

GNOCCO SMALZAO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gnocco smalzaò, gnocco di malga, gnoco smalzaò (da smalz, burro), gnoco sbatuo (sbattuto).



La storia

L'origine del nome "gnocco smalzaò", deriva dal cimbro smalz che significa burro e questo indica la loro antica origine; i Cimbri, infatti, comparvero "ufficialmente" nella Lessinia veronese il 5 febbraio 1287 come documentato da un atto notarile redatto dal Vescovo di Verona Bartolomeo della Scala e Ulderico di Altissimo, capo tribù cimbro.

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti principali del "gnocco smalzaò" sono: 600 grammi di farina, 1 litro di latte, 20 g di sale, 4 cucchiaini di lievito e altro condimento a piacere.

Processo di produzione

In una terrina si dispone la farina a "fontana", si aggiunge il sale e si versa lentamente il latte. Si amalgamano perfettamente gli ingredienti mediante un cucchiaio di legno, fino ad ottenere un impasto piuttosto consistente. Nel frattempo si fa bollire in una pentola una quantità d'acqua sufficiente alla cottura, si aggiunge il sale e, mediante un cucchiaio, si versano delle piccole porzioni dell'impasto precedentemente ottenuto. Questa operazione richiede una certa abilità in quanto dovrà essere eseguita il più rapidamente possibile per ottenere una cottura omogenea. Quando gli gnocchetti affiorano in superficie, bisogna prenderli con una schiumarola, avendo cura di scolarli adeguatamente.

Usi

Ottimi se conditi con burro fuso, accompagnati da ricotta affumicata o formaggio di malga grattugiati.

Reperibilità

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

Territorio interessato alla produzione

Area pedemontana e montana della Lessinia veronese, area del Baldo e relative colline moreniche, in provincia di Verona.

