

Dedico questo ricettario  
a mio marito Aldo  
ai miei figli Walter, Wilma, Christian e Monica  
a mia nonna Cristina  
e ai miei nipoti  
Elena, Damiano, Dennis, Debora e Manuel

con amore  
moglie, mamma e nonna Elena

*Grafica e stampa: Tipografia Melchiori - Crespano del Grappa (TV)*

*Si ringrazia per la grafica delle foto lo Studio Boldrin di Bolzano*

*Clara Rossi Nicolodi*



*Raccolta di Ricette  
di famiglia*

*Canazei - Val di Fassa  
Trentino - Dolomiti - Italia*

*“Raccolta di Ricette di Famiglia” è stato rivisto e curato  
dalla dr. Caterina Benetti, carissima amica di Wilma  
e della famiglia Nicolodi, e dalla figlia Eleonora Benetti Wolf*

## INTRODUZIONE

*Ho cucinato per anni questi semplici piatti per la mia famiglia e sono stati sempre apprezzati.*

*In ricordo mio voglio lasciare un semplice e casalingo ricettario di cucina ai miei figli, ai nipoti, ai parenti e agli amici.*

*Desidero fare una precisazione: alcune ricette sono tipiche del Trentino e dell'Alto Adige, essendo le famiglie mia e di mio marito originarie di questa parte del Nord Italia.*

*Molte delle ricette raccolte si possono trovare in vari libri di cucina, ma di solito le ho personalizzate, anche in ricordo delle nonne.*

*Una parte delle ricette sono della mia mamma Fanny, vissuta dal 1899 al 1970. Un'altra parte sono della mia cara suocera Gisella, bravissima cuoca dapprima nella sua Osteria All'aquila, apprezzata dai clienti per i tipici piatti altoatesini, e poi del suo Hotel Touristen di Laghetti di Egna in provincia di Bolzano. Visse dal 1904 al 2002.*

*L'hotel venne costruito nel 1953 e completato nel 1954 da Aldo con la collaborazione della sua mamma, del papà Domenico, delle due sorelle Albina e Giuseppina, e in un secondo tempo anche con l'assistenza dei fratelli più giovani Bruno e Livio.*

*Negli anni ho passato qualche ricetta personale e qualche*

consiglio ai miei figli impegnati nell'attività alberghiera e ai collaboratori di cucina, per cui si può dire che ancora oggi negli alberghi della Union Hotels Canazei e Campitello di Fassa vengono serviti questi piatti.

Dietro a questa presentazione ci sono anni e anni di ricordi che si legano tra di loro.

Ricordi della paziente e laboriosa nonna Gisella che, indaffaratissima e concentrata, preparava da mangiare nella cucina del suo albergo anche per un centinaio di persone, tenendo sotto controllo contemporaneamente la gestione degli altri reparti.

Ricordi della energica, altruista e attiva nonna Fanny, la quale sempre con infinito affetto si occupava di noi ragazzi, della nostra salute, che fossimo in ordine, e si dedicava con passione a tutta l'azienda agricola, collaborando con il papà Carlo e con i fratelli Carletto, Ettore e AnnaMaria.

Ricordi miei legati a pranzi di normale quotidianità, cucinati soprattutto fuori stagione, quando i cuochi non c'erano. Ricordi di ricorrenze, di compleanni, per esempio di un dolce particolarmente apprezzato e chiesto con insistenza per questa o quella festa.

Il cibo, il riunirsi a tavola, lo stare assieme, sono parti importanti della giornata e della vita di ogni persona.

Anche se al giorno d'oggi diventa a volte difficile trovare il tempo per cucinare e avere la disponibilità da parte di tutti a sedersi insieme a tavola, è bene cercare di farlo ogni volta che si può. Le responsabilità di una giornata di lavoro, gli scambi di opinioni con i familiari, le possibili discussioni con qualcuno, le preoccupazioni per il futuro vicino e lontano, in parte si stemperano almeno per un'oretta davanti al piatto preferito e in compagnia delle persone care.

Dopo aver mangiato resta un po' di carica in più per affrontare con maggiore serenità gli impegni lavorativi.

Clara Rossi Nicolodi

## PREFAZIONE

*Questo ricettario presenta una suddivisione dei piatti in quattro sezioni: Primi, Secondi, Contorni, Dessert.*

*A volte c'è una breve nota che accompagna la spiegazione dell'esecuzione della ricetta.*

*La nota vuole essere un ricordo e un omaggio verso chi ha insegnato con amore a cucinare.*

*La filmografia, soprattutto italiana, che elogia la cucina e il cibo, è infinita.*

*C'è un film di una ventina di anni fa, non molto conosciuto in Italia, che forse può far intuire lo spirito con cui questa raccolta di ricette è stata scritta.*

*Il film si intitola "Come l'acqua per il cioccolato" ed è una storia, come tante, di un amore contrastato. L'originalità, la bellezza, a volte la crudezza e la dolcezza della storia raccontata hanno come filo conduttore un libro di ricette scritto da una nonna e tramandato alle generazioni future.*

*Racconta la storia che certe ricette hanno un potere quasi magico di far star bene le persone, ma ci vuole un ingrediente fondamentale: l'amore*

*Ora, quale mamma non cucina con amore per i suoi figli, anche se lo fa di corsa?*

Bella e commovente resta la sequenza finale in cui la nipote sta leggendo ed eseguendo ciò che è scritto nel quaderno ormai squalcito che raccoglie le ricette. La voce della nipote dice: “Finché qualcuno cucinerà questi piatti, la nonna e le zie mi saranno accanto”.

Il regista fa vedere le figure evanescenti delle ave sorridenti accanto alla ragazza che, nonostante stia sbucciando delle cipolle, non piange perché il quaderno antico riporta anche un consiglio: “Per fermare le lacrime, tagliare uno spicchio di cipolla e metterlo in testa”. Si può provare...

