



TRENTINO

Knödel Fest

IMÈR
PRIMIERO



6-7 SETTEMBRE 2025



FESTADELCANEDERLO.IT







TRENTINO

Knödel Fest

IMÈR PRIMIERO

6-7 SETTEMBRE 2025

FESTADELCANEDERLO.IT



IMÈR

STAND GASTRONOMICI E PRODOTTI TIPICI

1. Hotel Al Bivio
2. Pastificio Primiero
3. Hotel Miravalle
4. Bar Obber
5. Dolci - Comitato Organizzatore G.A.R.I.
6. Ritratti e Sapori
7. Comitato Organizzatore G.A.R.I.
8. Macelleria Baggetto
9. Amici dell'Africa - Ass. Onlus di Primiero
10. Il Caminetto
11. Osteria Bar Masi
12. Pizzeria Sass Maor
13. 80 Voglia Di Pizza
'I canederli di Danilo'
14. Rifugio Petina
15. Osteria Ponte Serra



SERVIZI E ATTIVITÀ

- A.** Cicli Bettega
- B.** Wanda Circus
- C.** Bonbon's Confetteria
- D.** Gruppo Musicale "Siver Musich"
- E.** Giardino di Heidi:
laboratorio per bambini con Silvia Coletto
- F.** I dolci di Gianna
- G.** Knödel Bar

- H.** Ufficio Turistico APT
Ambulanza e defibrillatore
- I.** Gruppo musicale Salzburgsound
- J.** Show Cooking per Adulti
- M.** La Tana dei Krampus
- N.** Gruppo musicale Die Jungen Pseirer
- O.** "Primiero: sguardi e paesaggi"
mostra fotografica di Paolo Marcon
- P.** Gruppo musicale Thierseer
+ Sabrina Salvestrin e la sua fisarmonica
- Q.** Elezione Miss Canederlo
- R.** Knödel Park



PROGRAMMA

SABATO 6 SETTEMBRE 2025

- ore 9:30** Knödelfest Tour. Passeggiata alla chiesetta di San Silvestro
- ore 9:30** Apertura mercatini dell'artigianato
- ore 11:00** Sfilata per la via principale del paese con i Gruppi Folkloristici di Mezzano, Castel Tesino, il Corpo musicale Folkloristico di Primiero, la compagnia Schützen Primör, i coscritti e la Compagnia CircaTeatro
- ore 11:30** “Come si preparano i canederli?” Show cooking per scoprire i segreti per fare dei buoni canederli a cura del Gruppo G.A.R.I.
- ore 12:00** Apertura stand gastronomici con degustazione canederli salati e dolci
- Musica in piazza con i gruppi musicali SalzburgSound, die Jungen Pseirer, Sabrina Salvestrin e Siver Musich
- ore 15:00** Spettacolo itinerante con Gruppi Folkloristici di Mezzano, Castel Tesino e CircaTeatro nelle piazze del paese
- Intrattenimento per bambini con Wanda Circus
- ore 16:00/17:30** “Se impasta e gira ogni bambino, viene fuori un canederlo divino!” Laboratorio dedicato ai bambini con Silvia Coletto per imparare una facile e golosa ricetta di canederli
- ore 16:00** A caccia dei canederli - divertente caccia al tesoro per le vie del paese
- ore 16:30** “Come si preparano i canederli?” Show cooking per scoprire i segreti per fare dei buoni canederli a cura del Gruppo G.A.R.I.
- ore 17:00** Spettacolo itinerante con CircaTeatro
- ore 20:30** Spettacolo “La Ruota di Fuoco” a cura della compagnia CircaTeatro in piazza Bivio
- ore 20:45** Lanternata al giardino botanico e al percorso sensoriale Immèrgiti
- ore 21:15** Elezione Miss e Mister Canederlo 2025 in Piazzale dei Piazza
- ore 22:15** Concerto evento con i Die Thierseer, boy band tra le più famose del Tirolo

Sabato e domenica delle carrozze itineranti accompagnano i visitatori dai parcheggi all'ingresso della Festa.

