



TRENTINO



Knödel
20th Fest IMÈR
PRIMIERO

5 & 6 SETTEMBRE 2026





20 
anni di
tradizione



Knödelth Fest

IMÈR PRIMIERO

5 & 6 SETTEMBRE 2026



FESTADELCANEDERLO.IT



STAND GASTRONOMICI E PRODOTTI TIPICI

- | | |
|---|--|
| 1 Hotel al Bivio | 9 Amici dell'Africa - Ass. Onlus di Primiero |
| 2 Pastificio Primiero | 10 Il Caminetto |
| 3 Hotel Miravalle | 11 Osteria Bar Masi |
| 4 Bar Obber | 12 Pizzeria Sass Maor |
| 5 Dolci - Comitato Organizzatore G.A.R.I. | 13 Polisportiva Sovramonte |
| 6 Ritratti e Sapori | 14 Osteria Ponte Serra |
| 7 Comitato Organizzatore G.A.R.I. | |
| 8 Macelleria Baggetto | |



SERVIZI E ATTIVITÀ

- A** Cicli Bettega
- B** Wanda Circus
- C** Bonbon's Confetteria
- D** Gruppo musicale Siver Musich
- E** Laboratori in legno con Irylab
Officina creativa
- F** I dolci di Gianna
- G** Knödel Bar
- H** Ufficio Turistico APT
Ambulanza & defibrillatore
- I** Show cooking con Rossana
- L** La Tana dei Krampus
- M** Gruppo musicale Die Jungen Pseirer
- N** Mostra di pittura "Colore e Fantasia"
di Loredana Loss
- O** Gruppo Musicale SoundKlaut
e Miss&Mr Canederlo
- P** Knödel Park



**venerdì 4
settembre**

alle ore 16:00 Knödelfest Tour - Alla scoperta del monte Vederna
(iscrizioni sul sito www.sanmartino.com sezione **esperienze**)

**sabato 5
settembre**

alle ore 9:30 Apertura mercatini dell'artigianato

dalle ore 11:00 Come si fanno i canederli: show cooking con Rossana

ore 11:15 Sfilata per la via principale del paese con i Gruppi Folkloristici di Mezzano, Castel Tesino, Val di Sole, il Corpo musicale Folkloristico di Primiero, la Banda Folkloristica di Telve, Dolomiten Alpen Horn, la compagnia Schützen Primör, i Coscritti di Primiero, Fiera Carnival e Krampus Primör.

alle ore 12:00

- Apertura stand gastronomici con degustazione canederli salati e dolci.
- Musica in piazza con i gruppi musicali die Jungen Pseirer, Sabrina Salvestrin, Siver Musich e Dolomiten Bier Band

dalle ore 15:00

- Spettacolo itinerante con Gruppi Folkloristici di Mezzano, Castel Tesino, Val di Sole, Dolomiten Alpen Horn e Banda Folkloristica di Telve, nelle piazze del paese
- Intrattenimento per bambini con Wanda Circus e CircaTeatro
- Laboratori in legno con Irylab - Officina creativa

alle ore 16:30 Knödelfest Tour - Passeggiata in famiglia lungo la "Via Nova"
(iscrizioni sul sito www.sanmartino.com sezione **esperienze**)

alle ore 20:30 Spettacolo "La Ruota di Fuoco" a cura della compagnia CircaTeatro in piazza Bivio

alle ore 21:30 Elezione Miss e Mister Canederlo 2026 in Piazzale dei Piazza

alle ore 22:15 Concerto evento con SoundKlaut, per ballare e cantare a ritmo di pura energia tirolese e non solo!

domenica 6
settembre

PROGRAMMA

alle ore 08:30 Apertura mercatini

alle ore 10:00 Knödelfest Tour - Tra terra e cielo: la nuova ferrata San Silvestro (iscrizioni sul sito www.sanmartino.com sezione **esperienze**)

alle ore 10:30 Spettacolo itinerante con CircaTeatro e Alpen Horn

dalle ore 10:30 Intrattenimento per bambini con Wanda Circus

dalle ore 11:00 Laboratori in legno con Irylab - Officina creativa

alle ore 11:00 Come si fanno i canederli: show cooking con Rossana

dalle ore 12:00 Apertura stand gastronomici con degustazione canederli salati e dolci

- Musica in piazza con i gruppi musicali 4Kreiner, die Jungen Pseirer, Sabrina Salvestrin e Siver Musich

alle ore 14:30 Spettacolo itinerante con CircaTeatro e Dolomiten Alpen Horn

alle ore 20:30 Spettacolo "La Ruota di Fuoco" a cura della compagnia CircaTeatro in piazza Bivio

"Laboratori in legno con Irylab - Officina creativa"

Piccoli artisti, grandi capolavori! Scopri la magia dell'artigianato! Potrai colorare e assemblare un fantastico portachiavi in costume tipico Knödelfest o una speciale cartolina di famiglia in legno! Un risultato unico che stupirà tutti!

