



La cucina del trentino: canederli, spazzle e casunziei all'ampezzana



INIZIO CORSO: giovedì 30 ottobre 2025

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

Scopri i **sapori autentici del Trentino** con il nostro corso pratico e amatoriale dedicato alla cucina di questa affascinante regione alpina.

Durante le sessioni, imparerai a preparare alcuni dei piatti più rappresentativi e gustosi, tra cui:

- **Canederli:** deliziosi gnocchi di pane arricchiti da speck, formaggio o erbe, perfetti da gustare in brodo o con burro e cipolle.
- **Spätzle:** morbidi gnocchetti di pasta fresca, tipici della tradizione tedesca e trentina, ideali come contorno o piatto principale, accompagnati da sughi o formaggi.
- **Casunziei all'Ampezzana:** raffinati ravioli ripieni di barbabietola e ricotta, serviti con burro fuso, noci e spezie, un vero capolavoro della cucina ladina.

Obiettivi:

Il corso è pensato per chi desidera avvicinarsi ai sapori autentici del Trentino, imparando tecniche di preparazione e segreti delle ricette tradizionali. In un ambiente conviviale e informale, potrai mettere le mani in pasta, assaporare i risultati e portare a casa un pezzo di questa meravigliosa regione.

Contenuti:

- Approfondire le conoscenze sulla cucina tradizionale del Trentino
- Imparare a preparare piatti autentici utilizzando ingredienti locali e di stagione
- Sviluppare competenze pratiche in cucina, dalla preparazione alla presentazione dei piatti
- Conoscere le storie e le tradizioni legate alle ricette trentine

Calendario

Giovedì 30 ottobre 2025

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 23 ottobre 2025

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.