Tutti gli stand gastronomici presenti alla Festa propongono anche un piatto tipico della tradizione primierotta e trentina alternativo ai canederli.

In entrambe le giornate è possibile visitare presso la sala Adunanze la mostra fotografica di Paolo Marcon, giovane talento che con la sua mostra “Primiero: sguardi e paesaggi” ci porta in un viaggio emozionante attraverso la bellezza autentica del Primiero e dei suoi dintorni.

DOMENICA 7 SETTEMBRE 2025

PROGRAMMA

- ore 08:30** Apertura mercatini
- ore 10:00** Knödelfest Tour. Passeggiata al ponte tibetano
- ore 10:00** Spettacolo itinerante con CircaTeatro
- ore 10:00/11:30** “Se impasta e gira ogni bambino, viene fuori un canederlo divino!” Laboratorio dedicato ai bambini con Silvia Coletto per imparare una facile e golosa ricetta di canederli
- ore 10:30** e per l'intera giornata intrattenimento per bambini con Wanda Circus
- ore 10:30** “Come si preparano i canederli?” Show cooking per scoprire i segreti per fare dei buoni canederli a cura del Gruppo G.A.R.I.
- ore 12:00** Apertura stand gastronomici con degustazione canederli salati e dolci
- ore 15:00** Musica in piazza con i gruppi musicali SalzburgSound, die Jungen Pseirer, Sabrina Salvestrin e Siver Musich
- ore 15:00** A caccia dei canederli - divertente caccia al tesoro per le vie del paese
- ore 15:00** “Se impasta e gira ogni bambino, viene fuori un canederlo divino!” Laboratorio dedicato ai bambini con Silvia Coletto per imparare una facile e golosa ricetta di canederli.
- ore 15:30** Spettacolo itinerante con CircaTeatro
- ore 20:30** Spettacolo “La Ruota di Fuoco” a cura della compagnia CircaTeatro in piazza Bivio

La caccia al tesoro è dedicata ai bambini dai 6 anni in su. Il ritrovo è presso l'ufficio turistico, è richiesta la prenotazione online sul sito dell'Azienda per il Turismo: sanmartino.com/esperienze; costo a bambino € 5,00 con inclusa merenda (frittelle di mele trentine) - Min 5 – max 20 partecipanti.

Per l'attività di laboratorio con Silvia Coletto “Se impasta e gira ogni bambino, viene fuori un canederlo divino!” il ritrovo è al giardino di Heidi, è richiesta la prenotazione online sul sito dell'Azienda per il Turismo: sanmartino.com/esperienze; costo a bambino € 7,00 – attività rivolta ai bambini dai 3 anni ai 14 anni accompagnati da un adulto.

“Esperienza in Special Bike per tutti!”

In entrambe le giornate dalle 9.00 -12.00 e dalle 14.00 -17.00 gli istruttori di MTB Mariano Debertolis e Massimo Bettega con il Progetto Ciclabilmente, sono lieti di accompagnarvi in un breve e semplice percorso nei dintorni di Imèr con le Special bike. Un modo per far conoscere a tutti i mezzi speciali e la mobilità inclusiva in maniera attiva ed esperienziale.

E' gradita la prenotazione direttamente al numero di telefono +39 353 40 73016”

ELEZIONE MISS E MISTER CANEDERLO

SABATO 6 SETTEMBRE - ORE 21:15

Partecipa alla selezione di Miss&Mister Canederlo, il prossimo testimonial ufficiale della Knödelfest potresti essere proprio tu!! - Basta avere un abito tirolese e tanta voglia di scherzare con noi 😊

Seguici su Facebook, Instagram e YouTube!

Nella foto Elisa Bubola e Gianlorenzo Bazzoli, Miss e Mister Canederlo 2024.



6-7 SETTEMBRE 2025

KNÖDELFEST TOUR

PASSEGGIATE NEI DINTORNI DI IMÈR CON ACCOMPAGNATORE DI MEDIA MONTAGNA

Sabato 6 settembre

ore 9:30 passeggiata alla chiesetta di San Silvestro e rientro in paese per il pranzo.

