



TRENTINO

Knödelfest

FESTADELCANEDERLO.IT

IMÈR
PRIMIERO

31 AGOSTO
1 SETTEMBRE
2019





Foto: Claudia Funari



TRENTINO

Knödelfest

IMÈR

31 AGOSTO - 1 SETTEMBRE 2019

FESTADELCANEDERLO.IT

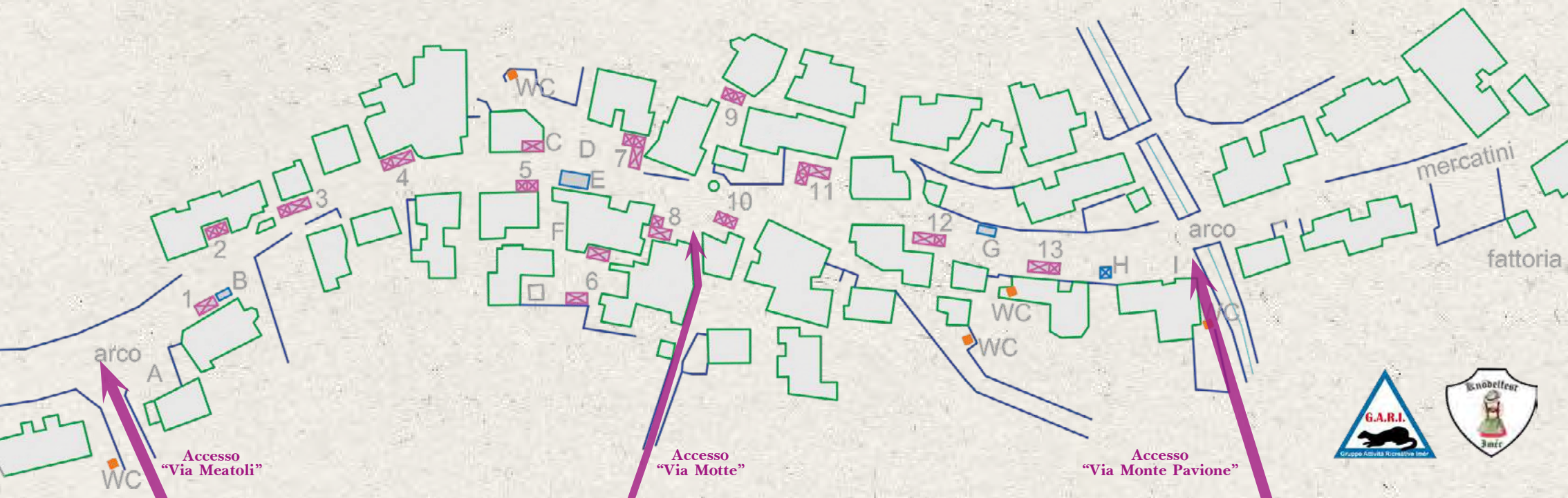


STAND GASTRONOMICI E PRODOTTI TIPICI

1. Garnì Hotel Al Bivio
2. Pastificio Primiero
3. Hotel Miravalle
4. Bar Obber
5. Dolci Tipici - G.A.R.I. Imèr
6. Birrificio Artigianale Bionoc'
7. Gruppo Attività Ricreative Imèr (G.A.R.I)
8. Macelleria Baggetto
9. Malga Valcigolera/Bar "Lo Scoiattolo"
10. Hotel Miramonti
11. Osteria Bar Masi
12. Pizzeria Sass Maor
13. Rifugio Tognola

SERVIZI E ATTIVITÀ

- A. Wanda Circus
- B. Gruppo "Spritz Band"
- C. Bar
- D. Concorso "Miss Canederlo"
- E. Gruppo Musicale "Siver Music"
- F. Foto Ricordo Gruppo Giovani Imèr
- G. Gruppo Musicale "Dolomiten Bier Band"
- H. Stand "Scuola Sci San Martino e Dolomiti"



PROGRAMMA

VENERDÌ 30 AGOSTO

ore 20.30 Musica tra miti, storie e leggende con la Junior Band MusiCamp Primiero presso la Piazza Ex Municipio

SABATO 31 AGOSTO

ore 11.00 “Come si preparano i Canederli?” Dimostrazione a cura di G.A.R.I. con Rossana Pellegrin.

