



Trippa non-trippa al Trentingrana

Ingredienti: 100 g di carote tritate finemente, 100 g di sedano tritato finemente, 100 g di cipollotto col suo verde, tritato finemente, 100 g di pomodori confit tritati finemente, acqua di pomodoro, peperoncino, acqua di grana trentino, pancetta stesa secca, pane abbrustolito a cubi, sfoglia di pane secco, trippa di grana trentino.

Procedimento: fare dei pomodori confit, sbollentando i pomodori non troppo maturi in acqua per 10 secondi. Una volta raffreddati in acqua fredda, pelarli tagliarli in 4 togliere la parte dei semi senza buttarla. La polpa esterna la porremo ad essiccare in forno per circa 4 ore a 70 °C con una spruzzata di olio extra vergine di oliva, sale grosso, zucchero di canna, timo aglio e alloro. La polpa interna la andremo

a frullare. Prendere 500 g di grana, utilizzando la parte dura che si trova tra la crosta e il cuore del formaggio, detta anche unghia. Farla sobbollire in 5 l di acqua per almeno un'ora. Successivamente ridurre questo brodo di circa la metà. Con la parte dell'unghia cotto che ci è rimasta, andremo a formare un cubo e lo metteremo a raffreddare. Andremo quindi a tagliarlo finemente all'affettatrice, questa la chiameremo falsa trippa. Inoltre andremo a spadellare singolarmente le varie verdure ad eccezione dei pomodori confit, regolando anche di sale. Aggiungere a 400 g di brodo di grana, 100 g di panna che miscelati e messi in un sifone formeranno una schiuma che darà una seconda consistenza al grana.

Trentino Marketing S.p.A.
prodotti@visittrentino.it
WWW.VISITTRENTINO.IT/GUSTOTRENTINO



In collaborazione con
Strada dei Formaggi delle Dolomiti
www.stradadeiformaggi.it
info@stradadeiformaggi.it



TRENTINO
esperienze vere



**GUSTO
TRENTINO**

Vieni a scoprire i gustosi appuntamenti con i sapori delle nostre vallate ed i vini trentini tra scenari incantati e luoghi ospitali lungo la Strada dei formaggi delle Dolomiti

**VAL CANALI
E PRIMIERO**

VENERDÌ 22 LUGLIO 2011

RISTORANTE CHALET PIERENI
VAL CANALI ORE 11

SPOSALIZIO DI SAPORI

Il Ristorante Chalet Piereni presenta i Crofèni con ricotta e zuzèl (selene) su crema di Fontal di Primiero.

In abbinamento a
Trentino D.O.C. Nosiola

HOSTERIA CANT DEL GAL
VAL CANALI ORE 15.30

STRUDEL... IZIA

Il dolce simbolo delle Dolomiti che si trasforma ad ogni stagione. L'Osteria Tipica Trentina Cant del Gal propone "uno strudel per l'estate" con un abbinamento tutto da scoprire.

Possibilità di raggiungere l'Hosteria Cant del Gal con autobus di linea (partenza da Imer ore 14.37). Rientro dalla Val Canali con autobus di linea (ore 17.10).

OSTERIA BEVI E TASI
TRANSACQUA ORE 18

C'ERA UNA VOLTA IN PRIMIERO

L'osteria Bevi e Tasi propone Carrè di maiale affumicato con patate della Val di Gresta, verza in umido e Formaggio Primiero stagionato e fresco.

In abbinamento a
Teroldego rotaliano D.O.C.

Informazioni e prenotazioni
**Azienda per il Turismo
San Martino di Castrozza,
Passo Rolle, Primiero e Vanoi**
Ufficio di Fiera di Primiero
Tel. 0439 62407
infoprimiero@sanmartino.com

La partecipazione alle degustazioni è gratuita

VALLE DEL VANOI E PRIMIERO

PRIMIERO

SAN MARTINO DI CASTROZZA

PASSO ROLLE E SAN MARTINO DI CASTROZZA

VENERDÌ 27 LUGLIO 2011

MALGA FOSSERNICA DI FUORI
VALLE DEL VANOI

ANDAR PER MALGHE: SPECIALE BOTIRO DI PRIMIERO DI MALGA

ORE 9 - PRIMO TURNO
ORE 10.30 - SECONDO TURNO
Partenza con bus navetta da
Caoria.

ORE 10 - PRIMO TURNO
ORE 13.30 - SECONDO TURNO
Dimostrazione burrificazione e
visita alla malga.

ORE 11.30 - 13
Gusto Trentino: degustazioni
guidate a base di Botiro di
Primiero di Malga fresco di
zangola.
Pape primierotte con botiro di
Primiero di Malga e pòina fumada.

In abbinamento a TRENTODOC

Pan de sorc con botiro di
Primiero di Malga e miele della
Comunità degli Apicoltori del
Primiero.

In abbinamento a
Trentino D.O.C. Müller Thurgau

ORE 14
Rientro con bus navetta
1° turno (eventuale 2° turno
ad ore 15.15) o con passeggiata
guidata.

Iniziativa su prenotazione.
5 € a persona per bus navetta e
accompagnamento guidato.
Informazioni e prenotazioni
Ecomuseo del Vanoi
Tel. 0439 719106
ecomuseo@vanoit.it

HOTEL AL PRATO
SIROR ORE 18

SALUMI A KM 0

Carne fumada di Siror, speck
e lucanica stagionata prodotti
dalla Macelleria Bonelli.

