tuorli di uova
 240 gr di semi di papavero (macinati)
 1 mela Golden delicious
 7 albumi d'uovo

Per la copertura:
 un po' di zucchero a velo

Preparazione

Montare il burro e lo zucchero a crema aggiungendo uno alla volta i tuorli d'uovo.

Unire i semi di papavero (macinati) con la mela a cubetti.

Montare le chiare d'uovo ed amalgamarle delicatamente.

Imburrare uno stampo e cospargerlo di pangrattato.

Cuocere a 180°C per 40 minuti.

Quindi spolverare con zucchero a velo prima di servire.

Fonte

Dalla ricerca condotta dal Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, 2002.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il cremoso di mele:

200 gr di purea di mele
 50 gr di sciroppo di sambuco
 400 gr di panna montata
 2 fogli di gelatina
 5 cl di vino dolce
 100 gr di zucchero a velo

Per le tegole alle nocciole:

130 gr di zucchero semolato
 80 gr di nocciole tritate
 60 gr di burro fuso
 40 gr di farina "00"
 40 gr di vino bianco dolce

Per il biscotto savoiardo:

6 uova
 180 gr di zucchero
 150 gr di farina "00"
 50 gr di maizena
 20 gr di semi di papavero

Per la salsa:

1 bottiglia di vino Merlino
 2 chiodi di garofano
 1 stecca di cannella
 la scorza di un limone
 la scorza di un arancia
 maizena per legare
 50 gr di zucchero semolato

Per la composta di rosa canina:

500 gr di bacche mature di rosa canina
 100 gr di vino bianco
 il succo di ½ limone
 800 gr di succo di mela
 200 gr di zucchero semolato
 mele secche
 menta fresca

VINO CONSIGLIATO

Vigneti delle Dolomiti Igt Merlino



STAGIONALITÀ

primavera / estate



Goccia al papavero con cremoso alle mele, sambuco in salsa al vino Merlino e composta alla rosa canina

di Paolo Stoffie (Hotel Ancora – Predazzo)

in collaborazione con William Chiocchetti

Preparazione

Per il biscotto savoiardo: montare i tuorli con 130 gr di zucchero, unire gli albumi precedentemente montati a neve con il rimanente zucchero, unire la farina e la maizena e i semi di papavero tostati. Stendere il composto su una placca con carta da forno e cuocere per 5/6 minuti a 220°C e, a cottura ultimata, tagliare il biscotto a forma di goccia. Disporlo sul fondo degli stampi, bagnare con uno sciroppo preparato con 30 cl di acqua e 150 gr di zucchero.

Per il cremoso: scaldare il vino, e farvi sciogliere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e unire alla purea di mele. Aggiungere lo sciroppo di sambuco, la panna montata e lo zucchero a velo; versare il composto negli stampini e conservare in frigorifero per almeno 5 ore.

Per la salsa: versare il vino in una casseruola e farlo ridurre della metà con i chiodi di garofano, la cannella, lo zucchero, le scorze degli agrumi e legare con la maizena sciolta in poca acqua.

Per le tegole: unire allo zucchero le nocciole, il burro fuso, il vino bianco e la farina. Lasciare riposare in frigorifero per un'ora; stendere l'impasto su una placca con carta da forno e dargli una forma di goccia; cuocere a 180°C per 6/7 minuti.

Per la composta alla rosa canina: bollire per 30 minuti le bacche private dei semi con il succo di mela e il vino dolce, frullare al mixer e passare al setaccio. Cuocere lo zucchero a 100°C con il succo del limone e poca acqua, unire la composta di rosa e riportare a 100°C, versare il composto nei vasetti. Togliere il cremoso alle mele dagli stampi e adagiarlo nel piatto di portata, versare la salsa, decorare con le tegole alle nocciole, le fette di mele disidratate, i ciuffetti di menta e completare con un bicchierino di composta di rosa canina.

Da ieri a oggi

Più che una rivisitazione lo chef ha proposto un dolce nuovo restando fedele all'ingrediente principale: i semi di papavero, protagonisti di un biscotto savoiardo su cui si adagia il cremoso di mele.

Torteléti coi puriòni

Provenienza: Valle di Primiero

Note e curiosità

Dolce della cucina primierotta, era già in uso verso la fine del 1800. I puriòni in dialetto primierotto altro non sono che il “mentastro”, un tipo di menta selvatica che cresce in molte zone di montagna.

INGREDIENTI

farina di frumento
zucchero
uova
foglie di menta seccata e sbriciolata
grappa
latte
zucchero a velo

Preparazione

Si impasta la farina con le uova e lo zucchero aggiungendo un bicchierino di grappa e latte, quanto basta per ottenere un impasto dalla consistenza morbida, ma compatta, foglie di menta selvatica seccate e sminuzzate. Si formano, con l'aiuto di un cucchiaino, delle frittelline (4-5 cm) che si friggono in olio bollente, fino a raggiungere un bel colore dorato.

Le frittelle vengono servite spolverate con lo zucchero a velo e si distinguono per il profumo di menta.

Fonte

Dall'Atlante dei prodotti tipici e tradizionali trentini, 2004.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 125 gr di farina di frumento
- 50 gr di zucchero
- 1 uovo
- 10 gr di uvetta sultanina
- 1 mazzetto di menta selvatica
- 5 cl di grappa trentina
- latte
- olio di semi per friggere
- zucchero a velo

VINO CONSIGLIATO

Trentino Doc Moscato giallo dolce



Tortelèti coi puriòni

di Luca Svaizer (Art & Music Hotel Isolabella – Transacqua)
in collaborazione con Nicola De Luca

Preparazione

Impastare la farina con lo zucchero e l'uovo, aggiungere l'uvetta, la grappa, la menta tritata finemente e il latte quanto basta per ottenere un impasto morbido.

Con l'aiuto di due cucchiaini da tavola formare delle frittelle e friggerle nell'olio ben caldo.