ore 12.00 Apertura stand gastronomici e degustazione canederli. Durante tutta la giornata, i ristoranti e commercianti locali proporranno le loro specialità, nei suggestivi stand all'interno del paese.

ore 15.00 Intrattenimento repertorio folk con i giovani allievi di fisarmonica del M° Davide Partel della “Scuola Musicale di Primiero”.

ore 15.30 Giochiamo con il Wanda Circus nella piazzetta di fronte alla scuola.

ore 16.00 Laboratorio dedicato ai bambini per imparare una gustosa e facile ricetta: “I Canederli al Fontal”.

Info e iscrizioni c/o Ufficio Informazioni di Imer (max 20 posti).

ore 17.30 “Come si preparano i Canederli?” Dimostrazione a cura del gruppo G.A.R.I. di Imèr con Rossana Pellegrin.

ore 18.00 Apertura stand gastronomici con canederli, würostel, piatti tipici locali e dolci, accompagnati da vini trentini, birra tedesca e grappe trentine.

Musica in piazza con i gruppi Siver Music, Dolomiten Bier Band e Spritz Band con il “Rosso di Folgaria”.

PROGRAMMA

SABATO 31 AGOSTO

ore 20.00 “C’era una volta...Imèr!” viaggio tra storia e tradizione di un piccolo borgo alpino.

ore 21.30 Elezione di Miss e Mister Canederlo 2019.

DOMENICA 1 SETTEMBRE

ore 8.00 Apertura mercatini artigianali. Per i bambini visita alla Piccola Fattoria con Filippo e Clario.

ore 10.00 Escursione guidata Knoedel RundTour.

ore 10.30 Giochiamo con il Wanda Circus nella piazzetta di fronte alla scuola.

ore 11.00 “Come si preparano i Canederli?” Dimostrazione a cura di G.A.R.I. con Rossana Pellegrin.

ore 12.00 Apertura stand gastronomici e degustazione canederli. Durante tutta la giornata, i ristoranti e commercianti locali proporranno le loro specialità, nei suggestivi stand all'interno del paese. Musica in piazza con i gruppi Siver Music, Dolomiten Bier Band, Spritz Band con il “Rosso di Folgaria”.

ore 15.00 Gioco della botte.

Nella giornata di domenica una carrozza itinerante con partenza in località Giare (area parcheggio) vi porterà alla scoperta di Imèr.

Durante l'intero weekend è possibile visitare la mostra **“Imèr a Scuola - 1918/83”** a cura di Angelo Longo presso la Sala Adunanze di Imèr.

CONCORSO MISS E MISTER CANEDERLO

SABATO 31 AGOSTO - ORE 21.30

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!

Nella foto Maria Zugliani e Nicola Bettega Miss&Mr Canederlo 2018.



DOMENICA 1 SETTEMBRE

KNÖDEL RUNDTOUR

ESCURSIONE NEI DINTORNI DI IMÈR “LA CESOTA DE SAN SILVESTRO”

Itinerario di media difficoltà adatto a chi possiede un minimo di allenamento visto il dislivello da percorrere nella prima tratta del sentiero. Superato l'abitato dei Masi, percorreremo il sentiero fino alla chiesetta di San Silvestro, sulla quale si narrano alcune leggende. Proseguiremo verso il passo Gobbera e ancora verso il “Col dei Beteghe” fino ad arrivare ad ammirare lo storico “Fagheròn”. Rientreremo in paese passando da “Coladina”. Al nostro ritorno potremo recuperare le energie bruciate con un buon piatto di canederli e tanta musica! Il ritrovo è alle ore 10:00 presso la piazza principale del paese, cuore della festa. (Piazza “Ex Municipio”). Il costo è di 17,00 € a persona e comprende: accompagnatore di media montagna qualificato, piatto di canederli o secondo piatto e bibita presso lo stand G.A.R.I (Gruppo Attività Ricreative Imèr). I posti sono limitati, è gradita la prenotazione entro le ore 18:30 di venerdì 30 agosto 2019! L'escursione si effettua con numero minimo di 5 partecipanti.