Il ritrovo è al giardino di Heidi, prenotazione in loco, costo a bambino € 5,00
- attività rivolta ai bambini dai 3 anni in su accompagnati da un adulto.

In entrambe le giornate è possibile visitare presso la sala Adunanze la **mostra di pittura** dell'artista locale Loredana Loss **"Colore e Fantasia"** con orario 09:00-18:00.

Special Bike per tutti!

In entrambe le giornate dalle 9.00 - 12.00 e dalle 14.00 - 17.00 gli istruttori di MTB 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. È gradita la prenotazione direttamente al numero: 353 4073016

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.

Elezione
Miss & Mr Canederlo



sabato 5 settembre
ore 20.30

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: Alessandra Zeni e Andrea Antermite Miss e Mister Canederlo 2025



Tra verticalità, storia e sapori: le avventure del Knödelfest Tour nel cuore del Primiero

Scopri il territorio attraverso esperienze guidate tra natura, storia e tradizioni. I Knödelfest Tour sono prenotabili sul sito dell'ApT: sanmartino.com - sezione "Catalogo Esperienze".

Venerdì 4 e Sabato 5 settembre: Viaggio nella storia e nei sapori sul Monte Vederna

Un trekking di due giorni tra natura, storia e tradizione, accompagnati da una Guida di Media Montagna. Il percorso risale la Val Noana lungo l'antica strada militare della Prima Guerra Mondiale, attraversando la suggestiva Cascata del Salton fino all'Alpe di Vederna, splendido balcone naturale sulle Pale di San Martino. L'itinerario conduce agli storici Stoli Morosna e alla Croce degli Alpini, regalando panorami mozzafiato e un viaggio nella memoria del territorio, da concludere nel cuore del Knödelfest.

Sabato 5 settembre: Una passeggiata in famiglia lungo la "Via Nova"

Un'escursione pomeridiana pensata per le famiglie e per chi desidera vivere il territorio con tranquillità. L'itinerario segue la storica Via Nova fino a Mezzano, uno dei "Borghi più Belli d'Italia", tra boschi e scorci suggestivi. La giornata si conclude con una cena tipica dedicata ai protagonisti del weekend: i canederli.

Domenica 6 settembre: Il brivido della verticalità sulla Ferrata San Silvestro

La domenica è dedicata agli amanti dell'avventura, con la nuova Via Ferrata San Silvestro. Accompagnati dalle Guide Alpine "Aquila di San Martino e Primiero", i partecipanti vivranno un'emozionante esperienza in sicurezza, tra pareti rocciose e panorami spettacolari sulla valle. Un'attività adrenalinica da concludere festeggiando a tavola.

Attività prenotabili online sul sito dell'Azienda per il turismo sanmartino.com sezione esperienze. Per informazioni in merito al Knödelfest Tour scrivere una mail a knoedelfest@gmail.com

La quota di partecipazione è comprensiva di **accompagnatore di media montagna e buono pasto**.

Guinness World Record

Nel 2017 Imèr entra nel **Guinness World 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.



Gruppi
Musicali



per tutta la durata
dell'evento...



SOUNDKLAUT



4KREINER



SIVER MUSICH



DIE JUNGEN PSEIRER



SABRINA SALVESTRIN



DOLOMITEN BIER BAND

SoundKlaut



Sul palco del sabato sera...

I SoundKlaut vi aspettano **sabato 5 settembre alle ore 22.15**, sul Piazzale dei Piazza, per una serata di grande musica e divertimento.



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 cucchiaio di farina

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 lavorato 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

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



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

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.

50 gr cipolla
1 uova fresche
50 gr farina 00
qb. prezzemolo
qb. sale

STAND 2



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.



Ingredienti per 8 canederli da 100 g

150 gr mele stufate con una noce di burro

50 gr farina di mandorle

$\frac{1}{2}$ bustina di zucchero vanigliato

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di cannella

2 cucchiaini di rum

1 uovo

1 cucchiaino di zucchero

50 gr di semolino

Preparazione

In una ciotola, unire alle mele la cannella, le mandorle, la farina, il rum, l'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e 50 g di semolino fine. Mescolare bene fino a ottenere un composto omogeneo.

A questo punto, incorporare delicatamente l'albume montato a neve ferma, lavorando l'impasto fino a renderlo sodo e compatto. Con le mani, formare delle palline e passarle nel pangrattato, facendolo aderire bene.

Friggere i canederli in abbondante olio bollente; quando saranno dorati, scolarli e servirli caldi, accompagnati da una salsa alle mele o alla vaniglia.



