



Ricette, bottiglie e libri

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

Due modi diversi per chiudere un pranzo. Con la classica, suadente morbidezza di una bavarese o di una mousse. Oppure con il gusto del miele. Ma con un pizzico di pepe

Diverse dolcezze

BAVARESE AL GRAND MARNIER CON SALSA DI FRAGOLE

Ingredienti: 1/2 litro di latte bollente con una stecca di vaniglia; 5 fogli di gelatina ammorbiditi in acqua fredda; 6 tuorli; 250 g di zucchero; 500 g di panna montata;



1/2 bicchierino di Grand Marnier; una presa di sale, fragole. Per la salsa di fragole: 500 g di fragole; 200 g di zucchero.

Montare i tuorli e lo zucchero; versarvi il latte bollente, un pizzico di sale, il liquore, la gelatina ammorbidita. Mescolare delicatamente per amalgamare bene, filtrare il composto e far-

lo raffreddare immergendolo a bagnomaria in acqua e ghiaccio; montare la panna ed unirla al composto raffreddato, mescolando bene.

Tagliare a fettine le fragole, metterne una fettina sul fondo degli stampini e coprirla con la crema. Mettere in frigo per 3-4 ore.



Servire con la salsa di fragole ottenuta frullando lo zucchero e le fragole sino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

(Questo dolce può essere conservato in freezer per una settimana; prima di servire, lasciarlo in frigorifero per almeno 4 ore).

MOUSSE DI PERE

Ingredienti per il biscotto: 2 albumi; 50 g di zucchero; 4 tuorli; 15 g di nocciole tritate; 10 g di fecola



di patate; 25 g di farina; sale; un pizzico di vanillina.

Per la mousse: 300 g di polpa di pere Williams (o pere sciropate); 300 g di panna montata; 50 g di zucchero; 10 g di colla di pesce; vino bianco, vaniglia.

Montare a neve ben ferma gli albumi con 25 g di zucchero; a parte sbattere a crema i tuorli con lo zucchero rimanente, unire le nocciole, la fecola, la farina, un pizzico di sale e gli albumi. Stendere l'impasto su una placca foderata di carta da forno e cuocere per 15 minuti circa in forno a 170-180 gradi, sino a quando il biscotto sarà dorato.

Cuocere le pere in acqua, vino bianco, zucchero e vaniglia; quando sono cotte sgocciolarle e frullarle. Ammorbidire la colla di pesce lasciandola a bagno in acqua fredda e poca polpa di pere per 10 minuti, toglierla dall'acqua, strizzarla e scioglierla in un pentolino con due cucchiaini di polpa di pere.



Un giorno con
Rinaldo Dalsasso

Nel mese di maggio Rinaldo Dalsasso vi aspetta nei negozi di:

Coop Trentino

- Trento, piazza Lodron, 28
venerdì 7 maggio
- Vezzano, via Roma, 45
venerdì 14 maggio
- Ravina, via Herrsching
sabato 22 maggio
- Trento, piazza Lodron, 28
mercoledì 26 maggio

- Rovereto, piazza N. Sauro, 19/a
venerdì 28 maggio
- Rovereto, viale Trento, 31
sabato 29 maggio

Supermercati Trentini

- Trento, piazza G. Gantore 30
mercoledì 5 maggio
- Trento, via Menguzzato, 85
sabato 8 maggio

Montare la panna con lo zucchero ed unirvi delicatamente la polpa di pere e la gelatina; mescolare bene; distribuire la mousse sopra il biscotto e mettere il frigo per 3-4 ore. Servire con fettine di pere e scaglie di cioccolato.

STRACCHINO CON FRUTTA E MIELE D'ACACIA

Ingredienti: frutta da stagione sbucciata e tagliata a fettine; stracchino; pepe; miele d'acacia.