Info e prenotazioni:

Elisa Dalla Santa - Cell. 348/4665308 - E-mail dallasanta.elisa@gmail.com

Facebook [ElisaDS.LiberaProfessionista](https://www.facebook.com/ElisaDS.LiberaProfessionista) - www.elisadallasanta.weebly.com



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 detenerlo per molto tempo.



PER TUTTA LA DURATA DELL'EVENTO...

GRUPPI MUSICALI



SPRITZ BAND



DOLOMITEN BIER BAND



SIVER MUSIC

STAND 1

CANEDERLI "ARMONIA" CARNE & FORMAGGI Hotel Al Bivio

Ingredienti

500 gr pane raffermo	qb. prosciutto	1	cucchiaino prezzemolo
50 gr speck	300 ml latte	qb.	di noce moscata
2 pz salsicce	4 pz uova	qb.	pepe
50 gr mortadella	50 gr grana grattugiato	qb.	pangrattato
	3		cucchiaini di farina

Preparazione

Tagliare il pane a dadini ed immergerlo nel latte intiepidito e mescolato precedentemente con le uova, lasciarlo quindi riposare per 2 ore, avendo l'accortezza di rimescolarlo delicatamente, tenendolo sempre coperto.

Trascorso il tempo di riposo unire gli insaccati (o i formaggi) già tritati e mescolare bene affinché tutti gli ingredienti si amalgamino perfettamente. Aggiungere poi la farina, il prezzemolo, la noce moscata, il parmigiano ed il pepe.

Lasciare riposare nuovamente l'impasto, coperto, per una trentina di minuti.

Con le mani leggermente bagnate, ricavare delle palline di 4-8 cm di diametro a seconda della preferenza. Immergere delicatamente i canederli nel brodo in ebollizione e lasciarli bollire a fuoco lento per 15/20 minuti circa.

Una volta a galla, scolarli, tagliarli a metà, disporli su un piatto piano con un letto di cappuccio viola, ricoprirli di burro liquefatto appena rosolato ed infine aggiungere il parmigiano.



STAND 2

CANEDERLO NOSTRANO DEL PRIMIERO "KM 0" Pastificio Primiero

Ingredienti	150 gr formaggio nostrano	1 pz uova fresche
300 gr pane raffermo	fresco di Primiero	50 gr farina 00
500 ml latte	80 gr speck locale	qb. prezzemolo
200 gr salsiccia nostrana	50 gr cipolla	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 prezzemo-

lo, 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

Ingredienti	1 pz cipolla
300 gr pane raffermo	70 gr farina
150 gr Fontal Caseificio Primiero	1 pz uovo
150 gr spinaci lessati	3 pz foglie di salvia
1 pz bicchiere di latte	qb. prezzemolo, sale, pepe
50 gr burro	qb. noce moscata



STAND 3

STAND 4

STRAUBEN O STRAULI ALLA PRIMIEROTTA

Bar Obber

Ingredienti

200 gr	farina	250 ml	latte	3	uova
20 gr	burro	20 ml	grappa	qb.	olio per friggere

Ricetta Strauben o Strauli alla Primierotta

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 mirtillo o frutti di bosco o cioccolato.



CANEDERLI DOLCI DI RICOTTA GARI

STAND 5

Ingredienti

300 gr	ricotta	1 e 1/2	cucchiaino di semolino
150 gr	Pane-carrè dadini	1	cucchiaino di zucchero
600 gr	burro morbido	1/2	limone grattugiato
3	uova	qb.	sale
		1	cucchiaino di zucchero

Preparazione

Mettete tutti gli ingredienti su una spianatoia e mescolate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Fate le palline e in mezzo mettete il Gianduja. Chiudete bene e bollite per circa 10 minuti in acqua salata.

Passate i canederli bolliti nel pan grattato, burro, zucchero e cannella.

Servite il canederlo su una base di crema alla vaniglia o salsa alla mela.



STAND 6

CANEDERLI ALLO SPECK E RAPE ROSSE ALLA BIRRA "RAUCA" E "ALTAVIENNA"

Bionoc'

Ingredienti

500 gr pane raffermo a dadini
300 gr rape sbollentate e tritate
33 cl birra Rauca e Altavienna
1 pz porro tagliato a julienne

2 / 3 cucchiaini di farina
3 pz uova intere
qb. sale
qb. prezzemolo tritato
qb. olio d'oliva

Preparazione

Preparare in una terrina il pane a dadini, aggiungere il sale, il prezzemolo, la birra e successivamente le uova, mescolando con un cucchiaino. Imbiondire il porro con l'olio e la foglia di alloro

e versarlo assieme alle rape sopra il pane, impastare bene il tutto.