Domenica 7 settembre

ore 10:00 passeggiata al ponte tibetano e rientro in paese per il pranzo.

Ritrovi per le passeggiate sono all'ufficio turistico di Imèr.

Attività prenotabili online sul sito dell'Azienda per il turismo

“www.sanmartino.com/it/tutte-le-esperienze/#/esperienze”. Per informazioni in merito al Knödelfest Tour scrivere una mail a **knoedelfest@gmail.com**

Costo adulti Knödelfest Tour € 25,00. Costo bambini sotto gli 8 anni € 20,00.

La quota di partecipazione è comprensiva di accompagnatore di media montagna e buono pasto (canederli + frittelle di mele + bibita + caffè).



GUINNESS WORLD RECORD



Nel 2017 Imèr entra nel **Guinness Word Record** con la realizzazione del **Canederlo commestibile più grande del mondo**, preparato secondo ricetta tradizionale e con prodotti Km0. L'avventura, ha coinvolto il Gruppo G.A.R.I., organizzatore della Knödelfest, e tre giovani cuochi locali. Dopo ben 2 ore di lavorazione a mano, e sotto gli attenti occhi di un notaio e di un pubblico ufficiale, il canederlo da record è stato immerso in acqua bollente a 97 gradi e cotto per ben 4 ore. 120 le uova usate, 10 i kg di speck, più di 30 i chili di pane tagliati a cubetti ed ammorbiditi nel latte per ottenere il canederlo da Guinness di 77,150 Kg. Un primato, che il paese si augura di detenere per molto tempo.



PER TUTTA LA DURATA DELL'EVENTO...

GRUPPI MUSICALI



STAND 1

CANEDERLI VIOLETTI

Hotel Al Bivio

Ingredienti per 8 canederli da 100 g

500 gr pane raffermo tagliato a cubetti

300 gr cavolo cappuccio viola

1 cipolla bianca

150 gr formaggio erborinato

200 ml latte intero

2 tuorli d'uovo

1 cucchiaino di farina

q.b. noce moscata, sale e pepe
erba cipollina per guarnire

Per il condimento

100 gr formaggi fusi misti (tipo Fontina,
Asiago o altro a piacere)

50 ml panna fresca

Preparazione

Cipolle stufate, cavolo cappuccio brasato e formaggi erborinati si uniscono al pane raffermo, ammorbidito con latte, uova, farina e noce moscata. L'impasto viene la-

vorato a mano e trasformato in canederli da 100 g, cotti in acqua o brodo bollente fino a diventare morbidi e profumati. Si servono con crema di formaggi fusi ed erba cipollina.



ALL'EVENTO...

THIERSEER

SPECIAL GUEST

Sabato 6 settembre ore 22:15 Piazzale dei Piazza



STAND 2

CANEDERLI AL NOSTRANO DI PRIMIERO (KM 0)

Pastificio Primiero

Ingredienti

300 gr pane raffermo

500 ml latte

200 gr salsiccia nostrana

150 gr formaggio nostrano

fresco di Primiero

80 gr speck locale

50 gr cipolla

1 uova fresche

50 gr farina 00

qb. prezzemolo

qb. sale

Preparazione

Tagliate il pane raffermo a cubetti e ammolate in una ciotola con il latte per circa 20 minuti. Nel frattempo tritate la cipolla e rosolatela con un po' di burro. Tagliate a cubetti il formaggio e lo speck e spezzettate con le dita la salsiccia, unite il tutto al pane ammolato. Aggiungete il prezzemolo,

le uova la farina, il sale. Impastare con le mani tutti gli ingredienti aggiungendo pane grattugiato se il composto risulta troppo tenero. Formare le palline di circa cento grammi e cucinare in abbondante acqua salata. Condire con burro fuso e spolverare con Trentingrana, a piacere guarnire con erba cipollina tagliata fine.



CANEDERLI CON SPINACI E FONTAL DI PRIMIERO

Hotel Miravalle

STAND 3

Ingredienti

300 gr pane raffermo

150 gr Fontal Caseificio Primiero

150 gr spinaci lessati

1 bicchiere di latte

50 gr burro

1 cipolla

70 gr farina

1 uovo

3 foglie di salvia

qb. prezzemolo, sale e pepe

qb. noce moscata

Preparazione

Lessare gli spinaci e tritarli, mettere in ammollo nel latte il pane raffermo precedentemente tagliato a cubetti.