Detto in altre parole, è bello sapere di avere avuto e di avere per sempre l'amore delle persone care, anche se fisicamente non sono più con noi.

Caterina Benetti

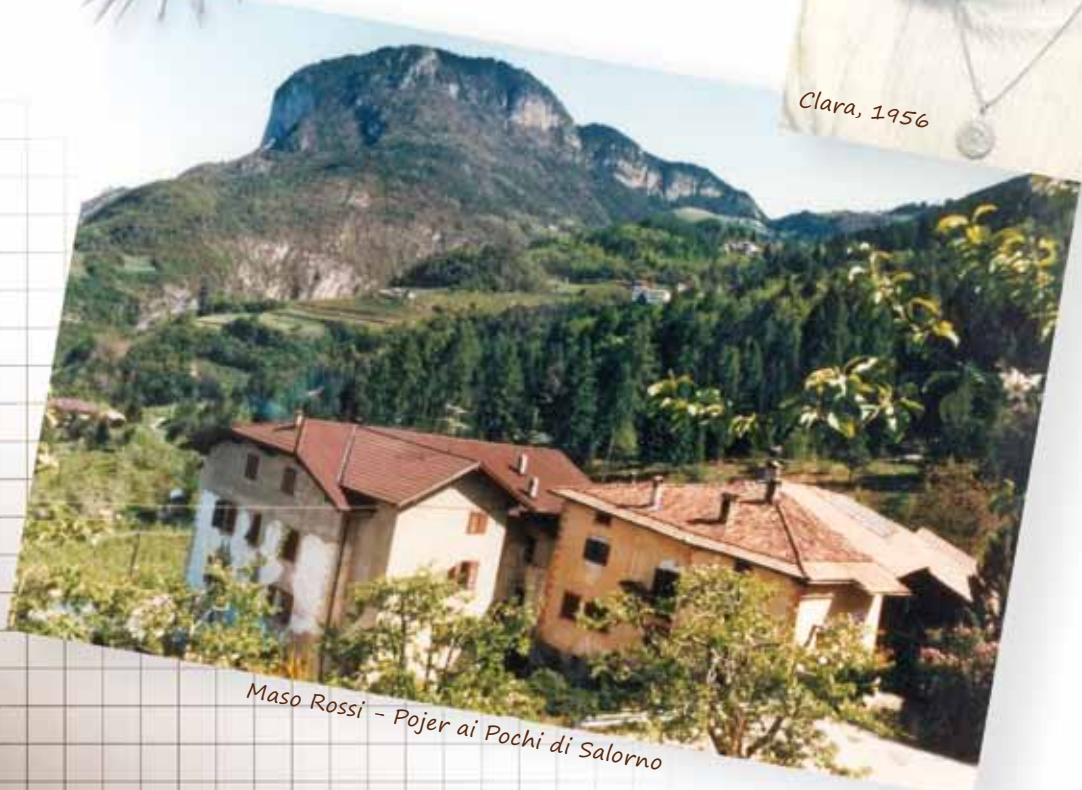




*La famiglia di Clara, 1948*



*Clara, 1956*



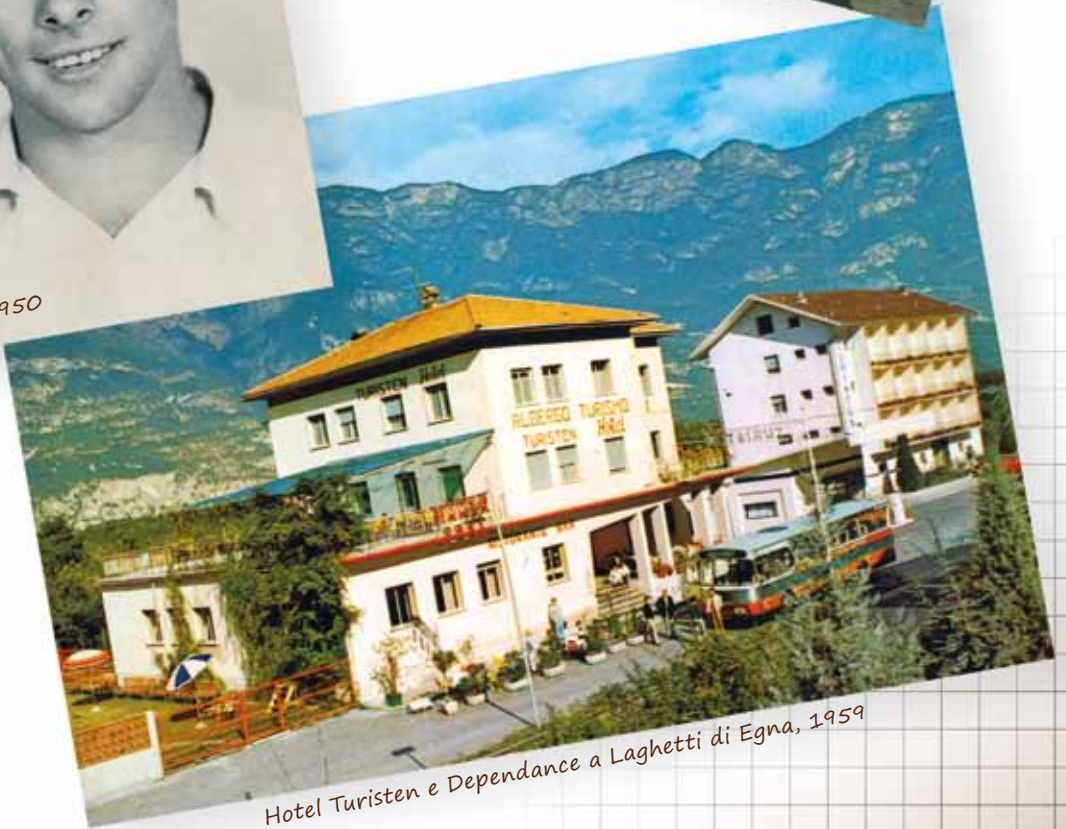
*Maso Rossi - Pojer ai Pochi di Salorno*



