

Gastronomia della Val Rendena

La Val Rendena offre una vasta gamma di **prodotti enogastronomici** in grado di soddisfare i palati più esigenti, prodotti legati a vocazioni precise del territorio: **agricoltura e allevamento** in particolare. La valle è oggi sinonimo di **salumi e insaccati** di qualità perché lavorati dagli artigiani salumai con le tecniche apprese dai padri.

Una tradizione che risale al 1800 quando i contadini emigravano durante i mesi dell'inverno in pianura, dove, lavorando come **"mazzin"** (addetti alla macellazione) o come garzoni presso salumieri locali, impararono l'arte di produrre gli insaccati.

Primo fra tutti il famoso **"salame all'aglio"**: proprio l'aglio era e rimane il segreto dei salumai rendeneri di ieri e di oggi perché conferisce agli insaccati un aroma particolare. Ci sono poi i **salamini all'aglio del tipo "cacciatore"** e la **"salamela all'aglio"**.

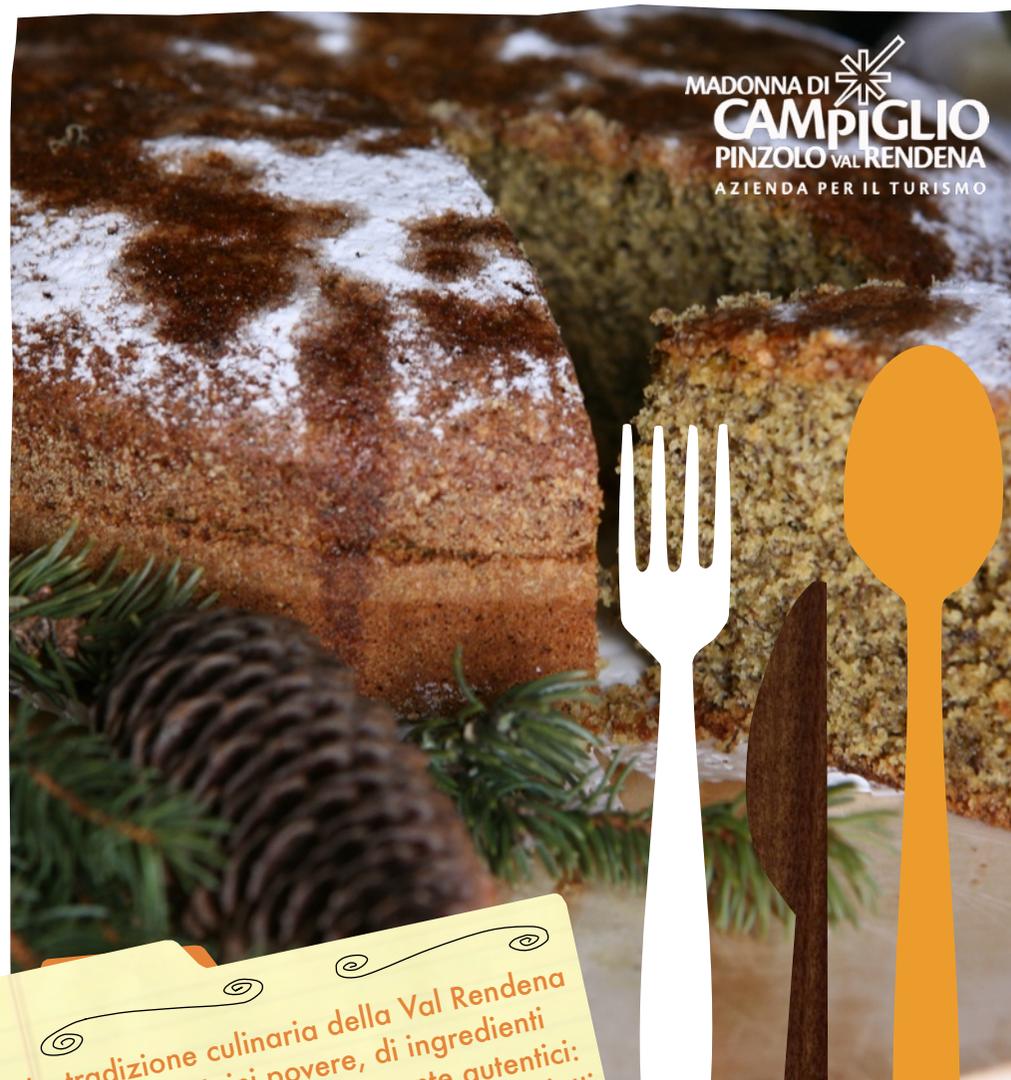
Ancora più antica è la tradizione agro-pastorale della Rendena, dove ogni comunità ha un proprio alpeggio e il territorio per il pascolo viene gestito attraverso gli antichissimi istituti delle "Regole" e "degli usi civici". A questa tradizione è legato un altro prodotto tipico, la **"Spessa"**, uno dei più antichi formaggi della montagna trentina, lavorata con il latte, delle famose vacche di "Razza Rendena", l'unica razza autoctona del Trentino.

Richiede invece un po' di fatica raccogliere un'erba particolare, il **"Radic de l'ors"**, un radichio selvatico dal sapore amarognolo che cresce sui 2000 metri ai bordi delle nevi. Si conserva in agrodolce ed è utilizzato in molte ricette tipiche. Fra i **dolci tipici** della Val Rendena, si possono citare invece la **torta di carote**, la **torta di pane**, la **torta di erbe**, la **torta di mele**, lo **strudel di mele** e la **torta di fregolotti**.

