

## La ricetta

### Ingredienti (per 4 persone):

300 g di pane bianco raffermo;  
100 g di lugànega trentina;  
100 g di speck;  
100 g di mortadella;  
100 g di formaggio;  
100 g di grana;  
2 bicchieri di latte;  
2 uova;  
2 cucchiari di farina;  
2 cucchiari di prezzemolo tritato;  
sale e pepe q.b.



### Preparazione

Tagliate il pane a dadini, ponetelo in una terrina e aggiungetevi la lugànega tritata, la mortadella, lo speck, il formaggio tagliati a pezzetti e il grana grattugiato.



Versate sull'impasto il latte, le uova ed il prezzemolo.

Fate riposare per circa 20 minuti.

Incorporate la farina ed il sale.

Con le mani umide amalgamate il tutto e formate delle palle del diametro di 4-5 cm, aggiungendo eventualmente farina per dare consistenza all'impasto qualora sia diventato troppo molle.

Cuocete il primo canédarlo in brodo bollente; qualora si disintegri è consigliabile aggiungere un po' di farina per dare maggiore consistenza all'impasto. Una volta collaudato

l'impasto, cuocete i canédarli in brodo bollente per ca. 10 minuti.

Servite in un brodo di carne (diverso da quello di cottura che diventa torbido), con prezzemolo tritato, oppure con burro fuso o con spezzatino di carne.

Lungo il percorso delle degustazioni si svolgeranno dimostrazioni di artigianato tipico del Cantón Bèrna. La serata sarà animata con musica, canti e balli.

- Coro Cantabont
- Coro Carè Alto
- Corpo Musicale Vigo-Darè
- Gruppo folkloristico musicale Rhendena Klänge
- Schuhplatterinnen
- Tirock Band
- Coretto dei bambini



Il Comitato Cantón Bèrna declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone che potrebbero verificarsi nel corso della manifestazione

**Si ringrazia chi ha partecipato economicamente, i volontari, le associazioni e il Corpo Vigili del Fuoco Volontari di Vigo-Darè per aver collaborato all'iniziativa.**



Comitato Cantón Bèrna



Comune di  
Porte di Rendena



11<sup>a</sup> edizione



Comitato 'Canton Bèrna'

# Sabato 17 agosto

2019  
dalle ore 18

## Festa dal Canédarlo



## Cantón Bèrna

### Vigo - Porte di Rendena

info: 333.5961914







# “N’òfta ’ntorna a Vich” ...VÈRS PILÜCH

IV  
edizione

Partenza ore 14.00 puntuali da Piazza San Marco a Vigo.  
Si consigliano calzature adeguate.  
Durante la passeggiata verrà offerta la merenda.

## Cantón Bèrna VIGO RENDENA

### DEGUSTAZIONI

1. Degustazione salumi, canédarli, acqua e vino (*Piazzola dal Gino*)
2. Menu “Gluten Free” e menu vegetariano (*Ròft dai Masi e dai Caréghi*)
3. Angolo della salamella (*Ort dai Tèbli*)
4. Osteria (*Ort dai Tèbli*)
5. Dolce (*Córt dai Pilòch*)
6. Caffè (*Stiua dai Fiòri*)
7. Amaro (*Ròft dal Filippo*)



La manifestazione si svolgerà con qualsiasi tempo e proseguirà fino all'esaurimento dei canédarli