*La famiglia di Aldo, 1954*



*Aldo, 1950*



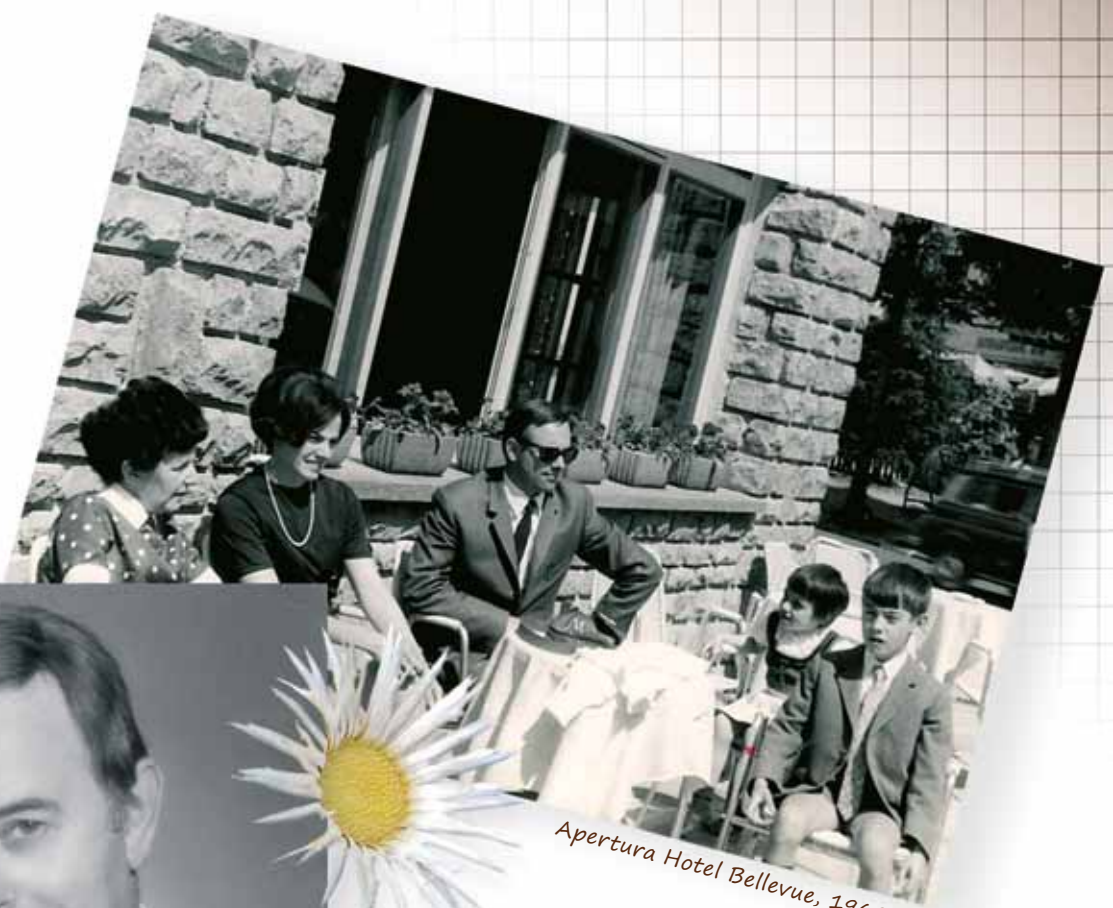
*Hotel Turisten e Dependance a Laghetti di Egna, 1959*



*Israele 1970, Aldo e Clara in crociera*



*Aldo e Clara con i figli, 1986*



*Apertura Hotel Bellevue, 1960*



*Abano, 2006*



Giugno 2009  
Festa dell'Anniversario  
per i 50 anni di matrimonio





*13 giugno 2010*

*Festa  
per l'Anniversario  
di matrimonio*







# Canederli tirolesi

Ingredienti per 10 canederli:

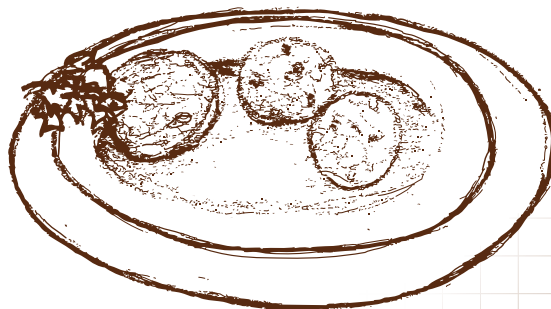
- 6 panini
- 2 uova intere
- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiaini di farina bianca
- prezzemolo
- 100 gr di formaggio Fontina o Leerdammer
- salsiccia o lucanica e prosciutto cotto
- 60 gr di pancetta rosolata nell'olio

**Preparazione:** tagliare a dadini il pane, poi in una terrina aggiungere la salsiccia a pezzetti, il formaggio tagliato a scagliette sottili, la pancetta, il prezzemolo tritato e mescolare tutti gli ingredienti. A parte in un'altra terrina mettere le uova e un po' di sale, mescolare e poi aggiungere il bicchiere di latte e il pane. Il composto dei canederli non deve risultare troppo bagnato.

Aggiungere la farina bianca e amalgamare bene il tutto, poi formare delle palle grandi un po' meno di una palla da tennis e rigirarle con le mani bagnate.