Non dimentichiamo infine la ricca offerta di vini e grappe, ideali per accompagnare banchetti prelibati o semplicemente per regali esclusivi: **Teroldego, Marzemino, Lagrein Trentino, Pinot, Merlot, Cabernet, Nosiola, Muller Thurgau, Traminer, Grappa al mugo, Grappa al ginepro, Grappa alla asperula, Grappa e Distillato di genziana**.



Le ricette della Val Rendena



MADONNA DI
CAMPIGLIO
PINZOLO VAL RENDENA
AZIENDA PER IL TURISMO

La tradizione culinaria della Val Rendena parla di origini povere, di ingredienti genuini, di sapori squisitamente autentici: il mais e la farina per la polenta, i prodotti dell'orto, erbe ed aromi



Capuch (cavolo capuccio)

- Tagliare finemente 650 g di erbe e farle asciugare stese all'ombra per 24 ore.
- Quando le erbe sono pronte, preparare un impasto con 200 g di grana grattugiato, 100 g di uvetta sultanina, 200 g. di pane grattugiato, 100 g. di burro sciolto, 2 uova, 2 spicchi d'aglio tritato, sale e pepe.
- Impastare omogeneamente e formare delle porzioni che andranno infarinate e poi avvolte in foglie d'uva
- Legare e lessare per 40 minuti in acqua salata.



Fasoi e Brise (fagioli e porcini)

- Lessare 1 Kg di fagioli molto al dente e scolarli dall'acqua.
- In una teglia a parte preparare un soffritto di ½ cipolla e pochissimo aglio e aggiungervi i fagioli e 100 g. di porcini essiccati, che avremo precedentemente fatte ammorbidire in acqua calda (aggiungere anche l'acqua dei porcini), sale e pepe q.b.
- Coprire il tutto con brodo e fare cuocere finché il brodo non avrà assunto un aspetto cremoso.
- Servire bollenti.



Bro Brusà

- Prendere 6 cucchiaini di farina bianca tipo 0, fatela tostare in padella con una noce di burro mescolando affinché sia omogenea (2-3 minuti circa). Aggiungere 1 litro di brodo e portare ad ebollizione fino ad ottenere una crema. Aggiungere a piacere sale, pepe e una buona manciata di grana trentino.



Gnocarei en tal lat

- Bollire latte con acqua e sale.
- Versare un pugno di riso a persona.
- Preparare su un piatto la farina bianca spruzzata con qualche goccia d'acqua e mescolare con una forchetta.
- Versare nel latte assieme al riso un po' alla volta in modo che si formino i gnocarei



Pagnoc o Patugol

- Bollire le patate di buona qualità
- Schiacciarle con la forchetta
- Fare un soffritto di lardo e porro o cipolla
- Aggiungere le patate assieme a dadini di spressa
- Mescolare a mo' di purè
- Servire, oppure, in alternativa, gratinare il purè ottenuto al forno finché ottenga una bella doratura



Torta di fregolotti

- Sciogliere 250 g di burro in una terrina
- Aggiungere 500 g di farina, 250 g di zucchero, 1 uovo, 150 g di mandorle sbriolate e una bustina di lievito
- Impastare con cura e infornare in una teglia imburata e infarinata.
- Cuocere per 40 minuti.



Torta di erbe

- Preparare il ripieno con le erbe (coste):
- Lavare le erbe e lasciarle asciugare da sole
- Tagliarle a strisce sottili e passarle lentamente in 2 etti di burro
- Quando saranno fredde amalgamarle con 2 uova, 3-4 cucchiaini di pangrattato, qualche amaretto tritato, 1 bicchierino di grappa, 1 etto di zucchero, un po' di uvetta passita, un po' di pinoli, un pizzico di sale e un pizzico di bicarbonato.
- Preparare la pasta, incorporando a 500 g di farina 2 etti di zucchero, 2 etti di burro, 2 uova, il lievito in polvere e un ½ bicchiere di grappa.
- Imburrare la teglia e coprirla con la pasta, facendone avanzare un po' da mettere a strisce sopra, come una crostata.
- Mettere il ripieno di erbe, coprirlo con le strisce di pasta e infornare a 180°.
- A cottura ultimata coprire con un po' di zucchero a velo.
- Ingredienti:
- Ripieno: 1 Kg erbe o biette; 200 g di burro; 2 uova; 3-4 cucchiaini pangrattato; 4-5 amaretti; 1 bicchierino di grappa; 100 g zucchero; una manciata di uva sultanina e pinoli; sale e bicarbonato
- Pasta: 500g di farina bianca; 200 g zucchero; 200 g burro; 2 uova; 1 bustina lievito e ½ bicchierino grappa

Ingredienti

Ripieno:

- 1 Kg erbe o biette
- 200 g di burro
- 2 uova
- 3-4 cucchiaini pangrattato
- 4-5 amaretti
- 1 bicchierino di grappa
- 100 g zucchero
- una manciata di uva sultanina e pinoli
- sale e bicarbonato

Pasta:

- 500g di farina bianca
- 200 g zucchero
- 200 g burro
- 2 uova
- 1 bustina lievito
- ½ bicchierino di grappa



Ingredienti

- 250 g di carote
- 250 g di zucchero
- 250 g di mandorle
- 6 uova
- 1 cucchiaio di lievito
- 25 g di farina "00"
- 25 g. di fecola
- 1 bicchiere di rum

Torta di carote

- Separare i tuorli dall'albume
- Sbatterli con lo zucchero
- Aggiungere le carote macinate e strizzate con uno straccio
- Mescolare per bene con le mandorle macinate, la farina, la fecola, il lievito e il rum.
- Per ultimo aggiungere gli albumi sbattuti a neve densa
- Mettere in una tortiera e cuocere per 40 minuti a 180 gradi.

