

GNOCCO DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gnocco di Verona, gnoco di Verona.



La storia

La "cabala del gnoco", di Berto Barbarani, è un inno al gnocco, anticamente piatto tipico del periodo carnevalesco. Il poeta ha dedicato agli gnocchi delle bellissime rime, nelle quali svela anche la ricetta del piatto che ha l'onore, sia pure per qualche giorno, di avere anche un re: "el papà del Gnoco", maschera scanzonata attorno alla quale ruotano tutti i rioni di Verona. "El papà del Gnoco", con la sua "corte gnocolar", è la figura dell'abbondanza, con lo scopo più nobile della beneficenza.

Ma la data della creazione del "gnoco" per alcuni coincide con l'idea e il lascito del dottor Tommaso da Vico, per altri che la tradizione ha avuto inizio quando Verona, qualche anno addietro, venne conquistata da Venezia e unita così alla Serenissima. Gli gnocchi dell'epoca, rispettando la storia degli ingredienti, erano fatti dall'impasto di sola farina e acqua, visto che le patate non erano ancora state "inventate". Comunque sia, con patate o con farina, i veronesi vantano 400 anni di esperienza nella produzione dei tradizionali gnocchi.

Al "venerdì Gnocolar", giorno di festa popolare, tutti accorrono sul sagrato di San Zeno, patria dei gnocchi veronesi, a ricevere il loro piatto tradizionale. Gli gnocchi nuotano in enormi paioli e, quando galleggiano, ciclopici mestoloni forati li traggono in salvo per essere irrorati di burro e asciugati con formaggio stravecchio.

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti principali e le quantità da impiegare sono: 4 kg di patate a pasta farinosa, 300 g di farina, un uovo intero; una volta cotti vanno consumati con condimento a piacere.

Processo di produzione

Le patate, precedentemente lavate, vengono lesate in acqua verificando con una forchetta la perfetta cottura. Dopo aver eliminato la buccia, vengono passate al setaccio e impastate con la farina, alla quale è stato aggiunto l'uovo e il sale. L'impasto viene lavorato accuratamente fino ad essere soffice, con l'accortezza di spruzzare con un po' di farina la superficie di lavorazione per evitare che la pasta vi aderisca. Vengono formati dei piccoli filoncini di pasta alti un dito grosso, tagliati in tanti pezzetti della lunghezza di circa 3 cm, che con veloce movimento della mano vanno fatti scivolare sulla grattugia dal basso verso l'alto premendo leggermente: lo gnocco acquisterà così la caratteristica lavorazione utile a far aderire nel modo migliore il sugo alla superficie. Si versano in una casseruola di acqua salata in ebollizione e pescati con un colino appena salgono in superficie.

Usi

A pranzo con condimento a piacere: burro fuso e parmigiano, pomodoro e parmigiano, gorgonzola fuso, o il saporito sugo di carne di cavallo macerata lungamente nel vino, la cosiddetta "pastissada de caval".

Reperibilità

Nella provincia di Verona, si trovano in vendita presso alcuni pastifici artigianali che li producono o in alcuni ristoranti e agriturismi che li propongono.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.

