

'ö'

COME - WIE
KNÖDEL



www.knoedel.it

Certosa 29
I-39020 Val Senales

Tel. 0039 0473 67 91 30
Fax 0039 0473 67 91 15
sales@knoedel.it



COME - WIE
KNÖDEL

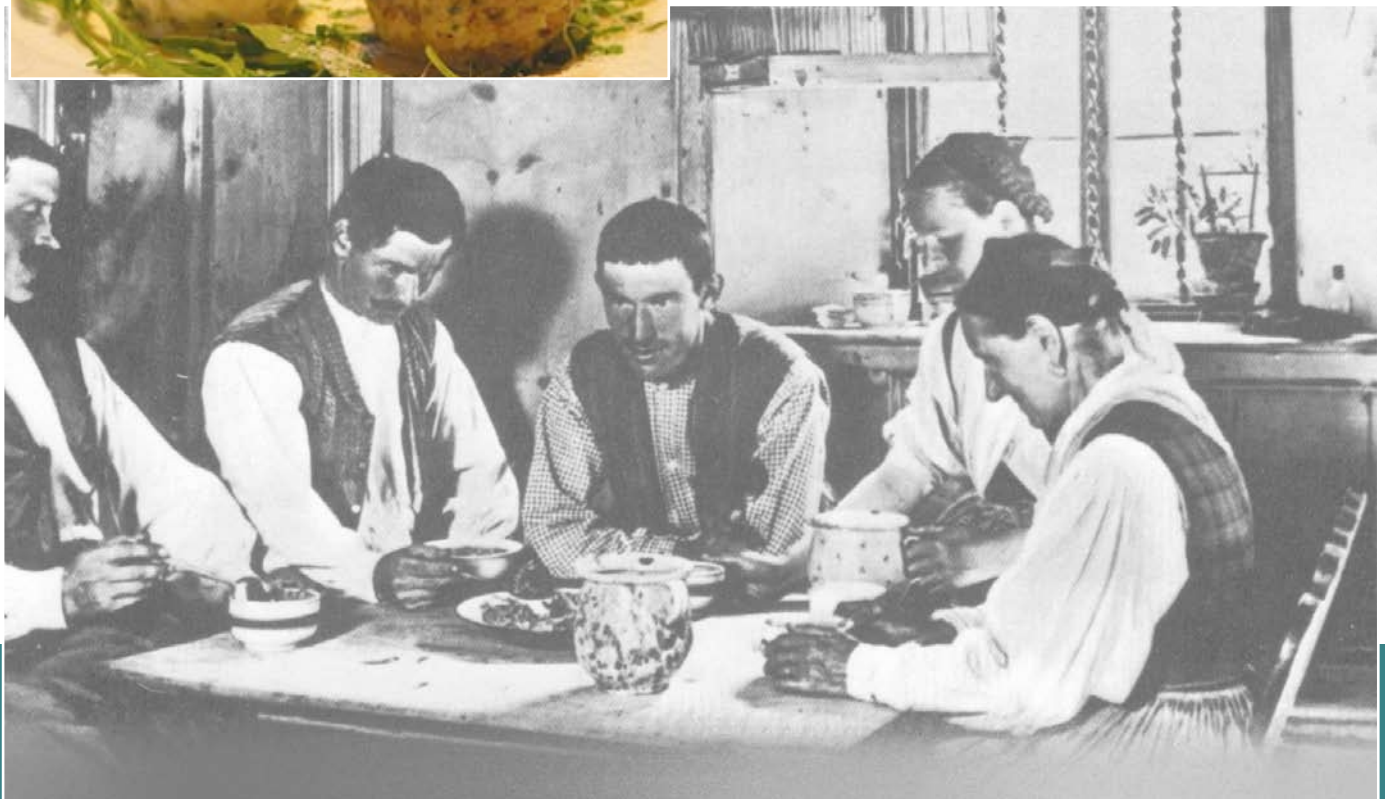
La tradizione

Da 3000 anni in tutto il Tirolo si cucinano canederli. Alcuni tipi sono conosciuti in tutto il mondo, altri sono specialità regionali, ma tutti, pur nelle diverse varianti, sono famosi come la pasta o la pizza. Nati come piatto di tutti i giorni o come pietanza principale, nella minestra, arrostiti, o mangiati con l'insalata, essi sono molto di più di una cosa rotonda: sono **il simbolo** della cucina tirolese. Il canederlo mantiene la tradizione, crea un'identità, è **famiglia!**



La situazione

La cultura del mangiare odierno, purtroppo finisce quasi sempre alla pizzeria all'angolo. I tempi stretti al lavoro e il mutato modo di vivere il tempo libero non ci permettono di dedicare il tempo necessario alla cultura del mangiare. Ecco quindi la nascita dei **fast food** come Mc Donald's. Fortunatamente negli ultimi anni stiamo assistendo ad un ritorno alla cucina tradizionale, così la „baguette“ francese, il „currywurst“ tedesco, il „fish'n chips“ inglese, il „burger“ americano, la „pizza al taglio“ italiana e le novità come l'esotico „sushi“ giapponese, in diverse forme stanno entrando tutte in una nuova cultura del mangiare nazionale. Dunque, dove rimane la cucina tirolese? Dove rimane il canederlo?