Con le mani bagnate formare i canederli e bollirli in brodo leggero per 15 min circa. Condire a piacimento.





CANEDERLO CON CARNE SALADA SU LETTO DI FONDUTA GARI

STAND 7

Ingredienti

400 gr	pane raffermo	200 ml	latte
1	cipolla	<u>Fonduta</u>	
150 gr	carne salada	200 gr	fontal
50 gr	prezzemolo o erba cipollina	100 ml	latte
4	uovo intero	qb	olive tritate

Preparazione

Tagliare il pane a dadini, nel frattempo far rosolare la carne salada tagliata finemente con la cipolla tritata.

Incorporate il tutto con prezzemolo, latte tiepido, uova e il pane precedentemente tagliato.

Formare dei canederli e cuocere per ca. 10-12 minuti in acqua salata. Servire i canederli sul piatto con fonduta di formaggio.



STAND 8

CANEDERLI AL FORMAGGIO DI PRIMIERO CON BURRO FUSO E RICOTTA AFFUMICATA

Macelleria Baggetto

Ingredienti

150 gr pane raffermo
150 gr formaggio di Primiero
80 ml latte
2 pz uova

2 cucchiaini di farina
qb. sale
qb. erba cipollina
qb. ricotta affumicata
qb. burro

Preparazione

Tagliare il pane a dadini, bagnare con il latte. Unire le uova il formaggio a dadini l'erba cipollina. Mescolare bene ed aggiungere la farina. Formare delle palline e cuocere in ac-

qua salata per circa 10\15 minuti. Sgocciolare i canederli e disporli in un piatto, condire con burro fuso e ricotta affumicata.



CANEDERLOTTI FRITTI DELLA MALGA VALCIGOLERA AL FORMAGGIO

Malga Valcigolera - Bar "Lo Scoiattolo"

STAND 9

Ingredienti per 10 porzioni

400 gr pane raffermo
350 ml latte
2 uova

qb speck e salsiccia tritati
qb Cipolla
qb sale, pepe, prezzemolo

Preparazione

Tagliare a piccoli cubetti il pane raffermo e ammorbidirlo aggiungendo il latte e le uova, nel frattempo soffriggere la cipolla con lo speck e la salsiccia. Lasciar raffreddare e unire all'impasto assieme a prezzemolo, sale e pepe. Far riposare per mezz'ora e procedere formando delle palline piccole come una noce, al cui interno inseriremo un cuore di formaggio Fontal di Primiero.

Ultimo passaggio l'impanatura: passare tutte le palline prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato. I nostri candelotti sono ora pronti per essere fritti per circa 6 minuti nell'olio, che non sia però troppo bollente!

Questa la ricetta base dei nostri canederlotti, ma alla Knodelfest 2019 vi proporremo diversi gusti in un unico gustoso mix... venite a provarli!



STAND 10

CANEDERLI CON FINFERLI E FORMAGGIO DI PRIMIERO

Hotel Miramonti

Preparazione

Tagliate il pane rafferma a dadini, mettetelo in una terrina, bagnatelo con il latte, mescolate rapidamente e lasciatelo ammorbidire per circa 2 ore. Sbucciate e tritate la cipolla e fatela appassire in un tegamino insieme con una noce di burro. Versate la farina in una terrina, unite la cipolla, il pane ben strizzato, l'uovo, sale e pepe. Unire all'impasto il formaggio spezzettato e i finferli precedentemente cucinati con aglio e prezzemolo. Con le mani

inumidite ricavate dagli impasti delle palline rotonde di circa 7-8 cm di diametro. Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salatela e cuocete i canederli per circa 15 minuti. In un tegamino fate sciogliere il burro restante con le foglie di salvia. Scolate i canederli con il mestolo forato, disponeteli nei piatti individuali, conditeli con il burro aromatizzato e serviteli, accompagnando a piacere con grana.