Tritare la cipolla e farla rosolare in 50 grammi di burro. Strizzare pane e spinaci. Mettere in una ciotola pane e spinaci strizzati, unirvi la cipolla rosolata, l'uovo e il formaggio "Fontal di Primiero" tagliato

a dadini. Aggiungere sale, pepe e noce moscata, quindi impastare il tutto e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti circa. Realizzate delle palline da passare poi nella farina. Versate i canederli in pentola con acqua bollente e cuocerli per circa 15 minuti. Quando saranno cotti, scolare e condire con burro fuso, salvia e una bella manciata di Trentingrana.





STRAUBEN O STRAULI ALLA PRIMIEROTTA

Bar Obber

STAND 4

Ingredienti

200 gr farina

20 gr burro

250 ml latte

20 ml grappa

3 uova

qb. olio per friggere

Preparazione

Gli strauben sono un dolce fritto tipico del Sudtirolo/Alto Adige, della Baviera e del Trentino ed è in quest'ultimo conosciuto col nome (sempre plurale) di Strauli, Straboi, Fortaie (e con molti altri nomi simili).

Il nome deriva dal tedesco 'Straub' che significa "tortuoso, arricciato, disordinato, scompigliato", data la forma di questo piatto alquanto "contorta".

Solitamente questo tipo di dolce viene preparato in tutte le sagre di paese, che

si svolgono nelle stagioni calde nelle piazze del Trentino e Sudtirolo.

L'impasto consiste in una pastella ottenuta dal miscelamento di: farina, burro, latte, grappa, uova e olio. La pastella viene successivamente versata nell'olio bollente, facendole prendere la forma di un vermicello arrotolato e arruffato.

A fine cottura viene posto su di un piatto e ricoperto da zucchero a velo e spesso accompagnato da marmellata di mirtilli o frutti di bosco o cioccolato.





CANEDERLI DOLCI RICOTTA E FRAGOLE G.A.R.I.

STAND 5

Ingredienti

250 gr ricotta

100 gr farina

50 gr semolino

1 uovo

2 cucchiaini di zucchero

1 pizzico di sale

12 fragole fresche

50 gr burro

qb. pangrattato, zucchero a velo

Preparazione

Mescolare la ricotta, la farina, il semolino, l'uovo, lo zucchero e il sale fino a ottenere un impasto omogeneo.

Lasciare riposare l'impasto per 30 min.

Lavare le fragole e rimuovere le foglie.

Dividere l'impasto in 12 porzioni e modellare ciascuna porzione attorno a una fragola. Portare a ebollizione una

grande pentola d'acqua. Immergere i canederli nell'acqua bollente e farli cuocere per 10 minuti.

Sciogliere il burro in una padella e tostare il pangrattato fino a doratura

Rimuovere i canederli dall'acqua e rotolarli nel pangrattato tostato.

Cospargere con zucchero a velo e servirli caldi.



CANEDERLI SPINACI E FORMAGGIO LARIN RICOTTA AFFUMICATA E INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO

Ritratti e Sapori

Ingredienti

500 gr pane raffermo
100 gr spinaci cotti e frullati
3 uova intere

200 ml latte
150 gr Larin Caseificio Primiero
100 gr Trentin Grana grattugiato
qb, sale e pepe

Preparazione

Taglia il pane raffermo a cubetti piccoli e versalo in una ciotola. Aggiungi il latte poco per volta, mescolando affinché venga ben assorbito. Lascia riposare circa 15-20 minuti, finché il pane sarà morbido ma non completamente sfatto. Aggiungi gli spinaci cotti e frullati al pane ammorbidito. Unisci le uova intere e mescola bene fino a ottenere un composto omogeneo.