Mettere a bollire del brodo di carne o di dado e immergere le palle lasciandole cuocere per circa 20 minuti.

Servire i canederli in brodo oppure come contorno con lo spezzatino di carne.



# Minestra Mosa

*questo nome significa pappa*

*Era una tipica pietanza contadina che veniva di solito preparata ai bambini nei periodi di magra, cioè quando c'era poco cibo in casa.*

*Ingredienti per 6 persone:*

- 1 litro e mezzo di latte
- un quarto di litro d'acqua
- 200 gr di farina gialla
- 100 gr di farina bianca
- sale
- 30 gr di zucchero

*Preparazione: mettere nel tegame il latte e l'acqua e far bollire. Poi versare a pioggia la miscela di farina bianca e gialla nel latte bollente. Per evitare grumi, mescolare continuamente per circa 20 minuti, poi aggiungere un po' di sale e di zucchero.*

*Versare la Mosa nel piatto e a piacere aggiungere un po' di panna liquida.*



# Pollo ripieno

*Questo piatto veniva cucinato spesso dalla nonna Gisella. È stato sempre particolarmente apprezzato da Walter e da tutta la famiglia, quindi Clara ha voluto imparare dalla suocera a cucinarlo perfettamente.*

## Ingredienti:

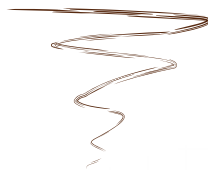
- 1 pollo bello grosso (circa un kg e mezzo)
- sale, pepe, rosmarino, prezzemolo
- 1 carota, 1 cipolla e 1 spicchio d'aglio tritato fine
- per il ripieno del pollo: pane bagnato nel latte, prosciutto cotto e salsiccia
- 1 uovo
- 3 panini

*Preparazione:* lavare ed asciugare il pollo, salarlo leggermente sia esternamente che internamente, poi bagnare tre panini con il latte, aggiungere del prosciutto cotto e della salsiccia tagliati sottili, un uovo, uno spicchio di aglio tritato, sale, pepe e un po' di prezzemolo sempre tritato.

Mescolare il tutto, poi riempire con questo impasto il pollo e cucire con ago e filo bianco.

In una padella mettere dell'olio e del burro e far ben rosolare il pollo da tutte le parti, quindi versarvi sopra del vino bianco e lasciarlo evaporare. Aggiungere poi del rosmarino, una cipolla a fette, una carota tagliata a rondelle sottili e di tanto in tanto del brodo fino a cottura nel forno preriscaldato a 190°.

Lasciar cuocere lentamente per circa un'ora.



# Spezzatino di capriolo o di cervo

## Ingredienti:

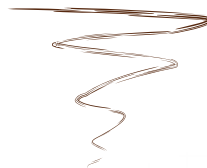
- 1 kg e mezzo di capriolo o cervo
- 2 carote, 2 gambi di sedano, 1 cipolla
- 2 foglie di alloro, 1 rametto di rosmarino
- 2 chiodi di garofano
- cannella
- 1 bicchiere di vino rosso
- 3 o 4 mestoli di brodo
- 2 cucchiaini di farina bianca
- olio, sale, pepe

**Preparazione:** tritare finemente le cipolle, le carote e il sedano e lasciar rosolare con un po' di olio. Quindi aggiungere la carne tagliata a pezzi come un normale spezzatino, far rosolare, salare e pepare leggermente.

Bagnare con il vino, farlo evaporare e, prima che si consumi tutto il liquido, aggiungere 3 o 4 mestoli di brodo.

Lasciar bollire lentamente unendo alloro, rosmarino, cannella, un paio di chiodi di garofano e un po' di sale.

Fare attenzione che la carne sia sempre coperta dal liquido e che non si attacchi al fondo e lasciar cuocere a fuoco lento per 3 ore. Mezz'ora prima del termine della cottura aggiungere la farina bianca sciolta nell'acqua, in modo da far addensare il sughetto e regolare di sale.





## Polenta gialla alla trentina

Piatto cucinato molto spesso dai contadini fino agli anni '60

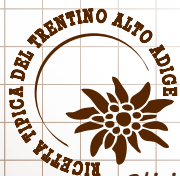
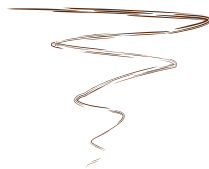
Ingredienti per 5 persone:

- 2 litri e mezzo d'acqua
- 350/400 gr di farina gialla media
- sale

**Preparazione:** far bollire l'acqua salata, aggiungere a pioggia la farina e mescolare continuamente con la frusta per circa 10 minuti. Quando la polenta sarà diventata bella densa mescolare con il mestolo di legno fino a cottura per circa 30 minuti.

Poi versarla su un tagliere di legno o su un vassoio e ricoprirla con un panno.

La polenta è indicata come contorno per lo spezzatino. È ottima anche condita e rosolata col burro, come contorno per le uova all'occhio di bue, con il formaggio fuso e i funghi.



## Polenta con farina saracena

Gli ingredienti e il procedimento per la preparazione sono gli stessi della polenta gialla trentina. La farina saracena però deve essere in quantità superiore rispetto alla gialla, quindi per cinque persone si consigliano le seguenti dosi: 100, 150 gr di farina gialla e 250, 300 gr di farina saracena. Questa polenta è ottima con le salsicce fresche.

## Omelette Kaiser Schmorm

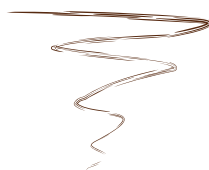
Ingredienti per 4 porzioni:

- 4 uova
- 6 cucchiari di farina
- sale
- latte
- zucchero
- burro
- uvetta
- mele tagliate a fettine sottili
- zucchero a velo
- marmellata di mirtilli

**Preparazione:** preparare la pastella come per l'omelette, aggiungendo le mele tagliate a fettine molto sottili e l'uvetta. In un tegame antiaderente mettere una noce di burro e lasciarlo diventare ben caldo.