Scolare su carta assorbente e servire le frittelle cosparse di zucchero a velo.

Da ieri a oggi

Questa rivisitazione non si discosta molto dalla ricetta originale, di cui mantiene invariata la sostanza e la forma. Unica aggiunta proposta dallo chef tra gli ingredienti è quella dell'uvetta.



Pane integrale con levistico
Pan de sorc dolce
Pinza
Pane al farro
Panec da siala
Pane ai licheni di montagna
Pane integrale alle erbe e cumino cotto nel coccio
Treccia di pane alle cipolle
Pane di polenta

PANE



Pane integrale con levistico

di *Luciana Tomas (Agritur Dalaip dei Pape – Val Canali)*
in collaborazione con *Mattia Bolognani*

Preparazione

Stemperare il lievito e lo zucchero con 5 cl di acqua e lasciare riposare per trenta minuti, unire le farine, lo strutto, il levistico, i semi di sesamo e papavero e il sale. Formare una palla e lasciare lievitare per 30 minuti, coperto con un canovaccio.

Mettere l'impasto in uno stampo da plumcake precedentemente imburato, lasciare lievitare ancora fino a quando non raddoppi di volume e cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 gr di farina "00"
20 gr di lievito di birra
50 gr di strutto
100 gr di levistico
50 gr di semi di sesamo e di papavero
50 gr di zucchero
sale

Pan de sorc dolce

di *Luciana Tomas (Agritur Dalaip dei Pape – Val Canali)*
in collaborazione con *Mattia Bolognani*

Preparazione

Lavorare le farine con le uova, lo strutto, il succo di limone e il sale, aggiungere il lievito stemperato in 5 cl di acqua tiepida e zucchero. Formare dei panini e lasciare lievitare per circa 2 ore, spennellarli con latte, cospargerli di zucchero e cuocerli in forno a 160°C per circa 30 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 gr di farina "00"
250 gr di farina gialla di mais
150 gr di zucchero
2 uova
50 gr di strutto
40 gr di lievito di birra
il succo di mezzo limone
5 gr di sale

Pinza

di *Luciana Tomas (Agritur Dalaip dei Pape – Val Canali)*
in collaborazione con *Mattia Bolognani*

Preparazione

Lavorare la farina con le uova, il burro, lo zucchero, la scorza e il succo del limone, un pizzico di sale, la vaniglia e il lievito sciolto nel latte.

Formare una palla, inciderla in superficie con la punta di un coltello formando una croce e lasciare lievitare per tre ore.

Spennellare con uovo sbattuto e latte, cospargere la superficie con granella di zucchero e cuocere in forno a 160°C per circa 30 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 gr di farina "00"
2 uova
25 gr di lievito di birra
75 gr di burro
100 gr di zucchero
1 stecca di vaniglia
la scorza e il succo di mezzo limone
5 cl di latte
sale





Pane al farro

di Erika Zagonel (Ristorante Chalet Piereni – Val Canali)
in collaborazione con Eval Tomaselli

Preparazione

Lavorare il lievito con lo zucchero e con 5 cl di acqua tiepida, lasciare riposare per 15 minuti e unire le farine setacciate, l'olio, il sale e la rimanente acqua; formare una palla, praticare un taglio a croce sulla superficie e lasciare lievitare fino a quando non abbia raddoppiato il volume coperta con un telo inumidito.

Formare con l'impasto dei filoncini e lasciare lievitare ancora un'ora, spennellare con acqua e cuocere in forno a 200°C per circa 10 minuti e altri 30 a 170°C.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 gr di farina integrale di farro
200 gr di farina tipo "0"
25 gr di lievito di birra fresco
50 gr di zucchero
acqua tiepida
50 gr di olio extravergine d'oliva
del Garda Dop trentino
sale

Panec da siala (pane nero di segale)

Provenienza: Val di Fassa

di Carmen Rigotti (Ristorante Rifugio Miralago – Passo S. Pellegrino)
in collaborazione con Nicola De Paul

Preparazione

Lavorare le due farine con lo zucchero, l'acqua, il sale, il finocchietto tritato, il kummel e il lievito di birra.

Dare all'impasto una forma circolare schiacciata, adagiarla su una teglia oleata, lasciare lievitare per circa 2 ore e cuocere in forno a 190°C per 40 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 gr di farina "00"
500 gr di farina di segale
30 gr di zucchero
500 gr di acqua
2,5 cl di kummel
50 gr di finocchietto selvatico
25 lievito di birra
20 gr di sale
olio extravergine d'oliva
del Garda Dop trentino





INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di farina forte
400 gr di latte tiepido
50 gr di lievito di birra
20 gr di sale
60 gr di zucchero
200 gr di burro
6 uova intere
100 gr di licheni di pino e abete

Pane ai licheni di montagna

di Lorenzo Bellante (Ristorante 'L Manarin – Cavalese)
in collaborazione con Alessio Turrini

Preparazione

Far rinvenire i licheni in acqua fredda.

Impastare la farina con il burro, il lievito sciolto nel latte, le uova, lo zucchero, i licheni e per ultimo aggiungere il sale.

Formare una palla e lasciare lievitare per circa 30 minuti.

Formare dei panini di circa 50 gr ciascuno, lasciare lievitare ancora 15 minuti e cuocere in forno a 190°C per circa 20 minuti.



INGREDIENTI PER 5 COCCI DEL DIAMETRO DI 8 CM

160 gr di farina integrale
340 gr di farina "00"
150 gr latte tiepido
15 gr lievito di birra
5 gr di zucchero
120 gr di acqua
60 gr di burro sciolto
1 mazzetto di erbe fresche tritate
1 uovo
30 gr di semi di cumino
olio extravergine d'oliva
del Garda Dop trentino

Pane integrale alle erbe e cumino cotto nel cocchio

di Paolo Stoffie (Hotel Ancora – Predazzo)
in collaborazione con William Chiocchetti

Preparazione

Ungere i cocchi con abbandonate olio di oliva e sistemarli nel forno a 200°C per 4 ore affinché si formi uno strato di grasso (operazione da farsi solo la prima volta che si utilizzano i vasi).

