11a Festa del Gnocco 2015

Inviato da Administrator

lunedì 22 giugno 2015

Ultimo aggiornamento giovedì 10 maggio 2018

COMANDA DI PRENOTAZIONE GNOCCHI

Anticipa la tua scelta di degustazione, non perderai tempo poi alle casse a decidere.

11a FESTA DEL GNOCCO 2015

29-30-31 Agosto 2015

4-5-6-8 Settembre 2015

MOSTRA MERCATO

REGOLAMENTO 2015

MODULO 2015

VOLANTINO 2015 (4.1 mb)

VOLANTINO 2015 (Senza Sponsor 1.5 mb)

Video Spot Festa del Gnocco 2015(clicca sull'immagine)

Ingredienti Sughì 2015

Ricetta Originale "Gnocchi di Selva De.Co."

Ingredienti: (4 persone) 1 kg di patate e 250 gr, di farina, 1 uovo, noce moscata e sale quanto basta.

Preparazione:

Lessare le patate con la buccia, sbuciarle e passarle ancora calde nello schiaccia-patate.

Lasciare raffreddare, impastare con gli altri ingredienti fino a raggiungere la consistenza utile per fare con le mani dei bastoncini del diametro di circa 1.5 cm. Tagliarli lunghi 2 cm e passarli su una forchetta o sul retro della grattugia, porli su un panno infarinato.

Per cuocerli, metterli nell'acqua salata e bollente, saranno cotti quando saliranno in superficie. Scolarli molto delicatamente e condire a piacere.

VEDI QUESTA PAGINA PIU' INGRANDITA

9a GnoccoBike 2015

Volantino (formato adatto alla stampa in A4)

Video della 8a GnoccoBike 2014

CLASSIFICHE E RISULTATI DEL 06-09-2015

LE FOTO DELLA 9a GNOCCO BIKE

Gnocco Factor 2015 by POPO

Anche questo anno l'evento canoro Gnoccofactor sarà sul palco nella piazza di Selva per la Festa del Gnocco 2015 con cantanti dalle potenzialità canore da brivido diretto e condotto dal poliedrico professionista POPO. Prenotate la Vostra Iscrizione

Per informazioni: 338 3350517

Locandina nel volantino 2015

Le Foto dei Vincitori (agg. 13-09-2015)

GNOCCOLANDO 2015

(sarà Organizzata dall'Associazione Bella Selva)

Maggiori info qui e sul sito di bellaselva.it

info Gnoccolando: camminata non competitiva con tracciati e percorsi facili per amanti del cammino, famiglie e bambini, con i più impegnativi per esperti. Le colline di Selva di Trissino sono lo spettacolare scenario di Gnoccolando, tra meravigliosi paesaggi, boschi ed aperte campagne di mezza montagna, con punti di ristoro seguiti dal Team di Bella Selva e volontari sempre pronti a dare una mano.