Versare un mestolo di pastella e farla rosolare bene da una parte, poi tagliarla in quattro parti per poterla girare più facilmente e farla rosolare dall'altra parte.

Alla fine cospargere di zucchero a velo le porzioni e servire con marmellata di mirtilli.



## Crêpes

**Preparazione:** per le crêpes il procedimento di base è lo stesso. Alla fine può essere gradita l'aggiunta di una pallina di gelato.

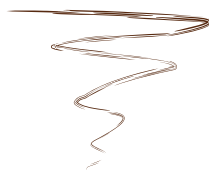
# Marmellata di prugne

Ingredienti:

- 1 kg di prugne snocciolate
- 200 gr di zucchero per ogni kg di prugne

**Preparazione:** in un tegame mettere le prugne fresche snocciolate, aggiungere lo zucchero e un po' di acqua e lasciar cuocere lentamente, mescolando di tanto in tanto.

Quando le prugne sono morbide, quindi cotte, passarle col passaverdura. Dopo mettere la marmellata nei vasetti.



## Prugne della nonna Fanny



Ingredienti:

- 400 gr di prugne secche
- 1 bicchiere di vino rosso e uno di acqua
- la buccia di un limone grattugiato
- 4 cucchiaini di zucchero
- qualche chiodo di garofano

**Preparazione:** mettere le prugne in una terrina, ricoprirle di acqua e lasciarle a bagno fino a quando si saranno gonfiate. Quindi scolarle e metterle in una casseruola, poi unirvi il vino rosso, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e i chiodi di garofano. Far cuocere a fiamma bassa e a recipiente coperto per circa 20 minuti, poi servire.



# *Ricette tipiche Fassane*



*Per finire, alcune specialità tipiche della gastronomia ladina;  
sono piatti che appartengono al passato e che potete  
ancora trovare e assaggiare nei ristoranti tradizionali o  
nelle trattorie delle valli, oppure in qualche festa paesana,  
preparate dalle mani pazienti di qualche nonna o mamma.*

# Jufa

**Esistono due varianti: la Jufa tradizionale con latte, farina, sale, e la Jufa da pop (per i bambini), con l'aggiunta di zucchero.**

**Ha una consistenza abbastanza particolare: non è liquida come l'acqua ne' densa come un budino, è una specie di panna liquida che può essere messa anche in un biberon e data ai bimbi piccoli.**

*Ingredienti per 4 persone:*

- 1 litro e mezzo di latte
- circa 100 gr di farina
- circa 100 gr di farina di mais
- 100 gr di burro
- 1 uovo
- sale

**Preparazione:** portare ad ebollizione il latte in una padella d'acciaio e salare, poi mescolando lentamente aggiungere la farina bianca e la farina di mais facendo attenzione che non si formino grumi, fino ad ottenere una pappa abbastanza densa.

Lasciar cuocere per 15 minuti a fuoco lento, continuando ad amalgamare l'impasto con un mestolo di legno. Togliere la jufa dal fuoco, distribuirvi sopra l'uovo sbattuto e alla fine versarvi sopra il burro fuso molto caldo. Quando la jufa si attacca alla padella si forma la "raspa", che le dà un sapore particolare.

Una variante viene preparata con grano saraceno al posto della farina bianca e di mais, aggiungendo un po' di latticello a metà cottura.

Latticello: in inglese buttermilk, ingrediente fondamentale per moltissimi dolci americani, tra cui gli squisiti pancakes. In Italia il marchio commerciale che lo produce è l'altoatesino "Mila".

Il latticello è il liquido residuo del processo di burrificazione di panna non acidificata. Un tempo, quando nulla andava sprecato e si faceva il burro in casa, rimaneva del liquido sul fondo del recipiente; si trattava di siero e minusco-

li residui di burro che, combinati con i batteri naturali presenti nell'aria, acidificavano. Ciò che restava nel contenitore veniva chiamato "latte del burro" o "latticello".

Per produrlo artigianalmente il modo più semplice è lasciar incacidire la stessa quantità di latte indicato in ricetta come latticello oppure sostituirlo con un composto metà latte e metà yogurt bianco intero.

# Fortajes

*È forse il dolce più famoso e popolare della zona, sempre presente nelle feste paesane. Per prepararlo si usano ingredienti semplici che si trovano comunemente in casa.*

*Ingredienti per 5 persone:*

- 300 gr di farina
- 3 uova e 1 tuorlo
- 1 bicchiere di latte intero
- sale
- zucchero a velo
- marmellata di mirtilli neri o rossi

*Preparazione: in un contenitore rompere le uova intere e il tuorlo, aggiungere una presa di sale e il latte, quindi mescolare energicamente.*

*Poi versare a pioggia 300 gr di farina e amalgamare fino ad ottenere una pastella fluida ma non troppo liquida.*

*Nel frattempo far scaldare abbondante olio in una padella e versare l'impasto ottenuto in un imbuto o nell'attrezzo detto colino a stantuffo.*

*Lasciar colare l'impasto a cerchi concentrici nell'olio bollente fino a quando la fortaja avrà raggiunto il diametro di un piatto e far friggere da ambo i lati finché sarà ben dorata.*

*Poi servire i dolci cospargendoli di zucchero a velo e marmellata di mirtilli.*

# Grafons

*Sono simili alle chiacchiere di carnevale, dette anche crostoi o grostoi, con l'aggiunta di uvetta o ripieno di marmellata.*