Unire alle farine lo zucchero e il lievito sciolto nel latte tiepido. Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 20 minuti.

Rimettere l'impasto nella planetaria e aggiungere l'acqua, il burro e le erbe tritate, il sale e lavorare fino ad ottenere un impasto soffice; tagliarlo in 5 pezzi, disporre nei cocchi, spennellare con l'uovo sbattuto e lasciare lievitare per 40 minuti.

Cuocere in forno per 15 minuti a 180°C e poi altri 15 a 190°C.





Treccia di pane alle cipolle

di Stefan Waldthaler (Osteria Cavalese – Cavalese)
in collaborazione con Luca Zanon

Preparazione

Unire alla farina lo zucchero e il lievito sciolto in metà acqua, lavorare qualche minuto e aggiungere l'olio, la cipolla tritata e brasata e la rimanente acqua.

Formare una treccia, coprire con un telo e lasciare lievitare per 20 minuti.

Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 450 gr di farina "00"
- 30 gr di lievito di birra
- 1/4 di litro di acqua tiepida
- 4 cucchiaini di olio extravergine DOP del Garda trentino
- 1 cipolla tagliata a julienne brasata
- 30 gr di zucchero

Pane di polenta

di Giuliano Debertolis (Agritur Malga Venegia – loc. Val Venegia)
in collaborazione con Yamadis Braitto

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti, per ultimo aggiungere il sale e la polenta passata al setaccio, fare lievitare per 30 minuti finché l'impasto non raddoppi il volume.

Formare delle pagnotte, passarle nella farina di mais, lasciarle riposare a 30°C per almeno mezz'ora e cuocere a 180/200°C per un'ora.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di farina bianca
- 160 gr di acqua
- 30 gr di lievito di birra
- 220 gr di latte tiepido
- 300 gr di polenta
- 300 gr di lievito madre
- 100 gr di farina di mais
- 1 uovo
- 30 gr di sale







Appendice



Indice delle ricette

ANTIPASTI

Crocchette alle mele	24
• Crocchette di patate e mele	25
• Insalata di patate, mele e speck	25
Crofèni	26
• Crofèni con zuzèl e pòina su fonduta di Fontal del Primiero	27
Crostini di milza	28
• Variazione di crostini di milza: crostini, millefoglie e brodo gelificato	29
Frittelle di patate crude	30
• Tronchetti della Val di Fiemme con patate e salmerino affumicato con denti di cane	31
• Frittelle di patate con luganega e pomi	33
• Rosti di patate con salumi nostrani	33
Maoca	34
• Maoca di farina di segale con lonzino, formaggio della Val di Fiemme e punte di tarassaco	35
Pan frisà	36
• Pan frisà con verdure e fonduta di Fontal di Primiero	37
• Finger food di pan frisà	38
Peta de pan e formai (torta di pane e formaggio)	40
• Peta de pan e formai	41
Peta di patate	42
• Tortino di patate con insalatina di testina di vitello, cipolla bianca e crescione (variazione della peta di patate al cucchiaio)	43
• Tartare di patate con carne fumada di Siror su misticanza all'olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino	44
Smacafam	46
• Smacafam tradizionale	47
• Balòte di smacafam in cornucopia di Trentingrana	47
• Tortino di smacafam	48
Turtres da craut (frittelle con i crauti)	50
• Turtres da craut (ravioli fritti con crauti)	51

PRIMI

Bro' brusà (o supa rostida)	54
• Bro' brusà de fregolòti, porcini e pan di segale	55
Cajoncie da clòzegn (ravioli alle pere selvatiche)	56
• Cajoncie da clòzegn con scaglie di Trentingrana	57
Caronzie de Caran	58
• Caronzie de Caran in versione lasagnetta e tradizionale (ravioli)	59
• Cannolo de Caran con ripieno di formaggio erborinato su vellutata di patate e porro con ragù di luganega fresca	60
Crofèni	62
• Crofèni con crauti	63

Fregolòti (anche detti popacei, cerneche o garnele)	64
• Bianco di fregolòti, asparagi, aglio e ricotta	65
• Fregolòti misto capra allo speck croccante ed erba cipollina	66
Gnoches de formai alla fassana	68
• Gnoches al Puzzone di Moena	69
Minestra de lat	70
• Minestra de lat con orzo e fagioli	71
• Minestra de lat con tortino d'orzo	71
Minestra di milza	72
• Minestra di milza con crostini	73
• Minestra con gnocchetti di milza	73
Mosa	74
• Tozola di mosa con crauti e formaggio erborinato di capra	75
Pape	76
• Pape primierotte con botìro e pòina fumada	77
• Pape gratinate al Trentingrana con briciole di luganega e petali di porcino	78
Spätzle de poia (gnocchetti di grano saraceno)	80
• Spätzle de poia con pòina fumada	81
• Spätzle de poia con pancetta e porro	82
Baccalà alla paesana	86
• Baccalà alla paesana “dei Piereni”	87
• Baccalà alla paesana in carta alimentare	87
• Baccalà dei frati	89
Baischl (guazzetto di vitello)	90
• Baischl	91
Bauernschmaus	92
• Bauernschmaus con costine di maiale	93
Costine di maiale con crauti/verze	94
• Carré di maialino da latte con manto di porcini secchi in salsa di pan speziato con sformato di cappuccio rosso e polenta agli asparagi	95
• Costine di maiale con verza	97
Crauti	98
• Crauti marinati in casa, tortèl di patate e schiuma di formaggio nostrano	99
Gröstl	100
• Gröstl: come da tradizione	101
• Gröstl in coppa	101
Pria de manz (spezzatino di manzo)	102
• Pria de manz con polentine di pane	103
• Pria de manz con balòte de griez	105
Tonco de cunèl alla paesana	106
• Tonco de cunèl cotto in padella, sfumato alla birra di Fiemme con polenta di patate e luganega	107
Tonco de pontesèl	108
• Tonco de pontesèl	109
Trota in umido	110
• Trota ripiena con verdure di stagione su vellutata di patate	111

