

DALLA MALGA ALLA TAVOLA

RECOARO TERME CELEBRA LA CUCINA DELLE MALGHE CON LA FESTA DEI GNOCCHI CON LA FIORETA



La Festa dei Gnocchi con la Fioreta a Recoaro Terme si conferma un evento imperdibile per gli amanti della tradizione culinaria e del buon cibo. Questa manifestazione, che si svolgerà dal 23 al 25 agosto, è un'occasione unica per assaporare un piatto tipico locale, gli "gnocchi con la fioreta", in un'atmosfera festosa e conviviale.

Il Protagonista: Gli Gnocchi con la Fioreta

Il piatto principale, gli "gnocchi con la fioreta", rappresenta una specialità locale di Recoaro Terme. La ricetta è semplice ma ricca di sapore: fioreta, farina, sale e pepe. La pastella ottenuta viene cotta in acqua bollente, e il risultato è un gnocco morbido, dal sapore delicato, arricchito dal burro e salvia come condimento. Questo piatto, originario della cucina povera ma sostanziosa delle malghe, riesce a conquistare anche i palati più raffinati grazie alla sua autenticità.

Un Evento che Celebra la Tradizione

Durante la festa, i visitatori avranno l'opportunità di scoprire la storia di questo piatto, grazie ai racconti di malgari e ristoratori locali. Oltre agli gnocchi,

sarà possibile degustare una varietà di prodotti tipici, come salumi e formaggi delle malghe, dolci a base di fioreta e vini del territorio. Il programma dell'evento è ricco di attività, tra cui degustazioni, mercatini dell'artigianato, musica dal vivo e escursioni nei suggestivi paesaggi delle Piccole Dolomiti.

Un Evento di Successo in Crescita

La festa sta registrando una crescita esponenziale, come sottolineato da Elena Donolato di Mark Co.&Co., con il numero di piatti serviti che è raddoppiato rispetto al 2019. Questo successo si riflette anche nell'aumento del turismo nella zona, che beneficia di un'offerta sempre più variegata e attrattiva.

Recoaro Terme: Un Futuro di Rilancio

L'evento non è solo una celebrazione della cucina locale, ma anche un'occasione per mettere in luce il patrimonio naturale e culturale di Recoaro Terme. Il sindaco, Armando Cunegato, ha sottolineato l'importanza di iniziative come questa per l'economia turistica del territorio. Inoltre, ha annunciato importanti

progetti di riqualificazione, finanziati con i fondi del PNRR, che mirano a rilanciare il complesso termale e rendere Recoaro Terme una destinazione attraente tutto l'anno.

Programma dell'Evento

Il programma della festa è ricco e variegato. Oltre alle degustazioni, il pubblico potrà partecipare a escursioni guidate, visitare mercatini dell'artigianato e dell'antiquariato, e godere di momenti di intrattenimento con musica dal vivo e spettacoli. Tra gli appuntamenti più attesi, la dimostrazione della preparazione della "fioreta" e degli gnocchi, che offre un'immersione diretta nella tradizione culinaria locale.

In sintesi, la Festa dei Gnocchi con la Fioreta è molto più di un semplice evento gastronomico: è un vero e proprio tributo alla cultura e alle tradizioni delle valli di Recoaro, capace di attirare turisti e valorizzare il territorio in modo significativo.



COS'È LA FIORETA?

La Fioreta, ingrediente principe degli gnocchi tipici delle montagne del recoarese, è una ricotta semiliquida che viene raccolta al suo primo affiorare: di origini antiche, viene tuttora prodotta nelle malghe e nei caseifici locali.

COME SI PREPARANO I GNOCCHI CON LA FIORETA?

La Fioreta viene impastata assieme alla farina: la pastella così ottenuta viene versata a cucchiaiate nell'acqua bollente.

Gli gnocchi sono pronti quando affiorano in superficie. Vengono tradizionalmente conditi con burro di malga e formaggio stagionato prodotti nel territorio recoarese.

