



## STRUDEL DI MELE

Accendete e portate il forno a 200°. Preparate la pasta, fate un monticello con 250 gr di farina, mettete al centro: sale, acqua, olio extravergine e un uovo; impastare. Quando l'impasto è uniforme fate una palla, copritela e lasciate riposare mezz'ora. Sbucciate 4 mele e mettetele in una terrina, aggiungere 40 gr di uvetta, 40 gr di pinoli, 100 gr di zucchero, buccia di limone grattata, cannella, 100 gr di pan grattato e mescolate. Stendete la pasta a foglia sottile, ungetela con 50 gr di burro fuso, cospargete di pan grattato e stendete il ripieno. Arrotolate la pasta e premetela ai lati. Mettete lo strudel su carta da forno un po' imburrata, spennellatelo con il tuorlo d'uovo, mettetelo in forno e cuocetelo 30'. Prima di servire spolverate lo strudel con zucchero a velo.

## APFELSTRUDEL

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig: 250 g Mehl aufschütten und Salz, Wasser, Öl und ein Ei in eine Mulde in der Mitte geben. Anschließend die Mischung kneten, eine glatte Kugel formen und eine halbe Stunde rasten lassen. 4 Äpfel schälen und in eine Terrine legen, 40 g Rosinen, 40 g Pinienkerne, 100 g Zucker, geriebene Zitronenschale, Zimt und 100 g Brotbrösel dazugeben und vermischen. Den Teil dünn ausrollen und mit geschmolzener Butter befeuchten, anschließend mit Brotbröseln bestreuen, die Füllung darauf geben, einrollen und den Teig an den Seiten etwas andrücken. Anschließend den Strudel auf eingefettetes Backpapier geben, mit Eidotter einpinseln und etwa 30 Minuten lang im Ofen backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



Dalle ore 14.30 - Ab 14.30 Uhr

**“EVVIVA I NONNI ED I NIPOTI”**

**“WIR FEIERN DIE GROßELTERN  
UND ENKELKINDER”**

In collaborazione con UPAD  
IN ZUSAMMENARBEIT MIT UPAD



**COME RAGGIUNGERCI  
WIE ERREICHEN SIE UNS**



**MERCATO GENERALE BOLZANO**  
**MGB GMB**  
**GROSSMARKTHALLE BOZEN**



Mit freundlicher Unterstützung von: Con il cortese sostegno di:

AUTONOMIE PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL  
Merkung 18 - Haimler, Isarco und Haider

PROVINCA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE  
Merkung 18 - Haimler, Isarco und Haider

**3 OTTOBRE - OKTOBER 2015**

DALLE ORE 14.30 - Ab 14.30 Uhr



# MELE

AL MERCATO GENERALE DI BOLZANO

# ÄPFEL

IN DER BOZNER GROSSMARKTHALLE



Mit freundlicher Unterstützung von: Con il cortese sostegno di:



Via Macello, 29 Schlachthofstraße - 39100 Bolzano - Bozen - www.mercatobz.com - info@mercatobz.com



I filari di meli, bianchi per la fioritura primaverile e carichi di frutti colorati in estate ci accompagnano nello scorrere delle stagioni. Ben 13 qualità di mele altoatesine possono vantare la denominazione IGP e la quasi totalità dei produttori pratica la "coltivazione integrata" o biologica; ciò a garanzia di qualità e di tipicità regionale. Il marchio MELA ALTO ADIGE IGP ne certifica la provenienza e i metodi di coltivazione nel rispetto ambientale e della tradizione.

Il nostro clima è particolarmente favorevole per il melo e quasi 18.500 ettari sono dedicati alla sua coltivazione, tanto da fornire circa 1.000.000 di tonnellate commercializzate per il 40% sul territorio nazionale e il resto all'estero, soprattutto in Germania. Il melo ha sempre fatto parte integrante del panorama del nostro territorio; contribuendo nei tempi più duri al sostentamento familiare e ora alla ricchezza della nostra provincia.

Le qualità coltivate sono le più richieste dai mercati; Golden Delicious, Gala e Fuji, adatte alla conservazione e al trasporto mantengono croccantezza e succosità. Un grazie ai piccoli e ai grandi "contadini" che hanno preservato queste delizie e ne hanno costantemente migliorato qualità e gusto.

La Presidente Alda Picone

Reihen blühender Apfelbäume im Frühjahr und ihre farbenfrohen Früchte im Sommer begleiten uns durch die Jahreszeiten. Ganze 13 Südtiroler Apfelsorten tragen die geschützte geographische Angabe IGP, und nahezu alle Obstbauern betreiben integrierten oder biologischen Anbau und gewährleisten damit Qualität und typisch regionale Merkmale. Die Marke SÜDTIROLER APFEL g.g.A. belegt die Herkunft und Anbaumethoden im Zeichen von Umweltschutz und Tradition.



Unser Klima ist für den Apfelbaum besonders günstig: In Südtirol werden auf rund 18.500 Hektar jährlich etwa 1.000.000 Tonnen Äpfel angebaut, die zu 40% in Italien und zu 60% im Ausland – vor allem in Deutschland – auf den Markt kommen. Apfelbäume sind seit jeher ein fester Teil unseres Landschaftsbilds. Was einst armen Bauernfamilien über harte Zeiten hinweg half, ist heute eine Quelle des Reichtums für unser Land.

Die angebauten Sorten Golden Delicious, Gala und Fuji sind am Markt besonders gefragt, da sie trotz Lagerung und Transport lange knackig und saftig bleiben. Danken wir also den großen und kleinen Landwirten, die den Apfel heute noch schätzen und über die Jahre Qualität und Geschmack noch verbessert haben.

Die Präsidentin Alda Picone

dalle ore 14.30 musica, cori, giochi e degustazioni.

ab 14.30 Uhr Musik, Chore, Spiele und Verkostungen.



## GIORNATA DEL GUSTO

ore 16.30 - nella Sala Incontri

RELATORI:

**Alda Picone** - Presidente Mercato Generale

**Dr. Wolfgang Drahorad** - TA Libera Università di Bolzano

## TAG DES GENUSSES

16.30 Uhr - im Gemeinschaftsraum

REFERENTEN:

**Alda Picone** - Präsidentin der Großmarkthalle

**Dr. Wolfgang Drahorad** - TA Freie Universität Bozen

**Dalle ore 14.30**  
Trenino gratis da Piazza  
Walther al Mercato e ritorno

**Ab 14.30 Uhr**  
Gratis Shuttlezug  
vom Waltherplatz  
zur Großmarkthalle  
und zurück