Canederli spinaci e formaggio Larin, ricotta affumicata e insalata di cavolo cappuccio

Ritratti e Sapori

STAND 6

Ingredienti per 8 canederli da 100 g

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

Tagliare il pane a cubetti e versarlo in una ciotola. Aggiungere il latte poco per volta, mescolando fino a completo assorbimento, quindi lasciare riposare per 15-20 minuti.

Unire gli spinaci cotti e frullati, le uova, il formaggio Larin grattugiato, il Trentin Grana, sale e pepe, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.

Se necessario, aggiungere un po' di pangrattato per ottenere un impasto compatto. Formare dei canederli con le mani umide. Cuocere in abbondante acqua salata per circa 10-12 minuti, a fuoco dolce.

Scolare e servire su un letto di cavolo cappuccio affettato e condito, completando con una grattugiata di ricotta.





Canederli alla zucca G.A.R.I.

STAND 7

Ingredienti per 4 persone

500 gr pane raffermo

1 cipolla stufata

100gr speck tagliato a dadini

3 uova

1 salsiccia

50 gr Trentingrana

250ml latte

qb. prezzemolo, noce moscata, pepe

Preparazione

Tagliare la zucca a dadini e saltarla in padella con un po' di burro (non deve essere troppo cotta).

Amalgamarla poi con il pane, l'asiago, le uova, il prezzemolo, il latte (se necessario), il sale e formare delle palline. I canederli vanno cotti in brodo vegetale.

Soffriggere la pancetta, tagliare il radicchio, sciogliere il burro e coprire così i canederli.

A piacere aggiungere una manciata di parmigiano.



Canederli ai finferli con misticanza, burro fuso e scaglie di Trentingrana

Macelleria Baggetto

STAND 8

Ingredienti

300 gr pane raffermo

150 gr finferli trifolati

1 bicchiere di latte

3 uova

2 cucchiaini di farina

qb. grana grattugiato

qb. erba cipollina, sale, pepe

Preparazione

Tagliare 300 g di pane a cubetti. Aggiungere 150 g di finferli trifolati, precedentemente rosolati in padella, 3 uova, un bicchiere di latte, 2 cucchiaini di farina, erba cipollina tritata, grana grattugiato e sale.

Mescolare bene il composto, quindi formare delle palline. Cuocerle nel brodo vegetale per circa 10 minuti.

Impiattare disponendo la misticanza sul piatto, aggiungere i canederli, completare con burro fuso e scaglie di grana.





Canederli con curcuma e porro accompagnati con cappuccio rosso stufato

Amici dell'Africa - ass. Onlus Primiero

STAND 9

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 gr formaggio grana

Preparazione

Mettere a bagno il pane a cubetti con il latte caldo e lasciare riposare per un'ora. Lavare il porro e tagliarlo finemente. Soffriggerlo nel burro. Trascorso il tempo di riposo del pane aggiungere tutti gli ingredienti. Impastate, formate i canederli (100 gr. l'uno) 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, l'aceto e succo d'arancia. Mescolate e lasciate marinare a temperatura ambiente un'ora. Procedete poi alla cottura: affettate la cipolla e rosolatela con il burro. Unitevi il cavolo, con tutta la sua acqua di governo, il brodo e i vari

Per il condimento

800 gr cavolo capp. rosso
1 mela golden o fuji
80 ml vino rosso
2 cucc. aceto di vino
2 arance
1 cipolla
60 gr burro

700 ml brodo vegetale
2 foglie di alloro
1 c. semi di cumino
1 pizz. cannella in polvere



profumi. Cuocete coperto a fuoco medio-basso per 40 min.

Canederli ai funghi porcini con fonduta di Fontal di Primiero Il Caminetto

Ingredienti

1 kg di pane raffermo
qb. funghi porcini
qb. funghi Portobello (q.b.)
3 uova
100 gr di formaggio Grana grattugiato
qb. latte
qb. farina

Preparazione

Tagliare il pane raffermo a cubetti e metterlo in una ciotola.

Cuocere i funghi con olio, aglio, sale e prezzemolo, quindi tritarli finemente e unirli al pane insieme alle uova, al Grana, al prezzemolo e al latte, fino a ottenere un impasto morbido ma compatto. Formare i canederli.

Preparare la fonduta sciogliendo il Fontal di Primiero con un po' di latte. Cuocere i canederli in acqua salata o brodo e servirli ben caldi accompagnati dalla fonduta.

aglio
olio d'oliva
sale
prezzemolo fresco

Per la fonduta:

qb. formaggio Fontal di Primiero
qb. latte



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

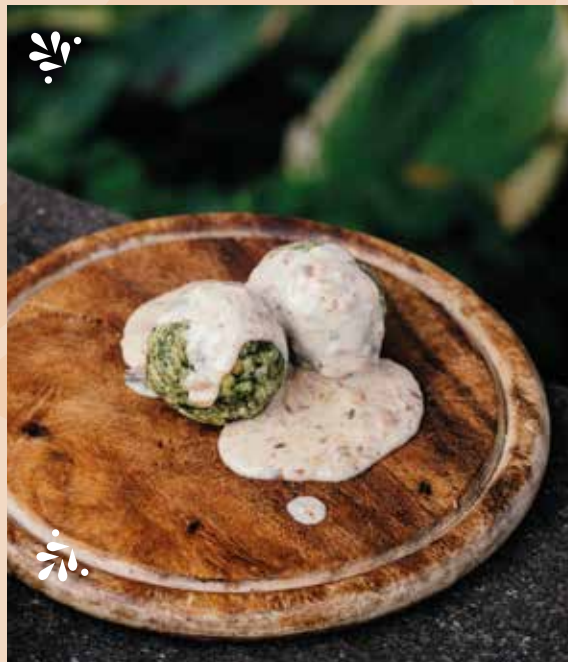
Per il condimento

150 gr funghi porcini freschi
50 gr burro
25 gr 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.





Ingredienti

500 gr pane raffermo

150 gr salsiccia

100 gr tosèla rosolata

50 gr cipolla bianca

2-3 uova medie

250 gr latte intero

10 gr burro

50 gr Trentingrana grattugiato

30 gr Fieno

q.b. Prezzemolo

q.b. Erba cipollina

q.b. Pepe nero

Preparazione

Rosolare la cipolla tritata e la salsiccia con il burro, quindi lasciare raffreddare. Tagliare la Tosèla a cubetti e il pane raffermo a dadini.

Scaldare il latte, aggiungere il fieno e lasciare in infusione per 30 minuti, quindi filtrare. Riunire in una ciotola il pane, la salsiccia, la cipolla, la Tosèla, il prezzemolo, il TrentinGrana, le uova e il latte aromatizzato, fino a ottenere un impasto morbido ma compatto.

Formare i canederli e cuocerli per circa 15 minuti nel brodo bollente. Servire ben caldi con burro e TrentinGrana.



Canederlo Vegano "Passo Alternato" Polisportiva Sovramonte

STAND 13

Ingredienti

300 gr pane vecchio
150 gr pangrattato
300 ml latte di soia
200 gr radicchio stufato
300 gr purea di rapa rossa
200 gr morlacco vegano di anacardi
q.b. sale
q.b. pepe

aglio
olio d'oliva
sale
prezzemolo fresco

Preparazione

Taglia il pane a cubetti e lascialo ammorbidire nel latte di soia tiepido. Unisci il radicchio stufato, la purea di rapa rossa, il Morlacco vegano a cubetti, sale e pepe, quindi incorpora il pangrattato fino a ottenere un impasto compatto. Lascia riposare, forma i canederli e cuocili in acqua bollente salata per circa 15-18 minuti.

Per la **vellutata**, cuoci cipolla, sedano, carote, rape rosse e pomodoro con rosmarino, basilico, zucchero, sale e pepe fino a quando le verdure saranno morbide, quindi frulla il tutto fino a ottenere una crema liscia. Servi i canederli ben caldi adagiati sulla vellutata.





Canederlo con fagioli di Lamon IGP su fonduta di formaggio di Malga Arpaco

Osteria Ponte Serra

STAND 14

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

Fonduta

panna fresca

formaggio di malga

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



20 anni
di Knödelfest

...in numeri!

20
edizioni

150
canederli
alla prima
edizione

1 ora
per terminarli
tutti

20.000
presenze
ogni anno

15
stand
gastronomici

Oltre 20
varietà
di canederli

77.150 kg
il Guinness
World Record
del 2017

200
volontari
ogni anno

Vent'anni di storia significano molto più di questi numeri. Significano amicizie, tradizioni tramandate, tavole condivise e migliaia di persone che, anno dopo anno, scelgono di ritrovarsi a Imèr.

Questo anniversario è **dedicato** a tutti coloro che hanno reso possibile la Knödelfest, e in **modo speciale a Hanna Wittmann**, da cui tutto ebbe inizio.



Altri
eventi

La Festa delle Brise e del Bosco

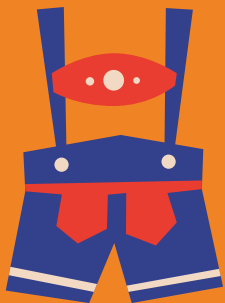
18-20 settembre 2026



Gran Festa del Desmontegar

24-27 settembre 2026





20th



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.

20
anni di
tradizione



COMUNE IMÈR



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



B.I.M. BRENTA



VIGILI DEL FUOCO
IMÈR



Grafica: Alessia D. | Stampa: Gruppo DBS-SMAA | Foto: Giovanni Mocellin - Andrea Pavan