SECONDI

DOLCI

Amlèti o fortaie	114
• Tronchetti di amlèti alla ricotta di capra, allium, petali gialli e miele della Val di Fiemme	115
Brazedèl (o buzòla)	116
• Brazedèl con piccoli frutti su crema di tè alla mela verde e profumo di vaniglia	117
Crofèni	118
• Crofèni con ricotta e confettura di frutti di bosco	119
• Crofèni alla ricotta e gocce di cioccolato	121
Minestra de fregolòti	122
• Minestra dolce di fregolòti al latte di capra con il suo gelato e frutta secca	123
Grafòns	124
• Grafòns con confettura	125
Pane del vescovo	126
• Pane del vescovo con frutta fresca	127
• Pane del vescovo con salsa al Trentodoc e mele renette	127
Peta de lat vert (torta di colostro)	128
• Tortino di peta de lat vert con ricotta e salsa di fragole	129
Piccoli krapfen al miele	130
• Mousse di miele in piccoli krapfen	131
Reisauflauf (dolce al riso)	132
• Reisauflauf all'orzo	133
Smòrum (o Smòr)	134
• Smòrum con salsa vaniglia e piccoli frutti	135
• Smòrum con confettura	137
Torta de pavè (torta di papavero)	138
• Goccia al papavero con cremoso alle mele, sambuco in salsa al vino Merlino e composta alla rosa canina	139
Tortelèti coi puriòni	140
• Tortelèti coi puriòni	141

PANE

Pane integrale con levistico	144
Pan de sorc dolce	144
Pinza	144
Pane al farro	146
Panec da siala (pane nero di segale)	146
Pane ai licheni di montagna	147
Pane integrale alle erbe e cumino cotto nel coccio	147
Treccia di pane alle cipolle	149
Pane di polenta	149



Le materie prime

Di seguito l'elenco dei principali prodotti utilizzati da chef ed allievi per la realizzazione delle ricette. Tra questi emergono alcuni prodotti tradizionali del Trentino ed altri particolarmente legati alle valli di Fiemme, Fassa e Primiero, nonché alcuni prodotti di nicchia, più difficili da scovare e contraddistinti da un forte carattere stagionale.

LATTE, FORMAGGI E BURRO

Latte

• Bianco di fregolòti, asparagi, aglio e ricotta	65
• Fregolòti misto capra allo speck croccante ed erba cipollina	66
• Minestra de lat con orzo e fagioli	71
• Minestra de lat con tortino d'orzo	71
• Tozola di mosa con crauti e formaggio erborinato di capra	75
• Pape primierotte con botiro e pòina fumada	77
• Pape gratinate al Trentingrana con briciole di luganega e petali di porcino	78
• Bacçalà dei frati	89
• Bauernschmaus con costine di maiale	93
• Crauti marinati in casa, tortèl di patate e schiuma di formaggio nostrano	99
• Pria de manz con polentine di pane	103
• Pria de manz con balòte de griez	105
• Trota ripiena con verdure di stagione su vellutata di patate	111
• Tronchetti di amlèti alla ricotta di capra, allium, petali gialli e miele della Val di Fiemme	115
• Brazedèl con piccoli frutti su crema di tè alla mela verde e profumo di vaniglia	117
• Crofèni con ricotta e confettura di frutti di bosco	119
• Crofèni alla ricotta e gocce di cioccolato	121
• Minestra dolce di fregolòti al latte di capra con il suo gelato e frutta secca	123
• Tortino di peta de lat vert con ricotta e salsa di fragole	129
• Mousse di miele in piccoli krapfen	131
• Reisauflauf all'orzo	133
• Smòrum con salsa vaniglia e piccoli frutti	135
• Smòrum con confettura	137
• Tortelèti coi puriòni	141

Trentingrana

• Crocchette di patate e mele	25
• Crofèni con zuzèl e pòina su fonduta di Fontal di Primiero	27
• Balòte di smacafam in cornucopia di Trentingrana	47
• Cajoncie da clòzegn con scaglie di Trentingrana	57
• Minestra con gnocchetti di milza	73
• Pape gratinate al Trentingrana con briciole di luganega e petali di porcino	78
• Spätzle de poia con pancetta e porro	82

Fontal di Primiero	
• Crofèni con zuzèl e pòina su fonduta di Fontal di Primiero	27
• Pan frisà con verdure e fonduta di Fontal di Primiero	37
• Tortino di smacafam	48
Formae Val Fiemme	
• Maoca di farina di segale con lonzino, formaggio della Val di Fiemme e punte di tarassaco	35
• Balòte di smacafam in cornucopia di Trentingrana	47
• Caronzie de Caran in versione lasagnetta e tradizionale (ravioli)	59
• Crauti marinati in casa, tortèl di patate e schiuma di formaggio nostrano	99
Nostrano di Primiero	
• Finger food di pan frisà	38
Puzzone di Moena	
• Peta de pan e formai	41
• Gnoches al Puzzone di Moena	69
Cuor di Fassa /Chèr de Fasha	
• Peta de pan e formai	41
Formaggi caprini/ caprini erborinati	
• Cannolo de Caran con ripieno di formaggio erborinato su vellutata di patate e porro con ragù di luganega fresca	60
• Tozola di mosa con crauti e formaggio erborinato di capra	75
Ricotta	
• Crofèni con zuzèl e pòina su fonduta di Fontal di Primiero	27
• Peta de pan e formai (variante con ricotta)	41
• Crofèni con ricotta e crauti	63
• Bianco de fregolòti, asparagi, aglio e ricotta	65
• Gnoches al Puzzone di Moena	69
• Tronchetti di amlèti alla ricotta di capra, allium, petali gialli e miele della Val di Fiemme	115
• Crofèni con ricotta e confettura di frutti di bosco	119
• Tortino di peta de lat vert con ricotta e salsa di fragole	129
Ricotta affumicata	
• Pape primierotte con botiro e pòina fumada	77
• Spätzle de poia con pòina fumada	81
Botiro di Primiero di malga	
• Pan frisà con verdure e fonduta di Fontal di Primiero	37
• Finger food di pan frisà	38
• Pape primierotte con botiro e pòina fumada	77
• Pape gratinate al Trentingrana con briciole di luganega e petali di porcino	78