Grattugia il formaggio Larin del Caseificio Primiero e incorporalo all'impasto insieme al Trentin Grana grattugiato. Regola di sale e pepe a piacere. Con le mani

umide, forma delle palline grandi come una noce o poco più, compattando bene l'impasto. Se l'impasto dovesse risultare troppo morbido, puoi aggiungere un po' di pangrattato. Porta a ebollizione abbondante acqua salata in una pentola. Cuoci i canederli a fuoco dolce per circa 10-12 minuti, finché non salgono a galla. Non farli bollire vigorosamente per evitare che si rompano. Scola i canederli e servili caldi, adagiandoli su un letto di insalata di cavolo cappuccio affettato e condito con olio, aceto, sale e pepe. Completa con una grattugiata sopra di ricotta.





STAND 7

CANEDERLI CLASSICI ALLA TRENTINA CON SPECK, CARNE SALADA E RUCOLA G.A.R.I.

Ingredienti

500 gr pane raffermo

1 cipolla stufata

100g speck tagliato a dadini

3 uova

1 salsiccia

50 gr Trentingrana

250ml latte

qb, prezzemolo, noce moscata, pepe

Preparazione

Taglia il pane raffermo a cubetti e raccoglilo in una ciotola capiente. Aggiungi le uova sbattute e il latte, mescola bene e lascia riposare per circa 30 minuti, in modo che il pane si ammorbidisca.

Nel frattempo, prepara gli altri ingredienti: trita finemente la cipolla stufata, lo speck, la salsiccia (spellata), il prezzemolo e grattugia il Trentingrana. Unisci tutto al composto di pane insieme a pepe, noce moscata e un pizzico di sale.

Manteca bene fino a ottenere un impasto compatto. Forma delle palline con le mani e verifica che tengano la forma. Se l'impasto risulta troppo morbido, aggiungi un po' di pane grattugiato. Cuoci i canederli in acqua bollente salata per circa 10 minuti, finché non salgono in superficie.

Condiscili con burro fuso e guarnisci con rucola fresca e fettine sottili di carne salada: un tocco insolito e raffinato che dona freschezza e gusto!



CANEDERLI ALLA ZUCCA CON FONDUTA DI TRENTINGRANA CON BURRO FUSO E RICOTTA AFFUMICATA

STAND 8

Ingredienti

300 gr pane a cubetti

300 gr zucca

2

uova

2

cucchiaini di farina

q.b.

erba cipollina, grana e sale

Preparazione

Tagliare il pane a cubetti poi aggiungere la zucca lessata e frullata, uova, 2 cucchiaini di farina, erba cipollina, grana

e sale. Formare delle palline cuocerle in acqua bollente salata per circa 10 minuti. Impiattare con fonduta al Trentingrana burro fuso e ricotta affumicata.





CANEDERLI CON CURCUMA E PORRO ACCOMPAGNATI CON CAPPUCCIO ROSSO STUFATO

STAND 9

Amici dell'Africa – ass. Onlus Primiero

Ingredienti

2 porri
2 noci di burro
1 kg pane secco
2 cucchiaini di farina
qb. noce m., curcuma, sale
3 uova

350 ml latte bollente
100 g formaggio grana

Per il condimento

800 g cavolo capp. rosso
1 mela golden o fuji
80 ml vino rosso
2 cucc. aceto di vino

2 arance
1 cipolla
60 g burro
700 ml brodo vegetale
2 foglie di alloro
1 c. semi di cumino
1 pizz. cannella in polvere

Preparazione

Mettere a bagno il pane tagliato a cubetti con il latte caldo e lasciare riposare almeno per un'ora. Lavare il porro e tagliarlo a pezzetti piccolissimi. Soffriggerlo poi nel burro. Trascorso il tempo di riposo del pane aggiungere quindi tutti gli ingredienti. Iniziare quindi a impastare. Formate i canederli (sfere da circa 100 gr. l'una) e cuocete in acqua bollente salata. Il tempo di cottura è circa di 20 minuti.