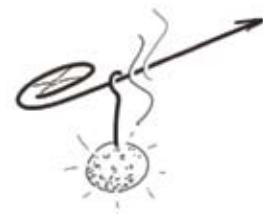


La visione

Anch'io sono spesso attratto da questa cucina multi-culturale, mi affascina questa varietà di gusto, la nuova esperienza e la velocità.

Seduto al bancone, ipnotizzato da piatti colorati, decorati artisticamente, vedo vari tipi di canederli gustosi ed attraenti.

Un ristorante moderno per un piatto tradizionale.





COME - WIE
KNÖDEL

Il prodotto

Canederli naturalmente, e solo quelli!

Verranno preparati in tutto il mondo, in tutte le varianti. Ideeremo nuove ricette e daremo loro un tocco

trendy. Ma l'importante è: **I CANEDERLI SONO SANI,**

LEGGERI E BUONI!

Dunque una cosa rotonda. Per tutti coloro che vogliono sapere cosa mangiano.

Non serve aggiungere altro, vista la grande varietà di scelta ed ingredienti, come: carne, pesce, verdura, o come dessert. Decisamente piccante o golosamente dolce. L'**impasto base** è quasi sempre lo stesso. Si possono preparare in anticipo e conservare per lungo tempo sottovuoto. La varietà e le composizioni creative diventano infinite!

I canederli sono "in", non serve aggiungere altro...



I classici

Speck
Spinaci
Formaggio
Prosciutto
Grano saraceno



I vegetariani

Rape rosse
Pomodori
Asparagi
Ortiche
Funghi finferli



Le novità

Gamberetti
Salmone
Tacchino
Gorgonzola
Erbe



Gli esclusivi

Selvaggina
Tartufo
Caviale
Aragosta
Roquefort



I dolci

Albicocche
Prugne
Ricotta
Papavero
Gianduia





COME - WIE
KNÖDEL

L'ospite

Conosce New York e Roma -
ma vive a Vienna o Bolzano

ascolta Madonna e Ramazzotti -
ma anche Sinatra e Pavarotti

adora il Chevy e la Maserati -
ma guida un' Audi

mangia hamburger e pizza -
ma adora il canederlo

..... ha poco tempo -
ma apprezza il moderno e il tradizionale





COME - WIE
KNÖDEL

Il consumatore

Ha la fortuna di vivere in una famiglia unita, ma deve anche pianificare bene la giornata. La spesa giornaliera non deve richiedere troppo tempo, tuttavia è esigente e vuole nutrire la sua famiglia con cibi sani.

I canederli sono sempre a portata di mano nel frigorifero, si presentano in diverse varianti, sono veloci da cucinare e sani.

Garantiamo prodotti preparati con ingredienti che non contengono OGM.

D'altra parte, questo prodotto proveniente dalle montagne dell' Alto Adige non può che essere sano:

Gli ingredienti:

Pane di farina 0,

Uova,

Latte dalle ns. montagne,

Speck fatto dai nostri contadini,

Verdure e spezie che crescono in zona.

Alla corte di...



Bietole rosse con gorgonzola



Asparagi con pomodori secchi



Scampi e pomodoro



Zucchini



Melanzane e mozzarella su salsa di basilico



Grano saraceno con erba cipollina



Verdure con burro di salvia e parmigiano



Tartufo nero



Funghi finferli



Ciliege fresche



COME - WIE
KNÖDEL

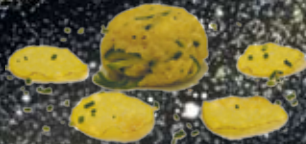
Universo canederlo...

Tutto gira attorno ai canederli!

Trova il tuo pianeta-canederlo personale e dagli un nome - prima di divorarlo! Il galattico divertimento-canederlo!

Universo canederlo

Galaktikus





COME - WIE

KNÖDEL

La ricetta

Attualmente in regione questi potrebbero essere i posti dove iniziare questa avventura:

Südtirol - Alto Adige
Italia



Anche più al sud i canederli possono far ricordare e apprezzare le ultime vacanze in montagna, soprattutto nelle località del Norditalia, come:

Trento
Verona
Torino
Bologna
Milano
Firenze
Roma



I canederli possono anche valicare le Alpi ed arrivare fino alle capitali gastronomiche:

Vienna
Monaco
Stoccolma
Francoforte
Colonia
Amburgo
Berlino
Shanghai

.....



VAL SENALES · SCHNALSTAL
ALTO ADIGE · SÜDTIROL · ITALY

www.knoedel.it

Certosa / Karthaus, 29
I-39020 Val Senales / Schnalstal

Tel. 0039 0473 67 91 30
Fax 0039 0473 67 91 15
sales@knoedel.it