Luganega	
• Frittelle di patate con luganega e pomi	33
• Smacafam tradizionale	47
• Balòte di smacafam in cornucopia di Trentingrana	47
• Tortino di smacafam	48
• Cannolo de Caran con ripieno di formaggio erborinato su vellutata di patate e porro con ragù di luganega fresca	60
• Bauernschmaus con costine di maiale	93
• Tonco del cunèl cotto in padella in sfumato di birra di Fiemme con polenta di patate e luganega	107
• Tonco del pontesèl	109
Carne fumada di Siror	
• Rosti di patate con salumi nostrani	33
• Tartare di patate con carne fumada di Siror su misticanza all'olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino	44
Speck trentino	
• Insalata di patate, mele e speck	25
• Peta de pan e formai	41
• Fregolòti misto capra allo speck croccante ed erba cipollina	66
Pancetta	
• Rosti di patate con salumi nostrani	33
• Spätzle de poia con poia fumada	81
• Gröstl: come da tradizione	101
• Gröstl in coppa	101
Carne trentina	
• Tortino di patate con insalatina di testina di vitello, cipolla bianca e crescione	43
• Bauernschmaus con costine di maiale	93
• Carré di maialino da latte con manto di porcini secchi in salsa di pan speziato con sformato di cappuccio rosso e polenta agli asparagi	95
• Costine di maiale con verza	97
• Pria de manz con polentine di pane	103
• Pria de manz con balòte de griez	105
• Tonco de cunèl cotto in padella, sfumato alla birra di Fiemme con polenta di patate e luganega	107
• Tonco de pontesèl	109
Carni "povere": interiora e frattaglie (milza, polmoni, cuore e fegato)	
• Variazione di crostini di milza: crostini, millefoglie e brodo gelificato	29
• Minestra di milza con crostini	73
• Minestra con gnocchetti di milza	73
• Baischl	91

Cavolo cappuccio	
• Insalata di patate, mele e speck	25
• Bauernschmaus con costine di maiale	93
• Carré di maialino da latte con manto di porcini secchi in salsa di pan speziato con sformato di cappuccio rosso e polenta agli asparagi	95
• Crauti marinati in casa, tortèl di patate e schiuma di formaggio nostrano	99
Crauti	
• Turtres da craut (ravioli fritti con crauti)	51
• Crofèni con crauti	63
• Tozola di mosa con crauti e formaggio erborinato di capra	75
Verze	
• Costine di maiale con verza	97
Patate	
• Crocchette di patate e mele	25
• Insalata di patate, mele e speck	25
• Tronchetti della Val di Fiemme con patate e salmerino affumicato con denti di cane	31
• Frittelle di patate con luganega e pomi	33
• Rosti di patate con salumi nostrani	33
• Tortino di patate con insalatina di testina di vitello, cipolla bianca e crescione	43
• Tartare di patate con carne fumada di Siror su misticanza all'olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino	44
• Caronzie de Caran in versione lasagnetta e tradizionale (ravioli)	59
• Cannolo de Caran con ripieno di formaggio erborinato su vellutata di patate e porro con ragù di luganega fresca	60
• Minestra de lat con orzo e fagioli	71
• Minestra de lat con tortino d'orzo	71
• Crauti marinati in casa, tortèl di patate e schiuma di formaggio nostrano	99
• Gröstl: come da tradizione	101
• Gröstl in coppa	101
• Tonco de cunèl cotto in padella, sfumato alla birra di Fiemme con polenta di patate e luganega	107
• Trota ripiena con verdure di stagione su vellutata di patate	111
Asparagi	
• Bianco di fregolòti, asparagi, aglio e ricotta	65
• Carré di maialino da latte con manto di porcini secchi in salsa di pan speziato con sformato di cappuccio rosso e polenta agli asparagi	95
Erbe spontanee: crescione di torrente, erba cipollina, tarassaco (denti di cane), strigoli (zuzèl), timo, maggiorana, rosa canina, fiori di sambuco	
• Crofèni con zuzèl e poina su fonduta di Fontal di Primiero	27
• Tronchetti della Val di Fiemme con patate e salmerino affumicato con denti di cane	31
• Maoca di farina di segale con lonzino, formaggio della Val di Fiemme e punte di tarassaco	35
• Tortino di patate con insalatina di testina di vitello, cipolla bianca e crescione	43

