



Ricette, bottiglie e libri

scrivete a:
Cooperazione tra consumatori
C.P. 770 - 38100 Trento

Sono infinite le ricette a base di patate: dai raffinati primi piatti, alle irresistibili frittelle

Dalla crema alla frittella

CREMA PARMENTIER

Ingredienti: 3 porri; 600 g di patate; 50 g di burro; 1 litro di brodo di dado; 1 bicchiere di latte; 3 cucchiaini di panna liquida; sale, pepe; 2 fette di pane da toast; cerfoglio (facoltativo)

Tagliare il bianco dei porri a fettine sottili, lavare bene e far sgocciolare; sbucciare le patate e tagliarle a dadini; scaldare metà del burro in una padella e farvi imbiondire i porri, aggiungere le patate tagliate e il brodo, coprire e far bollire a fuoco lento finché le patate saranno cotte. Aggiungere il latte e la panna, salare e pepare; passare la zuppa al passaverdure, incorporare il rimanente burro e servire con i crostini di pane rosolati in un padel-



Le ricette di Rinaldo Dalsasso

Nel mese di ottobre il grande chef sarà presente in questi punti vendita per proporvi le sue ricette:

Coop Aordo

- Agordo, Via Insurrezione
- giovedì 9, venerdì 10 e sabato 11 ottobre
 - mercoledì 29, giovedì 30 e venerdì 31 ottobre

Coop Trentino

- Rovereto, via Mazzini, 65
- giovedì 16, venerdì 17 e sabato 18 ottobre

Mostra Mercato Val di Gresta Passeggiate negli orti



Prosegue fino al 19 ottobre la 38^a Mostra Mercato della Val di Gresta, inaugurata il 20 settembre, e dedicata quest'anno alla patata. In Trentino la patata ha rappresentato, in passato, il prodotto principale dei campi nelle zone di montagna; oggi le roccaforti per la sua coltivazione nella nostra provincia sono - oltre alla Val di Cembra, all'Alta Valsugana, alla Valle di Non e al Bleggio - il Lomaso e la Val di Gresta. Qui, fin dagli anni '80 del secolo scorso, i produttori si sono votati all'agricoltura integrata e a quella biologica: questo assicura ai prodotti grestani qualità e

pregio riconosciuti. In particolare, meritevole di considerazione e di un presidio gastronomico specifico è proprio la patata grestana, a cui si affiancano più di 20 ortaggi (cavolo, carota, sedano rapa, porro, cavolfiore, cetriolo, cipolla, fagiolino, lattuga, pomodoro, radicchio, zucchina). Perno dell'agricoltura della Val di Gresta è il Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta, con sede a Ronzo-Chienis.

Molti gli appuntamenti in programma per Mostra: concerti, incontri, degustazioni (**Itinerari gustosi in Val di Gresta**), animazioni, laboratori per grandi e piccini, visite al Consorzio Val di Gresta (su prenotazione tel.3407540443), possibilità di acquistare i prodotti.

Sabato 4 e domenica 5 ottobre nel centro storico di Mori torna la **Ganzega d'autunno** (a cura della Pro Loco Mori-Val di Gresta); per domenica 5 è fissata anche la **Rampipatata**, gara di mountain bike per ragazzi/e dai 6 agli 11 anni e si apre pure la **Mostra Micologica**. **Domenica 12 Gnoccolarte**: l'arte di fare gli gnocchi. **Domenica 19** si conclude con **"Vin brulé e castagne"**, al Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta. Per tutta la durata della Mostra Mercato, inoltre, si potrà degustare il goloso **"Menù a tema"** nei ristoranti della Val di Gresta. (C.G.)

Per informazioni

Comitato Mostra Mercato Val di Gresta
0464-802915
www.mostramercato.org - www.valdigresta.info

lino con poco burro; a piacere si può cospargere di cerfoglio tritato.

SCHIACCIATINE DI PATATE

Ingredienti: 600 g di patate, 150 g di farina, 3 tuorli d'uovo, sale, pane grattugiato, olio d'oliva.

Lessare le patate, pelarle ancora calde e passarle al setaccio; raccogliere le patate in una terrina, incorporare i tuorli d'uovo e la farina, salare e amalgamare bene; formare delle crocchette schiacciate e passarle nel pane grattugiato.

Scaldare un po' d'olio d'oliva in una padella e friggervi le schiacciatine finché risulteranno rosolate da ambo le parti; farle sgocciolare su carta da cucina e servirle subito, anche con affettati, formaggi, verdure.

Per le "schiacciatine alle zucchine", si incorporano all'impasto di patate 200 g di zucchine, tagliate a dadini e fatte saltare in poco olio d'oliva, 50 g di grana trentino grattugiato e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato; con l'aggiunta di 200 g di cipollotti freschi, si ottengono le "schiacciatine ai cipollotti".

FRITTELLE DI PATATE

Ingredienti: 400 g di patate lessate, 20 g di farina, 4 uova, 30 g cipolla, 1 cucchiaino da caffè di bicarbonato, prezzemolo, sale, olio d'oliva.

Schiacciate le patate, aggiungete gli altri ingredienti, mescolando bene; aromatizzate con il prezzemolo tritato e mettetle a riposare per mezz'ora in frigorifero. Formate quindi delle frittelle piatte e mettele a friggere nell'olio d'oliva ben caldo; fate asciugare su carta da cucina e servite subito.