Accompagnamento

Affettate il cavolo, lavatelo e asciugatelo. Grattugiate la mela. Irrorate con vino rosso e l'aceto. Aggiungetene il succo d'arancia. Mescolate e lasciate marinare a temperatura ambiente almeno un'ora. Procedete poi alla cottura: affettate la cipolla e rosolatela in una casseruola con il burro. Unitevi il cavolo, con tutta la sua acqua di governo, il brodo e i vari profumi. Cuocete coperto a fuoco medio-basso per 40 min., rimestando di tanto in tanto.



CANEDERLI ALLE ERBE DI MONTAGNA CON FONDUTA DI FORMAGGIO ROSETTA

Il Caminetto

Ingredienti

500 gr pane tagliato a cubetti

3 uova

qb. latte ad ammorbidire

50 gr Trentingrana grattugiato

qb. santoreggia, timo, levistico, malva,
trifoglio dei prati, salvia dei prati,
achillea



Amalgamare il pane con un po di latte, per ammorbidire il tutto, aggiungere il grana, le uova, e tutte le erbe di montagna. Formare delle palline e cuocerle in acqua bollente salata per 10 minuti.

Scolare e condire con la fonduta di Rosetta.

Per la fonduta

sciogliere lentamente il formaggio rosetta in un pentolino con un po di panna.



CANEDERLI ALL'ORTICA E ZENZERO CON CREMA DI FUNGHI

Osteria Bar Masi

STAND 11

Ingredienti

500 gr pane bianco a cubetti
1 cipolla tritata
40 gr burro
40 gr Trentingrana grat.
1 bicchiere di latte
4 uova

30 gr zenzero crudo tritato
100 gr Gruviera
600 gr ortiche
100 gr farina
1 spicchio d'aglio
qb. sale e pepe
qb. noce moscata

Per il condimento

150 gr funghi porcini freschi
50 gr burro
25 g maizena
500 ml panna fresca

Preparazione

Mescolare il pane con il latte, cipolla tritata, uova, sale, pepe e noce moscata. Aggiungere al composto lo zenzero e il formaggio, l'aglio ed il burro sciolto. Sbollentare le ortiche e scolarle bene, tritarle e aggiungerle all'impasto, mescolare il tutto finché sia ben amalgamato e formare

delle palline. Se l'impasto risulta essere troppo umido aggiungere un po' di farina. Cuocere i canederli così ottenuti in acqua bollente salata. Nel frattempo riscaldare il burro, aggiungerci la panna ed i funghi, se la crema fosse troppo liquida addensarla con la maizena. Adagiare i canederli su un piatto e ricoprirli con la crema di funghi.





CANEDERLI AI MIRTILLI E SPECK CON SALSA AL TRENTIN GRANA E ERBA CIPOLLINA

Pizzeria Sass Maor

STAND 12

Ingredienti

500 gr pane raffermo

150 gr speck

100 gr mirtilli

50 gr cipolle bianche

2/3 uova medie

250 gr latte intero

10 gr burro

qb. pepe nero, prez.

erba cipollina

50 gr Trentingrana grat.

100 gr panna

Preparazione

Preparate il brodo di carne da tenere in caldo. Poi mondare e tritare la cipolla e tagliare a pezzettini lo speck. In una padella fate sciogliere il burro a fuoco lento, quindi versate la cipolla e lo speck. Fate rosolare il tutto poi spegnete e lasciate raffreddare. Tritate il ciuffo di prezzemolo. Tagliate il pane raffermo a dadini di circa 0,2 cm. Versate tutti gli ingredienti in una ciotola (pane e speck e mirtilli). Aggiungete il latte tiepido (iniziate mettendone 200g e in caso aggiungetene se l'impasto risultasse eccessivamente asciutto e poco

malleabile), unite anche le uova, prezzemolo e il grana e iniziate a mescolare per amalgamare il tutto. Una volta pronto inumiditevi formate i canederli roteando l'impasto tra le mani. I canederli dovranno avere un diametro di 8 cm. Posizionateli su un vassoio man a mano che li formate. Una volta pronti potete cuocerli nel brodo di carne bollente. Basteranno 15 minuti di cottura con un bollore moderato. Nel frattempo scaldare la panna ed aggiungete il Trentingrana e fate rapprendere. Servite i canederli ben caldi con la salsa al trentin grana.



