

16 Dicembre 2020

Valsugana Sapori

Canederli, specialità trentina da gustare in tutte le salse

Questa preparazione della tradizione regionale oggi si cucina lasciando spazio anche alla creatività. Ce ne parla Alessia Osti, responsabile marketing della Valsugana Sapori



Trentino Alto Adige

I **canederli** raccontano d'ingredienti semplici e territori unici. Nati tra le umili mani dei contadini, questi gnocchi fuori misura sono parte di una lunga tradizione che li rende oggi un simbolo del Trentino Alto Adige. A raccontarci qualcosa di più è **Alessia Osti**, responsabile marketing della **Valsugana Sapori** [1], azienda familiare con sede a Scurelle (Trento) che produce specialità trentine da portare sulle tavole di tutta Italia. «I canederli sono un simbolo di questi territori, un vero **must della cucina locale** che si trova in ogni rifugio o ristorante della regione» ha spiegato Alessia. La loro forza sta proprio nella semplicità: «Si tratta di un piatto umile creato dai contadini con ciò che si poteva recuperare in cucina. Nella **versione classica**, infatti, il canederlo è fatto con un impasto di pane raffermo, uova, farina e speck». Poi ci sono le **varianti** che prevedono, ad esempio, l'aggiunta di formaggio, spinaci, oppure di altri ingredienti. «Nella linea Valsugana Sapori - ha aggiunto Alessia - sono oggi presenti anche i canederli vegani per soddisfare gusti ed esigenze differenti».

Canederli: ingredienti semplici per un piatto sorprendente [2]

Diversi sono anche i modi per **re-interpretare** questo piatto tipico con ricette e abbinamenti inaspettati. Racconta Alessia: «Per la semplicità dei loro ingredienti, i canederli offrono una grande **versatilità** tra i fornelli. Questo è il motivo per cui oggi non vengono unicamente cucinati in brodo, come vorrebbe la tradizione, ma anche conditi con salse, **ragù di carne o fondute di formaggi**». I canederli sono inoltre veloci da cuocere e sono ottimi da portare in tavola anche con un delicato condimento di burro fuso e salvia, oppure con un pesto di noci per concedersi un primo piatto alternativo e gustoso anche in una breve pausa

pranzo.

Riscaldarsi in inverno? Niente di più facile con canederli e polenta [3]

Per garantire la tipicità e qualità dei canederli trentini, l'attenzione è posta in primo luogo sulla materia prima? ha chiarito Alessia. Ogni ingrediente è rigorosamente italiano e, quando possibile, legato a **filieri localissime** come nel caso, ad esempio, dello speck?. Quella di Valsugana Sapori è infatti una storia di famiglia fatta di amore per il territorio. L'azienda nasce da un'idea di **Albino Pasquazzo** che, insieme ai suoi familiari, ha avviato nel 2006 un laboratorio per realizzare canederli, spätzle e gnocchi da destinare alle tavole di tutta Italia. Il progetto ha puntato fin da subito sulle **ricette tramandate** per generazioni, e sulla lunga esperienza maturata nel campo della ristorazione. Grazie a un intenso e costante lavoro di **perfezionamento degli impasti** e delle tecniche produttive, Valsugana Sapori è poi cresciuta fino a diventare il punto di riferimento nazionale per la fornitura di queste specialità trentine, contribuendo, allo stesso tempo, a valorizzarne la lunga tradizione.

Links

[1] <https://www.valsuganasapori.it/it/>

[2] <http://territori.coop.it/territori/canederli-ingredienti-semplifici-un-piatto-sorprendente>

[3] <http://territori.coop.it/territori/riscaldarsi-inverno-niente-di-pi%C3%B9-facile-con-canederli-e-polenta>