• Minestra de lat con orzo e fagioli	71
• Minestra de lat con tortino d'orzo	71
• Minestra di milza con crostini	73
• Goccia al papavero con cremoso alle mele, sambuco in salsa al vino Merlino e composta alla rosa canina	139
Funghi porcini	
• Bro' brusà de fregolòti, porcini e pan di segale	55
• Pape gratinate al Trentingrana con briciole di luganega e petali di porcino	78
• Carré di maialino da latte con manto di porcini secchi in salsa di pan speziato con sformato di cappuccio rosso e polenta agli asparagi	95
Mele	
• Crocchette di patate e mele	25
• Insalata di patate, mele e speck	25
• Frittelle di patate con luganega e pomi	33
• Pane del vescovo con salsa al Trentodoc e mele renette	127
• Smòrum con salsa vaniglia e piccoli frutti	135
• Goccia al papavero con cremoso alle mele, sambuco in salsa al vino Merlino e composta alla rosa canina	139
Fragole, lamponi, piccoli frutti	
• Brazedèl con piccoli frutti su crema di tè alla mela verde e profumo di vaniglia	117
• Pane del vescovo con frutta fresca	127
• Tortino di peta de lat vert con ricotta e salsa di fragole	129
• Mousse di miele in piccoli krapfen	131
• Reisauflauf all'orzo	133
• Smòrum con salsa vaniglia e piccoli frutti	135
Confetture di ribes rosso, piccoli frutti e mirtillo	
• Carré di maialino da latte con manto di porcini secchi in salsa di pan speziato con sformato di cappuccio rosso e polenta agli asparagi (confettura di ribes rosso)	95
• Crofèni con ricotta e confettura di frutti di bosco	119
• Grafòns con confettura (confettura di mirtillo)	125
• Smòrum con confettura (confettura di ribes rosso)	137



TRENTO DOC

PESCE

Trota

- Trota ripiena con verdure di stagione su vellutata di patate 111

Salmerino

- Tronchetti della Val di Fiemme con patate e salmerino affumicato con denti di cane 31

Baccalà

Pur non trattandosi di un prodotto di origine locale resta un ingrediente della cucina trentina legata alle tradizioni di un tempo.

- Baccalà alla paesana "dei Piereni" 87
- Baccalà alla paesana in carta alimentare 87
- Baccalà dei frati 89

ALTRI PRODOTTI TRENTINI

Farina di mais e polenta

- Finger food di pan frisà (polenta di mais Spin del Vanoi) 38
- Pape gratinate al Trentingrana con briciole di luganega e petali di porcino (farina di mais Dorotea del Vanoi) 78
- Pape primierotte con botiro e pòina fumada (farina di mais Dorotea del Vanoi) 77
- Carré di maialino da latte con manto di porcini secchi in salsa di pan speziato con sformato di cappuccio rosso e polenta agli asparagi (polenta di farina di mais di Storo) 95
- Pria de manz con polentine di pane (polenta con farina di mais Spin della Valsugana) 103

Miele

- Tronchetti di amlèti alla ricotta di capra, allium, petali gialli e miele della Val di Fiemme 115
- Mousse di miele in piccoli krapfen 131

Birra di Fiemme

- Tonco de cunèl cotto in padella, sfumato di birra di Fiemme con polenta di patate e luganega 107

Olio extravergine di Oliva del Garda trentino D.O.P.

L'olio utilizzato nelle varie ricette per condire o friggere è olio extravergine d'oliva D.O.P. del Garda Trentino

VINI E DISTILLATI

In abbinamento ai piatti sono proposti i vini del Trentino. Tra questi spiccano le bollicine del Trentodoc, vero e proprio fiore all'occhiello dell'enologia trentina. Un ingrediente particolare di molte ricette è la Trentino Grappa, contrassegnata dal marchio del Tridente a garanzia dell'origine e della qualità del prodotto. La Trentino Grappa è usata nelle seguenti preparazioni:

- Brazedèl con piccoli frutti su crema di tè alla mela verde e profumo di vaniglia 117
- Crofèni alla ricotta e gocce di cioccolato 121
- Pane del vescovo con salsa al Trentodoc e mele renette 127
- Tortelèti coi puriòni 141

RICE-CALENDARIO

cucinare secondo i ritmi della natura

Il rice- calendario presenta una selezione delle ricette rivisitate che si segnalano per una spiccata stagionalità. La classificazione è basata sulla disponibilità in natura dei principali ingredienti lungo l'arco dell'anno nelle valli di Fiemme, Fassa e Primiero.



PRIMAVERA

- Crofèni con zuzèl e pòina su fonduta di Fontal del Primiero 27
- Tronchetti della Val di Fiemme con patate e salmerino affumicato con denti di cane 31
- Maoca di farina di segale con lonzino, formaggio della Val di Fiemme e punte di tarassaco 35
- Tortino di patate con insalatina di testina di vitello, cipolla bianca e crescione 43
- Bianco di fregolòti, asparagi, aglio e ricotta 65
- Carré di maialino da latte con manto di porcini secchi in salsa di pan speziato con sformato di cappuccio rosso e polenta agli asparagi 95
- Trota ripiena con verdure di stagione su vellutata di patate 111
- Tronchetti di amlèti alla ricotta di capra, allium, petali gialli e miele della Val di Fiemme 115
- Goccia al papavero con cremoso alle mele, sambuco in salsa al vino Merlino e composta alla rosa canina 139



ESTATE

- Tronchetti della Val di Fiemme con patate e salmerino affumicato con denti di cane (variante: crescione) 31
- Pan frisà con verdure e fonduta di Fontal di Primiero 37
- Finger food di pan frisà 38
- Tortino di patate con insalatina di testina di vitello, cipolla bianca e crescione 43
- Bro' brusà de fregolòti, porcini e pan di segale 55
- Minestra de lat con orzo e fagioli 71
- Minestra de lat con tortino d'orzo 71
- Pape primierotte con botiro e pòina fumada 77
- Pape gratinate al Trentingrana con briciole di luganeghe e petali di porcino 78
- Trota ripiena con verdure di stagione su vellutata di patate 111
- Tronchetti di amlèti alla ricotta di capra, allium, petali gialli e miele della Val di Fiemme 115
- Brazedèl con piccoli frutti su crema di tè alla mela verde e profumo di vaniglia 117
- Mousse di miele in piccoli krapfen 131
- Reisaufauf all'orzo 133
- Goccia al papavero con cremoso alle mele, sambuco in salsa al vino Merlino e composta alla rosa canina 139