SERVIETTENKNÖDEL

80 voglia di pizza - i canederli di Danilo

Ingredienti

200 gr pane raffermo
50 gr cipolla
2 c. olio
2 uova

150 ml latte
2 c. farina
2 gr curcuma
100 gr pancetta affumicata
qb. sale e pepe

Per il condimento

500 ml panna fresca
200 gr formaggio Fontal
Primiero
1 c. noce moscata

Preparazione

Tagliare il pane a dadini.

Tagliare la pancetta a julienne, aggiungere la cipolla tritata e dorare nell'olio.

Unire il pane, la cipolla, la pancetta, il latte, le uova, olio, sale, pepe e la curcuma, versare la farina ed impastare fino a ottenere una consistenza omogenea.

Far riposare poi l'impasto per 10 minuti.

Disporre l'impasto per canederli su un tovagliolo umido (o su una pellico-

la di plastica trasparente) e arrotolarlo.

Legare il rotolo con uno spago da cucina e cuocerlo nell'acqua salta.

Togliere il canederlo dall'acqua, rimuoverne l'involucro, tagliarlo a fette e servirlo accompagnato dalla salsa. Tempo di cottura 25/30 minuti.

Per la salsa

Scaldare a bagnomaria il latte, la noce moscata, aggiungere il Fontal tagliato a cubetti ed emulsionare il tutto.





STAND 14

KNÖDELTON Rifugio Petina

Ingredienti per 4 persone

400 gr. pane raffermo

400 gr. tonno sgocciolato

qb. latte

100 gr Trentingrana grattugiato

qb. prezzemolo tritato, olio e limone

Preparazione

Tagliare il pane a cubetti e ammorbidirlo con un po' di latte, lasciare riposare 1 ora in frigorifero coperto. Incorporare il tonno sminuzzato, il Trentingrana ed il prezzemolo. Se l'impasto dovesse essere troppo consistente aggiungere un

po' di latte fino ad ottenere un impasto morbido.

Fare 8 canederli e imbustarli sottovuoto. Cuocerli mezz'ora a vapore.

Una volta cotti vanno serviti a temperatura ambiente con emulsione di olio e limone e maionese a piacere.



CANEDERLO CON FAGIOLI DI LAMON IGP SU FONDUTA DI FORMAGGIO DI MALGA ARPACO

Osteria Ponte Serra

STAND 15

Ingredienti

500 gr pane

500 ml latte

250 gr speck

150 gr fagioli di Lamon IGP

2 tuorli

70 gr farina

qb. sale, pepe e cipolla

Preparazione

Tagliate il pane raffermo a cubetti, ammolatelo in una terrina col latte e lasciate riposare qualche ora.

Tritate la cipolla, rosolatela nel burro con lo speck a listarelle.

Unire il soffritto così ottenuto al pane ammolato, aggiungendo anche i fagioli precedentemente lessati in acqua salata, il sale, il pepe, i tuorli e la farina.

Lavorare energicamente il composto

avendo ben cura di amalgamare tutti gli ingredienti.

Realizzate poi delle palle ben compresse in modo da evitare la rottura in fase di cottura e fatele cuocere in acqua salata. Nel frattempo realizzate in un tegame la fonduta con il formaggio di malga e panna fresca, su cui adagerete poi il canederlo una volta sciolato.

Per guarnire cospargete i canederli con lo speck rosolato nel burro.







Il Comitato organizzatore ringrazia l'Azienda per il Turismo
San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi,
il Comune di Imèr ed il corpo dei Vigili del Fuoco
e tutti gli sponsor che hanno contribuito alla realizzazione dell'evento.
Un ringraziamento speciale ai numerosi volontari che con impegno e passione
dedicano il loro tempo all'organizzazione della Knödelfest. Grazie agli abitanti
del paese di Imèr per il supporto dato e con i quali ci scusiamo
per gli eventuali disagi arrecati.



COMUNE IMÈR



PROVINCIA
AUTONOMA DI TRENTO



B.I.M. BRENTA



ACSM
Primiero



VIGILI DEL FUOCO
IMER



G.S. PAVIONE



FPB
CASSA