

Gli gnocchi prima della patata

scritto da Barbara Zattoni

Mi pare sensato riprendere questo viaggio culinario affrontando un 2020 a dir poco *insidioso*. Ma anche pieno di novità alimentari che, una volta appurato l'entità dell'impatto, la loro sostenibilità e deciso che sia un progetto fattibile in tutto il suo complesso, ci aprono le porte a goduriose rivoluzioni. Rivisitare quindi quelle ricette tradizionali, che con intelligenza si sono mosse nelle cucine della nostra storia. Mangiare è un diritto, un bisogno inalienabile, un atto di piacere, un rito. Il racconto di una memoria collettiva, sicuramente storica. L'insieme di queste memorie, come le memorie della fame, portano al riconoscimento e all'identità di tutti gli individui che ricordano e riconoscono. Per questo la socializzazione del cibo e della tavola è il principio fondante del rispetto di ogni storia, quindi di ogni persona.



Un atto liberatorio potrebbe essere cucinare per contrastare un certo tipo di "nostalgia", che certi ricordi culinari accumulati nel tempo ci ripropongono, in una tavola lontana, in un sapore inseguito e perduto.

Lasciamo che questo diventi però un qualcosa da vivere con allegria, o comunque come l'opportunità di ricostruire ragioni e appartenenze da condividere a partire da nuovi ingredienti.

Accennavo prima a comprendere bene se queste novità siano "cavalcabili" o non si finisca semplicemente col mettere le mani su alimenti che distruggono economie altre, in giro per il mondo ([quinoa](#)).

Le più interessanti riguardano la possibilità di poter usufruire di altre "farine".

Nel 2020 si aspetta una crescita dell'uso di farina di *teff* (senza glutine, è ottenuta

dai minuscoli semi di un cereale originario dell’Etiopia e dell’Eritrea) e di *tigernut*, derivata dalle omonime noccioline. Il 2020 sarà anche l’anno delle farine di frutta e verdura, come quella di banana e quella di cavolfiore. Tra gli ingredienti alternativi alla soia (e a loro volta fonte di proteine) ci sono fagioli verdi, semi di canapa, zucca, avocado, semi di anguria, alga clorella dorata.

Si parla anche di “agricoltura rigenerativa” intendendo quelle coltivazioni e gli allevamenti che mirano a recuperare terreni degradati e impoveriti da un eccessivo sfruttamento. Migliorano la biodiversità e aumentano la cattura di carbonio da parte del suolo, con un impatto positivo sui cambiamenti climatici. Potrebbe, se fatto bene, essere molto proficuo (niente che i coltivatori e allevatori di coscienza non facessero già).

Mi è subito venuto in mente un mondo di “gnocchi diversi”. Non invento nulla, per carità, ma l’idea è di proporvi una preparazione che si potrebbe elencare tra gli gnocchi prima della patata fatti con con farine diverse. Sotto questa categoria c’è un mondo sotterraneo di conoscenze e ricette geniali.

Parlo dei: *pisarei e fasò*.

Un piatto antico e di origine contadina, quindi ingredienti semplici e poveri, ma sostanziosi.

La memoria ci parla dei tempi del medioevo, di un pasto caldo offerto ai pellegrini che della via Francigena andavano verso Roma.

Se leggete la ricetta vedrete qualche incongruenza, tipo il pomodoro che ancora non c’era e il borlotto che sostituisce una specie antica ed europea di fagiolo con l’occhio.

Di questi gnocchetti appaga innanzitutto la consistenza, né troppo morbida, né troppo dura, ottenuta con la sapiente proporzione tra pane grattugiato e farina di grano tenero. La loro dimensione è cosa da prendere in seria considerazione perché una volta cotti, se sono grandi quanto i fagioli presenti nel sugo, in bocca ritroverete qualcosa di morbido e vellutato, che si mescolerà con la vischiosità della salsa. Un’idea grandiosa.

Piccola nota ahimè non così folkloristica: “si dice che” le probabili suocere cercassero con lo sguardo le mani, anzi il pollice delle probabili nuore. Lo scopo era l’individuare un certo “calletto”. Pollice da *pisareo*...

Per 6 persone

per la pasta:

- 400 gr di farina "0"
- 100 gr di pangrattato
- 2 dl circa di acqua calda (o brodo)

per il condimento:

- 200 gr di fagioli borlotti secchi
- 1 cipolla bianca
- 70 gr di lardo (facoltativo)
- Una noce di burro (o olio)
- 400 gr di pomodori pelati
- Foglie di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- Parmigiano grattugiato
- Sale - