



★★★★★
EURO
RISTORAZIONE

La Giornata a Tema del
Trentino



Il Menù che valorizza
i Prodotti Tipici Locali



*IL PROGETTO DI VALORIZZAZIONE
DEI PRODOTTI TIPICI
DELLA REGIONE
TRENTINO*



*CONOSCERE PER APPREZZARE
UN PERCORSO TRA LA STORIA
E LA TRADIZIONE POPOLARE
ALL'UTILIZZO IN CUCINA*



MENÙ

*Strangolapreti al burro
con grana padano DOP*

*Involtini con speck IGP
del Tirolo*

Fagioli in umido

Mele IGP della Val di Non

Strudel di mele IGP

MENÙ

in dialetto locale

Strangolapreti al boter

Oseleti scampadi

Fasoi en' bronzon

Pomi dela Val di Non

Strudel de pomi



LE RICETTE

STRANGOLAPRETI AL BURRO

Ingredienti:

Spinaci, pane raffermo, uova, farina 00, pane grattato q.b., burro, grana padano.



Preparazione:

Cuocere gli spinaci in poca acqua, salata leggermente. Quando sono cotti li si strizza per bene. Nel frattempo si mette a bagno il pane raffermo che deve a sua volta essere strizzato e passato nel passaverdure. Al pane e agli spinaci si aggiungono quindi le uova intere e la farina bianca. Si mescola il tutto, aggiungendo, se il composto è troppo molle, un po' di pane grattato.

Si prende quindi una pentola, e quando l'acqua incomincia a bollire, si mette il composto, a cucchiaiate, nella pentola stessa. Per staccare gli strangolopreti dal cucchiaio è necessario che lo stesso sia sempre bagnato.

Quando gli gnocchi saranno tutti venuti a galla, si scolano e si condiscono con abbondante parmigiano e con burro.

INVOLTINI DI CARNE

Ingredienti:

Fettine di polpa di vitello o maiale, speck, prosciutto crudo, foglie di salvia, cipolla, vino bianco, sale.



Preparazione:

Si battono le fettine di carne e si ricoprono con una fetta di speck e una foglia di salvia; si arrotolano, si avvolgono gli involtini con una fetta di prosciutto crudo e si chiudono con uno stuzzicadenti.

Vanno cotti in un soffritto d'olio e cipolla, bagnando con del vino bianco ed eventualmente del brodo.



FAGIOLI IN UMIDO

Ingredienti:

Fagioli borlotti secchi, pomodoro, farina bianca 00, prosciutto crudo, formaggio grattugiato, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.



Preparazione:

La sera prima i fagioli vanno messi a bagno nell'acqua.

Si mettono a bollire in acqua salata i fagioli fino a metà cottura (ricordarsi di tenerli prima in ammollo, 12 ore, in acqua fredda con bicarbonato), quindi si scolano in un tegame, per proseguire la cottura assieme al pomodoro tagliato a dadetti, alla farina sciolta nell'olio.

Si completa il piatto aggiungendo il prosciutto tagliato anch'esso a dadetti e il formaggio grattugiato.

STRUDEL DI MELE

Ingredienti:

Mele, farina bianca 00, zucchero, uova, olio d'oliva, sale, latte,, pinoli, uva sultanina, burro.



Preparazione:

S'impastano la farina bianca con lo zucchero, le uova, l'olio di oliva, il sale e latte, quanto basta per ottenere un impasto piuttosto tenero. Si lascia riposare la pasta per una mezz'ora e quindi con il mattarello si tira il più sottile possibile.

A questo punto si sbucciano le mele; si tagliano; finemente e con esse si copre completamente la pasta. Sopra le mele si mettono quindi, nella quantità desiderata, pinoli e uva sultanina. Il tutto va spolverato con lo zucchero.

La preparazione termina con l'aggiunta di alcuni fiocchetti di burro. La pasta con il suo contenuto va quindi arrotolata a mo' di salame e deve poi essere posta sulla piastra del forno imburrata dandole la forma di serpente.

A questo punto, con un pennello si passa del tuorlo d'uovo zuccherato sullo strudel e si lascia nel forno ben caldo per quaranta-cinquanta minuti.



LA STORIA DEI PRODOTTI

SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP



Riconoscimento IGP: Reg. CE n.1107/96.

Area di produzione: Alto Adige. La sua zona di origine è la provincia di Bolzano, ma la maggior parte della produzione si trova localizzata nella Val Venosta e Val Pusteria.

Cenni storici: si ha menzione della sua produzione fin dal 1289, ma solo a partire dal Settecento è stato riconosciuto con l'appellativo comune di speck. Inizialmente era prodotto solo per l'autoconsumo, poi, grazie al vasto successo ottenuto, la produzione è aumentata considerevolmente, con la nascita di molte aziende specializzate.

Descrizione: quando si tratta di autentico Speck Alto Adige IGP, la differenza si vede dal marchio e si sente dal sapore più armonioso, dalla delicata fragranza, dalla genuinità tipica della sua zona di provenienza. E da un ingrediente assolutamente inimitabile: la cultura dell'Alto Adige per le cose ben fatte.

Lo Speck Alto Adige IGP (Indicazione Geografica Protetta) è un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato per un minimo di 22 settimane. Ha da una parte un gusto più mite, delicato ed equilibrato dei crudi fortemente affumicati, molto rustici e poco stagionati del Nord Europa e, dall'altra, un gusto più caratteristico e deciso dei crudi dolci dell'area mediterranea. In perfetta sintonia con la sua provenienza geografica, forma così un'armoniosa simbiosi tra i gusti nordici e quelli mediterranei e garantisce un gusto equilibrato. Questo sapore inimitabile è il risultato del metodo di lavorazione tradizionale e naturale tramandato per generazioni di padre in figlio, e da poco protetto anche dall'Unione Europea.



E' proprio questa disciplina di produzione che vieta ogni metodo industriale come la siringatura, la zangolatura o simili, pretende 22 settimane di stagionatura, un'affumicatura leggera con temperature al di sotto di 20 gradi centigradi, un contenuto di sale inferiore al 5%. Caratteristiche così peculiari che distinguono lo Speck Alto Adige IGP da qualsiasi altro prosciutto.

Lo Speck Alto Adige IGP è perfettamente in linea con le attuali esigenze alimentari, perché particolarmente nutriente, moderatamente calorico, altamente proteico. Sia per la qualità che per la quantità di proteine, ricche di aminoacidi essenziali, è adatta a sostituire degnamente carne, uova, formaggi. Ma non solo: basta togliere la parte più grassa e diventa anche un'ottima pietanza indicata anche nei regimi strettamente dietetici.

Metodo di produzione: lo speck si ottiene dalle migliori cosce di suino, rifilate a regola d'arte, salate e aromatizzate nel rispetto delle ricette tradizionali.

La salmistratura deve avvenire a secco, senza procedere a nessun tipo di pressatura e prevede l'utilizzo di sale, pepe, pimento, aglio, bacche di ginepro e zucchero. L'affumicatura si deve compiere con legna scelta, a freddo, con la presenza di spezie; la durata è di tre settimane, nel corso delle quali la carne si colora dal rosso al nerastro, sviluppando l'aroma delicato di carne affumicata. La successiva asciugatura deve avvenire ad una temperatura non superiore ai 20 ° C. a seconda del peso, la stagionatura avrà una durata compresa tra le 20 e le 24 settimane.





MELE DELLA VAL DI NON DOP



Riconoscimento denominazione: Reg. CE n. 1665/03 (GUCE L. 235 del 23.09.03)

Area di produzione: le mele DOP Val di Non sono prodotte solo in un'area limitata, situata a nord-ovest della provincia di Trento, collocata ad un'altitudine compresa tra 450 e 900 m. e caratterizzata da condizioni climatiche e pedologiche che la rendono da sempre una delle zone più vocate al Mondo per la produzione di mele.

Cenni storici: le tradizioni storiche legate alla coltivazione delle mele in questa Valle sono numerose. Ad esse fanno riferimento alcuni toponimi locali (Malè, Malosco) che ricordano la diffusione di questa coltura in tempi antichi. Dal 1800 in poi i documenti ed atti che comprovano l'importanza di questa coltivazione sono numerosi.

L'Ente Certificatore incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali è CSQA. La certificazione riguarda:

- la zona d'origine delle mele DOP Val di Non;
- il rispetto dei Disciplinari di Produzione da parte dei frutticoltori del Consorzio di Tutela (Disciplinare di Produzione della DOP Mela Val di Non approvato dalla Comunità Europea e del Disciplinare Melinda); il rispetto dei parametri di qualità estrinseca ed intrinseca dei frutti;
- le modalità di raccolta e di confezionamento.

Il marchio DOP Mela Val di Non è riservato esclusivamente a mele delle varietà Golden delicious, Red delicious, Renetta del Canada prodotte in Val di Non e che:

- siano di categoria 1A ed Extra;
- superino i valori di croccantezza e di tenore in zuccheri ed acidi naturali stabiliti dal Disciplinare di Produzione approvato dalla C.E.

Descrizione: la denominazione Mela Val di Non DOP fa riferimento a tre varietà di mele tipiche di questa Valle. Simbolo di una produzione agricola di eccellenza mondiale sono le mele che per le varietà Renetta Canada, Golden Delicious e Stark hanno ottenuto nel 2003 la DOP.



Golden Delicious

Varietà scoperta attorno al 1890 in Virginia (USA), è attualmente una delle mele più coltivate al mondo. Trova il suo habitat migliore nelle zone collinari (altitudine tra i 400 e i 1000 m s.l.m.); nelle valli di Non e Sole occupa circa il 70% della superficie coltivata a melo.

La Golden Delicious è una varietà produttiva, dall'aspetto attraente, di colore giallo intenso; il gusto gradevolmente dolce è ben equilibrato da una leggera acidità.

E' conservata in modo ottimale nelle celle ad atmosfera controllata per oltre 10 mesi. Nei frutteti situati sui versanti ben esposti e soleggiati in corrispondenza di marcate escursioni termiche (notti fredde e giornate serene), assume la caratteristica "faccetta rossa". La raccolta inizia normalmente alla fine settembre e termina verso il 20 di ottobre nelle zone di alta collina.

Ha ricevuto dalla UE il riconoscimento della "DOP Mela Val di Non" nell'anno 2003.

Red Delicious

Varietà scoperta negli Stati Uniti nel 1861. La Red Delicious tipica presenta frutti di forma allungata con le classiche "protuberanze" calicine ed una colorazione rossa striata intensa estesa su tutta la superficie. L'ambiente di coltivazione ideale è quello della bassa collina (altitudine tra i 300 ed i 600 m s.l.m.), dove i frutti oltre ad assumere una colorazione rosso brillante, presentano una polpa soda, croccante e profumata. La raccolta si effettua normalmente verso metà settembre. Questa varietà è particolarmente adatta ad essere consumata nei mesi invernali fino all'inizio della primavera.

Ha ricevuto dalla UE il riconoscimento della "DOP Mela Val di Non" nell'anno 2003.

Renetta Canada

La Renetta è una varietà antica (1770), probabilmente originaria della valle della Loira in Francia. Arrivata in zona verso il 1850, si è diffusa dopo la prima guerra mondiale e, fino agli anni '60 era la varietà più coltivata nelle valli del Noce; attualmente ha trovato il suo habitat ideale in una limitata area al centro della valle di Non, dove occupa una superficie di circa 500 ettari. Caratteristiche di questa zona sono le piante secolari di Renetta Canada che raggiungono l'altezza di 8 – 10 metri, tanto da essere considerate veri monumenti naturali.

Il frutto si presenta di pezzatura grossa e di forma appiattita. La buccia ha un aspetto rugginoso, il colore è giallo – verdastro, con sovracoloro rosso nella parte esposta al sole. La polpa si presenta di colore bianco crema, il gusto è acidulo e poco zuccherino, quindi è indicata per l'alimentazione dei diabetici.

E' raccolta generalmente nella seconda e terza decade di settembre. Si presta



molto bene a ad essere cotta nel forno o quale ottimo ingrediente di dolci (strudel, torta di mele, frittelle, ecc.).

Ha ricevuto dalla UE il riconoscimento della “DOP Mela Val di Non” nell’anno 2003.

Accanto alle celeberrime varietà DOP, a testimonianza di una tradizionale ed antichissima vocazione melicola, vi sono moltissime antiche varietà (Napoleon, Champagne, Bella di Bosco, Parmein dorata, Renetta ananas, Renetta Champagne, Rosa mantovana...) fra cui spiccano le autoctone la cui origine talvolta si perde nella notte dei tempi (Limonzino, Fragoni, Rosso nobile, Rosa di Caldaro, Mantovano piatto, Rodella, Rosmarina bianca, Renetta grigia tirolese, Belfiore di Ronzone, ecc).

I frutti, tuttora reperibili presso alcuni produttori, provengono spesso dai patriarchi secolari sopravvissuti oltre i mille metri, limite altimetrico delle produzioni intensive.

Fra questi maestosi alberi secolari si snodano alcuni percorsi ricchi di fascino e spettacolarità paesaggistica fra castelli e panorami mozzafiato.

Le varietà moderne, frutto di incroci e selezioni miranti ad ottenere varietà con caratteristiche estetiche, organolettiche e di resistenza alle avversità sempre migliori, sono in corso di introduzione anche nei frutteti delle nostre Valli.

Si tratta delle Royal Gala, Fuji, Pinova, Jonagold, Gala, Braeburn..., che arricchiscono oggi l’offerta varietale affiancandosi alle Golden e Stark delicious e Renetta Canada.

Gala

La Gala è una varietà d’origine neozelandese ottenuta verso la fine degli anni ‘50. Il frutto è di pezzatura medio piccolo, la buccia è liscia con striature rosse su sfondo giallo arancio. La polpa è molto succosa, zuccherina e aromatica. La Gala è una delle cultivar a raccolta più precoce infatti già a partire da metà agosto è possibile anche nelle zone collinari raccogliere e assaporare questa varietà. La Gala necessita di più stacchi a causa sia della sua maturazione scalare che per ottenere frutti di colorazione intensa e brillante. Nelle valli di Non e di Sole questa varietà che è nata come bicolore (la mela si presentava per circa metà gialla e la restante parte arancio - rossa), grazie alle nuove selezioni e ad una razionale coltivazione, come il diradamento manuale e la potatura a verde, si ottengono frutti di un colore rosso brillante vivo ed intenso che interessa quasi tutta la superficie del frutto, salvo conservare leggere striature più chiare.



Fuji

Il territorio delle Valli ha una specifica vocazione per altri prodotti agricoli di eccellenza grazie al suo clima straordinario nel cuore delle Dolomiti che permette coltivazioni nel segno di una qualità che non teme rivali anche per le molte varietà di pere (Buona Luisa, Trionfo di Vienne, Martinsec, Spadona, Kaiser, Moscatelle e Sorbetto), le albicocche, le ciliegie, le amarene, le susine, le noci, e soprattutto per i piccoli frutti (lamponi, fragole, ribes, mi

Le mele vengono utilizzate per preparare gustosi piatti e dolci tipici, fra cui lo strudel e anche interi menù proposti in tutti i punti di ristoro associati alla Strada. Inoltre da esse si ottengono gradevolissimi succhi, un vero elisir della salute come l'aceto, il raffinato e prezioso aceto balsamico, il sidro, le confetture, le mousse e i distillati.





Buon Appetito!

Opuscolo realizzato dal Servizio Nutrizionale di

