



Raccontiamo i nostri gnocchi

Nelle sere quando vengono serviti gli gnocchi, se ne fanno 4 o 5 dosi per circa 250-300 persone.

Questa è la ricetta per 60 porzioni:

10 Kg. di patate,

3 Kg. di farina,

10 uova.

Poniamo le patate con la buccia ben lavata e lessata in una grossa pentola; appena cotte vengono sbucciate e schiacciate sulla spianatoia con il passatutto o l'apposito schiacciapatate. Impastiamo velocemente con le mani le patate caldissime con la farina e l'uovo e lavoriamo l'impasto per qualche minuto. Si divide il grande impasto in pezzi per meglio lavorarli: ogni pezzo viene assottigliato con le dita e ridotto come un grosso grissino. Preparati diversi di questi bastoncini, si allineano e con il coltello vengono tagliati in pezzetti di circa 3 cm. Gli gnocchi vengono sistemati in vassoi ben infarinati, pronti per la cottura in acqua bollente. Contemporaneamente viene preparato il sugo con carne rigorosamente fresca, nostrana, grassa e saporita come pecora, papera, piccione, puntarelle...perché gli gnocchi sono ghiotti di sugo ricco e buon formaggio. In cucina un lavoro frenetico per tutto il pomeriggio per circa una dozzina di donne, ma in tavola il successo è assicurato! Questo non vale solo per gli gnocchi ma per tutti gli altri piatti.

E se dovete aspettare qualche minuto in più al tavolo prima di essere serviti, sapete che ne vale la pena!

La nostra Rassegna che dà così ampio spazio alla cucina e, più precisamente alla cucina di una volta, non poteva dimenticare che nei tempi passati, sulle nostre tavole, anche se saltuariamente, erano presenti alcuni tipici piatti di selvaggina. La caccia appassionava molti ed in molti la praticavano nel nostro territorio. Gli animali "presi di mira" erano uccelletti come passeri, tordi, storni, quaglie. Veri e propri trofei erano per i cacciatori più esperti, lepri, fagiani, germani, anatre reali... Con questa selvaggina venivano cucinate squisite pietanze: uccelletti allo spiedo, pappardelle al sugo di lepre, fagiano in salmì.

Nel corso degli anni, la selvaggina è andata sempre più esaurendosi e le leggi sulla caccia si sono fatte giustamente più restrittive e quei sapori, oggi, restano davvero "antichi sapori". Per ovviare a questo "inconveniente", negli ultimi anni, in alcune zone montuose del nostro territorio si è sviluppata, per iniziativa privata incentivata da enti pubblici, una nuova forma di allevamento di selvaggina alternativa. Su quei terreni aridi e scoscesi che di solito restano incolti, vengono immessi animali selvatici ungulati quali cervi, daini, caprioli e cinghiali. Questi animali che vivono liberi in grandi spazi si nutrono di pascoli naturali senza alcun altro "costo di manutenzione". Alcuni capi possono essere abbattuti secondo le norme che regolano questi allevamenti e questo nuovo tipo di selvaggina sta entrando nel circuito alimentare. Con queste carni la nostra alimentazione e la nostra cucina possono diventare più ricche e più varie.