*Ingredienti per 5 persone:*

- 500 gr di farina
- 1 bicchiere di acqua
- 1 bicchiere di latte intero
- mezzo bicchierino di grappa bianca
- 1 cucchiaio di olio
- 3 uova
- un pizzico di sale
- 1 patata lessa
- 1 cucchiaio da minestra colmo di zucchero
- una bustina di lievito per dolci
- marmellata di mirtilli

**Preparazione:** *comporre a fontana la farina, quindi aggiungere le uova, il pizzico di sale, la patata lessa, l'acqua, la grappa, il latte e infine il lievito per dolci. Impastare il tutto energicamente per una ventina di minuti, poi incidere l'impasto a croce e lasciarlo riposare in un luogo tiepido per circa due ore.*

*Tirare l'impasto a sfoglia grossa, circa 3 o 4 millimetri, e dividerlo in rettangoli di cm 5 per 9.*

*Mettere al centro di ogni rettangolo un cucchiaio di marmellata e sovrapporvi un altro rettangolo di pasta, sigillando bene con le dita i bordi precedentemente inumiditi con poca acqua.*

*Friggere i grafons in olio bollente e servirli cosparsi di zucchero a velo.*

# Cajoncìe da migol vert

Si tratta di piccoli ravioli a forma di mezzaluna, in Alto Adige chiamati Schlutzkrapfen. In base al ripieno si distinguono in cajoncìe da spinat (con spinaci), da fighes (con fichi), da zuca (con zucca). Molto particolari sono i cajoncìe da migol vert (spinaci selvatici, sono quelle piante che d'estate si trovano sui sentieri con un fiore a forma di palla) e i cajoncìe da chiozin (pere selvatiche tipiche della zona).

Ingredienti per la pasta sfoglia:

- 200 gr farina di segale
- 200 gr farina bianca
- 2 uova e 2 tuorli
- una presa di sale

Ingredienti per il ripieno:

- 200 gr di spinaci selvatici (migol)
- 200 gr di ricotta
- 40 gr di burro
- sale, pepe, noce moscata
- cipolla tritata e un mazzetto di erba cipollina

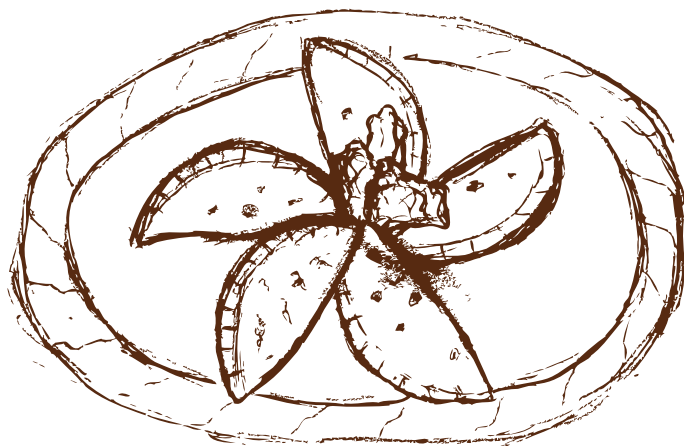
**Per preparare la pasta:** comporre a fontana le due farine mescolate e unirvi le uova intere, i tuorli e una presa di sale, poi impastare il tutto fino ad ottenere una palla omogenea che va lasciata in un tovagliolo umido per circa un'ora.

**Per preparare il ripieno:** lavare bene gli spinaci, poi farli bollire, quindi strizzarli e tritarli finemente facendoli saltare per 5 minuti in una padella con del burro, la mezza cipolla tritata finemente, l'erba cipollina e una grattatina di noce moscata, poi aggiustare di sale e pepe.

Stendere la pasta in sfoglia finissima e, usando il bordo di un bicchiere rovesciato, fare dei dischetti nei quali va messo un cucchiaino di ripieno; poi piegare i dischetti a metà formando una mezzaluna.

Bagnare i bordi con del bianco d'uovo o con acqua e gocce di limone e sigillare i cajoncìe con le punte di una forchetta. Farli bollire in acqua salata e servirli cosparsi di burro e formaggio grana.

Il ripieno di spinaci può essere sostituito con un trito di fichi e pane grattato (cajoncìe da fighes)



# Ricetta della serenità

Ingredienti:


- gr 1000 di comprensione
- gr 2500 di pazienza
- gr 350 di dolcezza
- baci a volontà

**Preparazione:** mescolare a lungo aggiungendo qualche pizzico di allegria. Cuocere a fuoco moderato per tutta la vita.




# Indice alfabetico delle ricette

## PRIMI PIATTI

 Canederli di fegato . . . . .	pag. 24
 Canederli tirolesi . . . . .	“ 23
Crema Parmentier . . . . .	“ 25
Crema di pomodori . . . . .	“ 26
Crema di porri o crema di piselli . . . . .	“ 27
Farfalle al Gorgonzola o al formaggio Asiago . . . . .	“ 52
 Fregolotti nel latte . . . . .	“ 28
Fusilli in salsa di peperoni . . . . .	“ 51
Fusilli alle zucchine . . . . .	“ 51
Gnocchetti di semolino in brodo . . . . .	“ 37
Gnocchi alla parigina . . . . .	“ 38
Gnocchi alla romana . . . . .	“ 39
Gnocchi di pane . . . . .	“ 37
Gnocchi di patate . . . . .	“ 40
Lasagne alla bolognese . . . . .	“ 62
Maccheroni al limone . . . . .	“ 52
Melanzane alla parmigiana . . . . .	“ 61
 Minestra Brustolin . . . . .	“ 29
Minestra di orzo . . . . .	“ 31
Minestra di verdura . . . . .	“ 34
 Minestra Mosa . . . . .	“ 30
Minestra Panada . . . . .	“ 33
Pasta al ragù . . . . .	“ 59
Pasta e ceci . . . . .	“ 36
Pasta e fagioli . . . . .	“ 32
Pasta fatta in casa . . . . .	“ 49
Penne alle noci . . . . .	“ 50
Penne al mascarpone . . . . .	“ 50
Riso Pilaf . . . . .	“ 42
Risotto agli asparagi . . . . .	“ 44
Risotto ai fagioli borlotti . . . . .	“ 45
Risotto ai funghi . . . . .	“ 44
Risotto ai piselli . . . . .	“ 46

