

CITTÀ DI TRENTO

AUTUMNUS

i frutti della terra

1/10

MATTINA ore 11:00

Show Cooking: Il Pane "Nero delle Dolomiti" La magia dal vivo: Inserimento al cuore del cubetto di Puzzone di Moena DOP e cottura rapida/stufatura per mostrare la fusione interna del formaggio.
Storytelling: La coltivazione storica del grano saraceno in Trentino e come abbinare i pani scuri ai formaggi di malga.

1/10

POMERIGGIO ore 14:00

Show Cooking: Pagnotta "Oro Rosso"
La tecnica: Come inserire verdure ricche d'acqua negli impasti senza rovinare la maglia glutinica, guarnendo con speck e semi tostati.
Storytelling: Lo speck come esaltatore naturale di sapidità nelle lievitazioni e i colori dell'autunno in panificazione.

2/10

MATTINA ore 11:00

Show Cooking: Pane Integrale alle Mele essiccate e Cannella:
La tecnica: Idratare la frutta essiccata prima dell'inserimento per non assorbire l'acqua dell'impasto principale.
Storytelling: La tradizione melicola della Val di Non e l'arte della disidratazione per la conservazione invernale.

2/10

POMERIGGIO ore 14:00

Show Cooking: Pane Dolce al Vino Rosso Trentino e Fichi:
La tecnica: Incordatura dell'impasto semi-dolce e distribuzione omogenea di fichi secchi e uvetta.
Storytelling: Il rito delle uve per il Vino Rosso e l'uso della frutta secca come carica energetica per l'inverno.

7/10

MATTINA ore 11:00

Show Cooking: Ciabatta al Farro Monococco e Caciotta di Capra: La tecnica: Come gestire un impasto molto morbido e integrare i dadini di caciotta di capra e le erbe alpine senza smontarlo.
Storytelling: La riscoperta dei grani antichi a ridotto contenuto di glutine e il valore della biodiversità caprina in Trentino.

7/10

POMERIGGIO ore 14:00

Show Cooking: Pane Rustico Porcini e Mirtilli Rossi:
La tecnica: Inserimento dei mirtilli rossi selvatici nell'impasto per creare il perfetto bilanciamento tra idratazione e acidità.
Storytelling: I profumi del sottobosco trentino e l'armonia tra cucina selvatica e arte bianca.

8/10

MATTINA ore 11:00

Show Cooking: Pane all'Orzo e Birra Artigianale Trentina:
La tecnica: Gestione della fermentazione guidata dai lieviti della birra ed erba cipollina fresca tritata al momento.
Storytelling: La coltivazione dell'orzo in quota e l'unione tra il mondo della panificazione e quello della birrificazione trentina.

8/10

POMERIGGIO ore 14:00

Show Cooking: Pagnotta dell'Alto Garda con Olio EVO e Carne Salada:
La tecnica: Emulsione dell'olio nell'impasto per ottenere una mollica incredibilmente soffice e setosa.
Storytelling: L'incontro tra il microclima mediterraneo del Garda e la tradizione delle valli alpine.

9/10

MATTINA ore 11:00

Show Cooking: Brezel Alpino al Cumino e Farina Integrale di Montagna: La tecnica: L'arte dell'intreccio veloce del nodo, la finitura in superficie con semi di cumino delle valli e fior di sale.
Storytelling: La storia dei pani intrecciati della tradizione alpina e l'uso del cumino come digestivo e aroma naturale nei prodotti da forno montani.

9/10

POMERIGGIO ore 14:00

Show Cooking: Ciambella di Castagne e Vezzena Stravecchio:
La tecnica: Formatura a ciambella e controllo della cottura per mantenere la morbidezza data dagli zuccheri della castagna.
Storytelling: La castagna come "pane dei poveri" nella storia alpina e la stagionamento dei grandi formaggi trentini.