Disporre sul piatto di portata, secondo il gusto, la frutta pulita e tagliata, al centro mettere una fetta di stracchino condito con pepe e irrorare il tutto con il miele d'acacia aiutandovi con una forchetta.

Si può utilizzare tutta la frutta di stagione, ad eccezione dell'anguria e di tutti gli agrumi. Il miele deve essere necessariamente di acacia, perché non altera i sapori.



(ricette e foto tratte da "Finche c'è acqua c'è brodo. A scuola con Rinaldo Dalsasso" vol. 1 e 2, di D. Gafforio, Rovereto, ed. Stella, 2008)

• **Borgo Valsugana**,
corso Vicenza, 4/a
sabato 15 maggio

• **Rovereto**,
via Mazzini, 65
venerdì 21 maggio

Famiglia Cooperativa

• **Trento**, via Brig. Acqui, 2
mercoledì 12 maggio

• **Lavis**, via Degasperri, 2
mercoledì 19 maggio

Grazie ad un progetto avviato nel 2004, è tornata la Farina della Valsugana: di solo mais Spin Caldonazzo, coltivato esclusivamente in Valsugana



Una polenta dal gusto autentico

La Farina della Valsugana

C'è polenta e polenta. Quella che si prepara con la Farina della Valsugana ha un gusto pieno ma morbido, inconfondibile. È il risultato di una sapiente lavorazione, di produzioni contenute in piccoli appezzamenti, in perfetta armonia ed equilibrio con l'ambiente circostante, e di un tipo di mais che era stato quasi dimenticato, pur essendo ritenuto in passato e per lungo tempo il migliore di tutti per preparare la polenta: lo Spin Caldonazzo, noto anche come Pignolino, e che qualche anno fa è stato salvato dalla scomparsa definitiva.

La Farina della Valsugana esiste infatti oggi grazie ad un progetto sperimentale – attivato nel 2004 dal Leader Plus Valsugana in collaborazione con la Fondazione de Bellat e un gruppo di agricoltori della Valsugana – per il recupero e la valorizzazione di quella antica varietà di mais trentino, coltivata in Valsugana dal secolo scorso, che si chiama Spin Caldonazzo, a causa della particolare forma ad uncino del chicco e del luogo di origine, la Valsugana; la pannocchia, lunga e pesante, è di un bell'arancio vivo. La zona di produzione è soltanto quella compresa all'interno dei Comprensori del Primiero, della Bassa Valsugana e del Tesino e dell'Alta Valsugana.

Nel 2005 è nata l'Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Farina della

Valsugana che ha oggi oltre 50 associati, con una produzione di granella che nel 2009 è arrivata a circa 1000 quintali.

Sono quindi stati definiti alcuni obiettivi di valorizzazione della filiera produttiva, con la registrazione della varietà nell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, di un marchio collettivo del prodotto Farina della Valsugana, e con la definizione di un disciplinare di produzione; infine il 19 dicembre 2007 l'Ente Nazionale Sementi Elette ha approvato l'iscrizione della varietà "Spin Caldonazzo" al Registro Nazionale delle Sementi.

L'Associazione per

la Tutela e la Valorizzazione della Farina della Valsugana ha un proprio Centro di conferimento e stoccaggio a Spagolle, nel Comune di Castelnuovo; gli associati portano qui la granella che poi viene essiccata, stocata e successivamente

portata al Molino Agostini di Caldonazzo per la macinatura ed il confezionamento; periodicamente vengono effettuate, sia sulla granella conferita sia sulla farina, analisi chimiche per la ricerca di aflatossine, diserbanti, presenza di Ogm e di glutine così da poter garantire l'utilizzo anche da parte dei celiaci (la farina è stata inserita nel Prontuario 2009). Solo dopo aver superato tutti i rigorosi controlli previsti sull'intera filiera lo spin diventa Farina della Valsugana. (C.G.)



Il mais Spin Caldonazzo, detto anche Pignolino, deve il suo nome alla particolare forma ad uncino del chicco.