- Crocchette di patate e mele 25
- Insalata di patate, mele e speck 25
- Frittelle di patate con luganega e pomi 33
- Cajoncie da clözegn con scaglie di Trentingrana 57
- Cannolo de Caran con ripieno di formaggio erborinato su vellutata di patate e porro con ragù di luganega fresca 60
- Minestra de lat con orzo e fagioli 71
- Minestra de lat con tortino d'orzo 71
- Crauti marinati in casa, tortèl di patate e schiuma di formaggio nostrano 99
- Minestra dolce di fregolòti al latte di capra con il suo gelato e frutta secca 123



- Crocchette di patate e mele 25
- Insalata di patate, mele e speck 25
- Smacafam tradizionale 47
- Balòte di smacafam in cornucopia di Trentingrana 47
- Tortino di smacafam 48
- Turtres da craut (ravioli fritti con crauti) 51
- Cannolo de Caran con ripieno di formaggio erborinato su vellutata di patate e porro con ragù di luganega fresca 60
- Crofèni con crauti 63
- Tozola di mosa con crauti e formaggio erborinato di capra 75
- Costine di maiale con verza 97
- Crauti marinati in casa, tortèl di patate e schiuma di formaggio nostrano 99

Dagli antichi sapori... nuove idee di menù

Per preparare un pranzo o una cena, una semplice ricetta a volte non basta. Ciò che determina il successo di un momento conviviale importante è la costruzione di un menù bilanciato ed organizzato secondo criteri non casuali. Per questo si propongono alcune utili combinazioni delle ricette rivisitate tenendo in considerazione, oltre all'aspetto legato ai sapori e all'origine dei piatti, anche l'equilibrio calorico e nutrizionale. Ciascun menù è stato sviluppato da uno chef in collaborazione con un allievo.

 <i>Elisabetta Dellantonio</i> <i>Akhter Kulsum</i>	• Crocchette di patate e mele o insalata di patate, mele e speck	25
	• Minestra de lat con orzo e fagioli	71
	• Pria de manz con balòte de griez	105
	• Pane del vescovo con frutta fresca	127
 <i>Erika Zagonel</i> <i>Mattia Bolognani</i>	• Crofèni con zuzèl e pòina su fonduta di Fontal di Primiero	27
	• Spätzle de poia con pancetta e porro	82
	• Baccalà alla paesana "dei Piereni" o baccalà alla paesana in carta alimentare	87
	• Tortino di peta de lat vert con ricotta e salsa di fragole	129
 <i>Stefan Waldthaler</i> <i>Luca Zanon</i>	• Variazione di milza: crostini, millefoglie e brodo gelificato	29
	• Fregolòti misto capra allo speck croccante ed erba cipollina	66
	• Crauti marinati in casa, tortèl di patate e schiuma di formaggio nostrano	99
	• Mousse di miele in piccoli krapfen	131
 <i>Stefano Tait</i> <i>Eval Tomaselli</i> <i>Hantony Hattwood</i>	• Tronchetti della Val di Fiemme con patate e salmerino affumicato con denti di cane	31
	• Frittelle di patate con luganega e pomi	33
	• Bro' brusà de fregolòti, porcini e pan di segale	55
	• Minestra dolce di fregolòti al latte di capra con il suo gelato e frutta secca	123
 <i>Giuliano Debertolis</i> <i>Yamadis Braitto</i>	• Rosti di patate con salumi nostrani	33
	• Minestra di milza con crostini o minestra con gnocchetti di milza	73
	• Pria de manz con polentine di pane	103
	• Crofèni alla ricotta e gocce di cioccolato	121
 <i>Carlo Felicetti</i> <i>Enrico Dantone</i>	• Maoca di farina di segale con lonzino, formaggio della Val di Fiemme e punte di tarassaco	35
	• Tozola di mosa con crauti e formaggio erborinato di capra	75
	• Tonco de cunèl cotto in padella, sfumato alla birra di Fiemme con polenta di patate e luganega	107
	• Tronchetti di amlèti alla ricotta di capra, allium, petali gialli e miele della Val di Fiemme	115

 Matteo Bettega Brian Jori	• Pan frisà con verdure e fonduta di Fontal di Primiero o finger food di pan frisà	37-38
	• Minestra de lat con tortino d'orzo	71
	• Tonco de pontesèl	109
	• Smòrum con confettura o smòrum con salsa vaniglia e piccoli frutti	135-137
 Carmen Rigotti Nicola De Paul	• Peta de pan e formai	41
	• Cajoncie da clòzegn con scaglie di Trentingrana	57
	• Bauernschmaus con costine di maiale	93
	• Grafòns con confettura	125
 Paolo Stoffe William Chiocchetti	• Tortino di patate con insalatina di testina di vitello, cipolla bianca e crescione	43
	• Cannolo de Caran con ripieno di formaggio erborinato su vellutata di patate e porro con ragù di luganega fresca	60
	• Carré di maialino da latte con manto di porcini secchi in salsa di pan speziato con sformato di cappuccio rosso e polenta agli asparagi	95
	• Goccia al papavero con cremoso alle mele, sambuco in salsa al vino Merlino e composta alla rosa canina	139
 Ezio Cemin Sara Piazzi	• Tartare di patate con carne fumada di Siror su misticanza all'olio extravergine d'oliva del Garda Dop trentino	44
	• Pape gratinate al Trentingrana con briciole di luganega e petali di porcino	78
	• Trota ripiena con verdure di stagione su vellutata di patate	111
	• Brazedèl con piccoli frutti su crema di tè alla mela verde e profumo di vaniglia	117
 Lorenzo Bellante Alessio Turrini	• Smacafam tradizionale o balòte di smacafam in cornucopia di Trentingrana	47
	• Caronzie de Caran in versione lasagnetta e tradizionale (ravioli)	59
	• Gröstl: come da tradizione o gröstl in coppa	101
	• Pane del vescovo con salsa al Trentodoc e mele renette	127
 Luca Svaizer Nicola De Luca	• Tortino di smacafam	48
	• Pape primierotte con botiro e pòina fumada	77
	• Costine di maiale con verza	97
	• Tortelèti coi puriòni	141
 Francesco ed Enrico Dantone Prof. Renzo Croce	• Turtres da craut (ravioli fritti con crauti)	51
	• Gnoches al Puzzone di Moena	69
	• Baischl	91
	• Reisauflauf all'orzo	133
 Luciana Tomas Eval Tomaselli	• Crofèni con crauti	63
	• Baccalà dei frati	89
	• Crofèni con ricotta e confettura di frutti di bosco	119