Risotto alla finanziaria . . . . .	pag. 43
Risotto alla milanese . . . . .	“ 45
Risotto alla paesana con verdure . . . . .	“ 46
Risotto alla parmigiana . . . . .	“ 43
Risotto alla salsiccia . . . . .	“ 47
Risotto alla zucca . . . . .	“ 48
Risotto al radicchio trevigiano . . . . .	“ 47
Spaghetti aglio olio peperoncino . . . . .	“ 55
Spaghetti alla carbonara . . . . .	“ 56
Spaghetti all'amatriciana . . . . .	“ 55
Spaghetti alle acciughe . . . . .	“ 54
Spaghetti alle melanzane . . . . .	“ 57
Spaghetti al pomodoro . . . . .	“ 53
Spaghetti al tonno . . . . .	“ 54
Spaghetti con pomodori, mozzarella e mortadella . . . . .	“ 58
Spaghetti freddi alla contadina . . . . .	“ 56
Stracciatella alla romana . . . . .	“ 35
Strangolapreti . . . . .	“ 41
Trenette al pesto ligure . . . . .	“ 60
Zuppa pavese . . . . .	“ 36

## SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello . . . . .	pag. 83
Baccalà con le patate . . . . .	“ 89
Bistecca ai ferri . . . . .	“ 67
Bistecca tartara . . . . .	“ 67
Bollito di manzo . . . . .	“ 69
Brasato di manzo . . . . .	“ 68
Cappucci stufati con le lucaniche . . . . .	“ 88
Capretto . . . . .	“ 71
 Capriolo con polenta . . . . .	“ 72
Coniglio ai peperoni . . . . .	“ 70
Costicine di maiale . . . . .	“ 86
Cotoletta alla milanese . . . . .	“ 75
Fegato alla veneziana . . . . .	“ 74

Fettine di fegato di vitello alla salvia . . . . .	pag.	74
Filetti di cernia e pomodorini Pachino . . . . .	"	90
Filetti di sogliola o di pesce spada . . . . .	"	91
🌿 Formaggio rosti . . . . .	"	94
Involtini di carne . . . . .	"	75
Lumache di campagna . . . . .	"	76
Ossobuchi alla gramolada . . . . .	"	77
Pollo alla diavola . . . . .	"	78
🌿 Pollo ripieno . . . . .	"	79
🌿 Polpettine della nonna Fanny . . . . .	"	80
Roastbeef all'inglese . . . . .	"	81
Rognone di vitello . . . . .	"	84
Salmone affumicato . . . . .	"	91
Salsicce fresche . . . . .	"	87
Saltinbocca alla romana . . . . .	"	81
Scaloppe alla parigina . . . . .	"	82
🌿 Spezzatino di capriolo o di cervo . . . . .	"	73
Spezzatino di vitello . . . . .	"	82
Spiedini . . . . .	"	80
Stinco di maiale al forno . . . . .	"	86
Trota alla mugnaia . . . . .	"	92
Trota fritta . . . . .	"	92
Trota lessa . . . . .	"	93
Vitello tonnato . . . . .	"	85

## CONTORNI

Asparagi e uova sode . . . . .	pag.	98
Besciamella . . . . .	"	97
Carciofi alla montanara . . . . .	"	100
Carciofi al naturale . . . . .	"	100
Carote Vichy . . . . .	"	105
🌿 Crauti tirolesi . . . . .	"	101
Fagottini di fagiolini freschi . . . . .	"	101
Finocchi alla parmigiana . . . . .	"	102
Funghi freschi . . . . .	"	102

🌿 Insalata di crescione, pancetta e uova . . . . .	pag. 99
Maionese . . . . .	“ 97
Mozzarella alla caprese . . . . .	“ 99
Patate alla maître d'hotel . . . . .	“ 103
Patate al naturale . . . . .	“ 103
Patate lionesi . . . . .	“ 103
Patate saltate . . . . .	“ 103
Peperonata . . . . .	“ 105
🌿 Polenta con farina saracena . . . . .	“ 106
🌿 Polenta e patate rostide . . . . .	“ 107
🌿 Polenta gialla alla trentina . . . . .	“ 106
Pomodori gratin con acciughe . . . . .	“ 108
Pomodori ripieni con uova sode e tonno . . . . .	“ 108
Pomodori ripieni di riso . . . . .	“ 109
Purea di patate . . . . .	“ 104
Salsa verde . . . . .	“ 97
Spinaci al burro . . . . .	“ 110
Spinaci con formaggio parmigiano . . . . .	“ 110
🌿 Tonco de fasoi . . . . .	“ 111
🌿 Tortei di patate. . . . .	“ 104
🌿 Verze rostide . . . . .	“ 111
Zucchine lesse . . . . .	“ 112
Zucchine trifolate . . . . .	“ 112

## DESSERT

Banane flambé . . . . .	pag. 124
Biscotti all'uvetta . . . . .	“ 124
🌿 Biscotti di Albina . . . . .	“ 125
Crema Honoré . . . . .	“ 126
Crêpes . . . . .	“ 128
Crostata di mele . . . . .	“ 120
Dolce di ricotta . . . . .	“ 126
Marmellata di prugne . . . . .	“ 129
Omelette con marmellata di mirtilli . . . . .	“ 127
🌿 Omelette Kaiser Schmorm . . . . .	“ 128