In abbinamento a
Trentino D.O.C. Marzemino

Informazioni e prenotazioni
**Azienda per il Turismo
San Martino di Castrozza,
Passo Rolle, Primiero e Vanoi**
Ufficio di Fiera di Primiero
Tel. 0439 62407
infoprimiero@sanmartino.com

La partecipazione alle degustazioni
è gratuita

MERCOLEDÌ 3 AGOSTO 2011

RISTORANTE DISMONI
LOC. DISMONI, SIROR ORE 14.30

SAPORI SPUMEGGIANTI

Il Ristorante Dismoni propone
Risotto al TRENTODOC con petali
di fiori di montagna.

In abbinamento a TRENTODOC

ORE 15.30 UN BURRO DI CROSTATA

Il Ristorante Dismoni propone
Crostata rustica con frolla
al Botiro di Primiero di malga,
ricotta e confettura di uva spina
dell'Agritur Dalaip dei Pape.

In abbinamento a
Trentino D.O.C. Moscato Rosa

ART & MUSIC HOTEL ISOLABELLA
TRANSACQUA ORE 18

VIAGGIO NEL GUSTO: SAPERI DI IERI, SAPORI DI OGGI

L'Art & Music Hotel Isolabella
presenta Millefoglie di trota
trentina salmonata con
smacafam e piccoli wafer di
polenta di mais spin del Vanoi,
con salsa al pistacchio verde
e basilico piccante.

In abbinamento a
Trentino D.O.C. Müller Thurgau

Informazioni e prenotazioni
**Azienda per il Turismo
San Martino di Castrozza,
Passo Rolle, Primiero e Vanoi**
Ufficio di Fiera di Primiero
Tel. 0439 62407
infoprimiero@sanmartino.com

La partecipazione alle degustazioni
è gratuita

GIOVEDÌ 11 AGOSTO 2011

RIFUGIO COLVERDE
LOC. COLVERDE ORE 11

SPUNTINO CON VISTA

Il Rifugio Colverde propone
l'insalatina di cappuccio e patate
della Val di Gresta con speck
cotto alla brace della Macelleria
Bonelli e salsa delicata alla
senape.

In abbinamento a
Trentino D.O.C. Marzemino

Per gli iscritti alle degustazione A/R
in cabinovia 5 € dietro esibizione del
coupon rilasciato dall'Ufficio Turistico.

RISTORANTE MASO COL
SAN MARTINO DI CASTROZZA
ORE 15.30

LA MERENDA DELLA NONNA

Il Ristorante Maso Col propone
la Batùda del lat (latticello) con
frutti di bosco freschi dell'Agritur
Dalaip dei Pape.

In abbinamento a Trentino
Superiore D.O.C. Castel Beseno

ROMANTIK HOTEL REGINA
SAN MARTINO DI CASTROZZA
ORE 18

FORMAGGI CHE PASSIONE

Trentingrana, Primiero
Stagionato e Primiero Fresco
del Caseificio Sociale di Primiero
accompagnati dalle salse
dell'Agritur Dalaip dei Pape.

In abbinamento a TRENTODOC

Informazioni e prenotazioni
**Azienda per il Turismo
San Martino di Castrozza,
Passo Rolle, Primiero e Vanoi**
Ufficio di San Martino di Castrozza
Tel. 0439 768867
info@sanmartino.com

La partecipazione alle degustazioni
è gratuita

MERCOLEDÌ 17 AGOSTO 2011

AGRITUR MALGA JURIBELLO
PASSO ROLLE ORE 11

MALGHE DA FORMAGGIO

L'Agritur Malga Juribello propone
Formaggio di Malga e lucanica
trentina della Federazione
Provinciale Allevatori.

In abbinamento a
Trentino D.O.C. Müller Thurgau

Alle ore 10.00 Visita alla stalla e alla
malga. Possibilità di raggiungere il Passo
Rolle con autobus di linea. Orari presso
Uffici ApT. Da Passo Rolle a Malga Juribello
facile camminata di circa 40 minuti.

AGRITUR MALGA ROLLE
PASSO ROLLE ORE 15

ARTELATTE

Trentingrana e Primiero
Stagionato del Caseificio Sociale
di Primiero accompagnati da
una sfogliatina di canederlo
su crema di Fontal realizzata
dall'Agritur Malga Rolle.

In abbinamento a TRENTODOC

Possibilità di raggiungere il Passo
Rolle con autobus di linea. Orari presso
Uffici ApT. Fermata presso Agritur
Malga Rolle.

HOTEL VIENNA
SAN MARTINO DI CASTROZZA
ORE 18

APERITIVO TRENINO

L'Hotel Vienna propone
Medaglione di polenta di Storo
con involtino di porcino e
pancetta fumada di Primiero.

In abbinamento a
Teroldego rotaliano D.O.C.

Informazioni e prenotazioni
**Azienda per il Turismo
San Martino di Castrozza,
Passo Rolle, Primiero e Vanoi**
Ufficio di San Martino di Castrozza
Tel. 0439 768867
info@sanmartino.com

La partecipazione alle degustazioni
è gratuita