Ristoranti, hotel e agritur aderenti al progetto

RISTORANTI

Ristorante Bar Miola

Loc. Miola, 1
38037 - Predazzo
Tel. 0462 501924
Chef: *Elisabetta Dellantonio*

Ristorante Rifugio Passo Valles

Loc. Passo Valles, 2
38054 - Tonadico
Tel. 0437 599136
www.passovalles.com
Chef: *Ezio Cemin*

Ristorante 'L Manarin

Via Dossi, 3
38033 - Cavalese
Tel. 0462 231300
Chef: *Lorenzo Bellante*

Ristorante Costa Salici

Via Costa Salici, 10
38033 - Cavalese
Tel. 0462 340140
www.costasalici.com
Chef: *Stefano Tait, aiuto chef Eval Tomaselli*

Ristorante Chalet Piereni

Loc. Piereni, 8 - Val Canali
38054 - Tonadico
Tel. 0439 62791 - 0439 62348
www.chaletpiereni.it
Chef: *Erika Zagonel*

Ristorante Hotel Miralago

Pas de Sen Pelegrin, 5
Loc. Passo San Palleggrino
38030 - Soraga
Tel. 0462 573791
www.albergomiralago.com
Chef: *Carmen Rigotti*

Malga Peniola

Fraz. Peniola
Loc. Penia
38035 - Moena
Tel. 0462 573501 - Cell. 335 6159738
www.malgapeniola.it
Chef: *Francesco ed Enrico Dantone con la mamma*

HOTEL

Hotel Ristorante Ancora ****

Via IX Novembre, 1
38037 - Predazzo
Tel. 0462 501651
www.ancora.it
Chef: *Paolo Stoffie*

Hotel Ristorante Touring ***

Via Trento, 5
38037 - Predazzo
Tel. 0462 501212
www.touringpredazzo.com
Chef: *Carlo Felicetti*

Art & Music Hotel Ristorante Isolabella ****

Via Risorgimento, 4
38054 - Transacqua
Tel. 0439 762276
www.hotelisolabella.it
Chef: *Matteo Bettega e Luca Svaizer*

AGRITUR

Agritur Malga Venegia **

Loc. Val Venegia
38054 - Tonadico
Cell. 348 0627886
Chef: *Giuliano Debertolis e figlio*

Agritur Dalaip dei Pape ****

Loc. Dalaibi
38054 - Tonadico
Cell. 329 1915445
www.agriturdalaip.it
Chef: *Luciana Tomas*

Nota: in fase di pubblicazione **l'Osteria Cavalese** ha terminato la sua avventura e lo chef Stefan Waldthaler è in procinto di intraprendere nuovi percorsi.



ENOTECA
PROVINCIALE
DEL TRENTO
Palazzo Roveretano

Bibliografia

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici e tradizionali trentini*, Trento 2009

AA.VV., *Le antiche ricette delle nostre valli*, Enaip, Tesero (TN) 2002 (inedito)

AA.VV., *Ricette: fissare e trasmettere i saperi e i sapori della cucina "orale". Progetto Le Reti. Rete della storia e della memoria di Primiero* (progetto)

AA.VV., *Saperi e Sapori: storia e memoria dell'alimentazione a Primiero*, Primiero (TN) 2003/2004

AA.VV., *Veies Magnares. Trasmissioni radiofoniche in ladino di don Massimiliano Mazzel (anni 60/70)*, Archivio del Museo Ladin di Fascia 2010.

Antonelli Quinto, a cura di -, *Ricettari della gente comune. Ricettario dotale di Felicita Simon*, Feltre (BL) 2006

Antonelli Quinto, Bettega Gianfranco e Gasparin Danilo, a cura di -, *Ricettari della gente comune. Ricettario a doppi filo di Catia e Maria Koch*, Feltre (BL) 2007

Capaldi M. Teresa e Rossi Segio, *La ola e la segosta . Magnères da Zacan . Ricette tradizionali ladine*, Torino 1998

Orsingher Maria, *Ricettario*, Caoria (TN) 1911

Tissot Livio, *Dizionario primierotto*, Rovereto (TN) 1996

Polenta di Patate.

Così le patate, se le schiacciavo, direttamente allo schiacciap patate, nel paiolo mettere la farina, e l'acqua, e continuo a mescolare, la farina gialla, e qualche unciato, bianco di quella paesana, sale. Intanto si preparavo un soffritto di cipolle tagliato fine, e lo si aggiunge alla polenta, quando sarà bene amalgamata. Dopo 20 minuti aggiungere il formaggio tagliato fine, ancora un po' sopra il fuoco, e poi si serve con spezzatino e sugo abbondante.

Fungghi.

A quei tempi mangiavano solo i finfarli. Gli facevano in questa maniera. I fungghi ben puliti, li mettevano in una padella con acqua e sale. Gli faceva bollire finché erano cotti, sempre la padella scoperta, (dicevano) nel vapore se sono avvelenati parte, mettevano anche un po' d'olio grande, se rimaneva bianco li

A series of 25 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.





Enoteca provinciale del Trentino
Palazzo Roccabruna
Via SS. Trinità, 24 - Trento
Tel. 0461/887101
www.enotecadel trentino.it