CANEDERLI AL RADICCHIO, SALSICCIA E TALEGGIO

Osteria Bar Masi Imér

STAND 11

Ingredienti

600 gr pane rafferma al latte
1 kg radicchio di Treviso
100 gr formaggio grana grattugiato

4 pz uova (di cui 1 interno e 3 tuorli)
400 gr formaggio Taleggio
500 ml latte
50 gr farina 00

Preparazione

Tagliuzzare il radicchio e farlo rosolare con un po' d'olio in padella, sfumarlo con del vino rosso ed una volta raffreddato frullarlo nel mixer. Tagliare a quadretti anche il pane ed il formaggio, amalgamare poi tutti gli ingredienti

per formare delle palline di egual misura di circa 5 centimetri di diametro (40 gr circa l'una). Cuocere poi in acqua o brodo a piacimento per circa 2/3 minuti. Condimento consigliato: ragù di salsiccia leggermente piccante.





CANEDERLI AL GRANO SARACENO CON VERZA FONTAL DI PRIMIERO E SALVIA

Ristorante Pizzeria Sass Maor

STAND 12

Ingredienti

350 g pane raffermo saraceno
300 g latte
2 uova intere
200 g verza

150 g Fontal di Primiero
1 spicchio d'aglio
30 g di trentin grana
1 noce di burro
qb sale, pepe, pan grattato

Preparazione

Lavare le foglie della verza, e tagliarla grossolanamente a quadratini, sbollentatela e una volta che è stata cotta versate in una padella burro e aglio e fatela stufare a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto.

Quando diventa morbida e la lasciamo in una terrina, aggiungete il fontal tagliato a cubetti.

Tagliamo il pane raffermo e lo mettiamo nella ciotola, gradatamente ag-

giungiamo il latte preriscaldato.

Lavoriamolo con le mani, deve diventare morbido ma non bagnato. Una volta ottenuta una palla di pane, le uova intere, e il grana grattugiato insaporiamo con sale e pepe. Lavoriamo bene con le mani e se risulta bagnato aggiungiamo pane grattugiato formiamo le classiche palle intorno ai 100 g. Cucinarli in acqua bollente salata una volta a galla servirli con burro, grana e salvia.



STAND 13

CANEDERLI AI FORMAGGI DEL PRIMIERO

Rifugio Tognola

Ingredienti per 2 persone

500 gr pane raffermo
200 gr cavolo rosso
150 ml latte intero
1 cubetto Fontal Caseificio Primiero
3 pz uova

3 cucchiaini di Grana Trentino
qb erba cipollina
qb pancetta affumicata
qb mortadella
qb noce moscata
qb farina

Preparazione

Disporre il pane raffermo, precedentemente tagliato a dadini, in una terrina e lasciarlo ammorbidire con il latte. Rosolare la cipolla. Aggiungere al pane ammorbidito le uova, il Grana Trentino, la cipolla rosolata, l'erba cipollina sminuzzata, sale, pepe e noce moscata. Aggiungere poca farina e mescolare bene tutti gli ingredienti nella terrina. Nel frattempo, tagliare i formaggi in piccoli cubetti. Dare forma ai canederli prendendo poco impasto per volta e crean-

do delle palline di circa 5 cm di diametro: quando il canederlo avrà quasi preso forma inserire alcuni cubetti di formaggio per creare un gustoso cuore fondente, quindi richiudere la pallina.

Cuocere in acqua salata per circa 15 minuti, finché i Canederli non salgono a galla e saranno quindi pronti. Scolarli delicatamente e servirli con burro fuso, ricotta affumicata e Grana Trentino, o in alternativa servirli in brodo.



Il Comitato organizzatore desidera ringraziare gli albergatori, i ristoratori, il Panificio Centrale e tutti gli sponsor che contribuiscono alla buona riuscita dell'evento. Un ringraziamento speciale anche ai numerosi volontari ed agli abitanti di Imèr, con i quali ci scusiamo per gli eventuali disagi arrecati.



COMUNE IMÈR



PROVINCIA
AUTONOMA DI TRENTO



CON IL PATROCINIO DELLA
PRESIDENZA DEL CONSIGLIO REGIONALE



A.N.A.
SEZ. IMÈR



GRUPPO
GIOVANI IMÈR



VIGILI DEL FUOCO
IMÈR



G.S. PAVIONE