☉ Pere Kaiser . . . . .	pag. 131
☉ Prugne della nonna Fanny . . . . .	" 129
Rotolo alle noci . . . . .	" 132
Sorbetto al limone . . . . .	" 133
Strudel di mele . . . . .	" 121
Tiramisu . . . . .	" 134
Torta agli amaretti . . . . .	" 116
Torta al forno con mele . . . . .	" 118
Torta di carote . . . . .	" 116
Torta di fragole . . . . .	" 117
Torta di mele alla casalinga . . . . .	" 119
Torta giorno e notte . . . . .	" 123
Torta Linzer . . . . .	" 122
Torta Margherita . . . . .	" 115
Treccia panettone . . . . .	" 130
Zabaione . . . . .	" 133
☉ Zelten di Natale . . . . .	" 135

### RICETTE TIPICHE LADINE

Cajoncìe da migol vert . . . . .	pag. 142
Fortajes . . . . .	" 140
Grafons . . . . .	" 141
Jufa . . . . .	" 139


### RICETTA DELLA SERENITA'

pag. 144

Da quasi 60 anni la famiglia Nicolodi di Canazei si dedica con passione all'attività turistico – alberghiera, tradizione nata dalla precedente esperienza maturata nelle rispettive famiglie d'origine già sul finire dell'800 con l'azienda agricola e con l'attività di ristorazione alberghiera.

ALDO e CLARA NICOLODI iniziano il loro percorso in Val di Fassa alla fine degli anni '50, agli albori dello sviluppo turistico in zona; con intuito, coraggio, e tanti sacrifici investono tutte le loro risorse in un progetto inizialmente pionieristico

## Hotel Dolomiti Canazei



*Tradizione, ospitalità  
e qualità dei servizi,  
sono da sempre i punti di forza  
della nostra organizzazione*

ma che negli anni continuamente si sviluppa. In un secondo momento anche i figli iniziano a collaborare in albergo. Fin da piccoli apprendono e conoscono il senso del dovere e la responsabilità, trasmesso loro dai genitori, ma anche le soddisfazioni che derivano dal contatto umano con l'ospite e dalla possibilità di migliorare la propria proposta con continue novità.

Grazie alla propria coesione, oggi la Famiglia Nicolodi ha dimostrato di saper offrire prodotti e servizi validi, differenziati e di qualità. L'organizzazione attuale può essere

definita “mista”, nel senso che è indiscutibilmente manageriale, pur conservando evidenti aspetti riconducibili alla tipica impostazione familiare, sia per il lavoro diretto della Famiglia che per l’apporto di molti collaboratori, che negli anni hanno instaurato un rapporto di affiatamento personale con la proprietà, maturando nel tempo la giusta esperienza per gestire incarichi di crescente responsabilità.

*La* Union Hotels Canazei e Campitello di Fassa opera sia nella stagione estiva che invernale in una delle zone più incantevoli e suggestive del mondo: nel cuore delle DOLOMITI in VAL DI FASSA. Gestisce nove strutture turistico-alberghiere, in gran parte di proprietà diretta, oltre ai ristoranti, pub, discoteche, parchi giochi attrezzati, centri congressi e benessere, dando opportunità di lavoro a numerosi collaboratori, ed ospitalità ad una clientela cosmopolita proveniente da oltre 30 diversi Paesi.

*Su* questi presupposti sono maturate collaborazioni importanti con altre Famiglie che hanno appoggiato la Famiglia Nicolodi in importanti iniziative. Inoltre il contributo dei collaboratori, dei consulenti, delle ditte fornitrici e della clientela, grazie ai numerosi suggerimenti, consente di garantire e di migliorare costantemente l’efficienza delle strutture e la funzionalità degli impianti e dei servizi offerti nonostante i disagi di ordine organizzativo e climatico determinati dalla particolare ubicazione delle strutture in alta quota. Ogni anno vengono eseguiti lavori di ristrutturazione, di ampliamento, di potenziamento dei servizi e di introduzione delle più avanzate tecnologie: grazie all’aggiornamento dei collaboratori, vengono inoltre pianificate nuove tecniche e metodologie di servizio.

*Ogni* albergo dispone di moderni centri fitness, wellness e relax, in parte con piscina o mini idropiscina, sale polivalenti per i convegni e l’intrattenimento. A disposizione degli ospiti anche il CENTRO ESTETICO e lo SPORTING CLUB, un attrezzato centro fitness con macchinari tecnogym. L’ultima iniziativa è rappresentata dalla realizzazione del centro polivalente GRAN TOBIA’ TAVERNA TEATER, struttura grazie alla quale è possibile organizzare spettacoli, meeting, congressi, incontri o manifestazioni di ogni genere, anche con proposte personalizzate.

*Grande* attenzione viene riservata all’enogastronomia con le specialità tipiche della zona, oltre ai migliori piatti della cucina nazionale ed internazionale ed alle cene a tema proposte ogni sera. Il nostro intento è anche quello di far conoscere ed apprezzare l’arte, la tradizione e la cultura della Val di Fassa e più in generale dell’intero territorio dolomitico.

*L’*impegno profuso dalla Famiglia Nicolodi e dai collaboratori è sempre rivolto ai nostri ospiti; coloro che da anni e da decenni soggiornano nelle strutture alberghiere della UHC e che ci esortano a proseguire su questa via.

*Per* quanto ci riguarda raccogliamo con entusiasmo sempre rinnovato questa sfida con senso di responsabilità, passione ed entusiasmo, cercando di soddisfare ogni esigenza perché nei nostri alberghi l’Ospite Persona è al centro dei nostri pensieri e fondamento della nostra attività.

*Presidente*  
e Consiglio di  
Amministrazione

Dott. Walter Nicolodi  
Dott.ssa Wilma Nicolodi  
Dott.ssa Monica Nicolodi