

11 Giugno 2013
Valsugana Sapori

Trentino da spadellare: canederli e spätzle si trovano anche nel banco frigo

Nascono da tradizioni semplici e rimangono semplici perfino per i ritmi della vita odierna. Il produttore Lotto di Scurelle (TN) porta i primi piatti trentini nelle case di tutti



Trentino Alto Adige

Una cucina schietta e genuina, che per secoli ha dovuto fare i conti con le ristrettezze economiche di un territorio aspro e difficile, in cui sono radicate le contaminazioni bavaresi e tirolesi e **lo spirito di un popolo di lavoratori dalle abitudini semplici**. È in questa terra che nasce Lotto, un'azienda che opera nella ristorazione da oltre venti anni, servendo mense scolastiche e aziendali e gestendo il catering di eventi e cerimonie. Dall'esperienza dei suoi lavoratori prende vita il marchio Valsugana Sapori, grazie al quale canederli e spätzle hanno raggiunto il banco frigo di Coop. «Volevamo portare sulla tavola di tutti ciò che sappiamo fare meglio»: così Alessia Osti, responsabile marketing di Lotto, spiega la scelta dell'azienda di rendere disponibili a tutti i primi piatti trentini, distribuendoli nei punti vendita Coop. Poi aggiunge: «Noi siamo trentini, così come la maggior parte degli ingredienti che usiamo. Chi meglio di noi conosce il valore di questi piatti?».

I canederli sono realizzati con un impasto classico a base di pane, uova, salsiccia e speck, a cui possono essere aggiunti formaggio, spinaci o radicchio, creando diverse varianti. Cotti in acqua o brodo bollenti, accolgono al meglio ogni condimento, da una fonduta di formaggi a un sughetto preparato con trota salmonata e pomodoro fresco. «Siamo affezionati ai canederli, per tradizione, ma **andiamo particolarmente fieri dei nostri spätzle**», ci dice Alessia Osti, «perché sono la testimonianza di una tradizione che non intende passare di moda». Gli spätzle Valsugana Sapori sono confezionati già cotti, per cui **al consumatore non resta che spadellarli per 2-3 minuti nel condimento**: è questa la novità. Conosciuti anche con il nome di «gnocchetti tirolesi», possono essere aggiunti a ogni sugo, sia nella versione classica, preparati con farina e spinaci, sia nelle varianti spätzle bianchi, al pomodoro e tricolore. Non solo si sono portati questi piatti

tipici nella grande distribuzione e fuori dal Trentino, ma si è dato ascolto alle esigenze moderne, che ci fanno spesso prediligere un prodotto pronto di qualità, versatile e di rapida preparazione.

Foto: Michela Simoncini [1]

Potrebbe interessarti anche

Primi piatti trentini in vaschetta, pronti da cucinare [2]

Links

[1] <http://www.flickr.com/photos/comunicati/6562028667/>

[2] <http://territori.coop.it/territori/primi-piatti-trentini-vaschetta-pronti-da-cucinare>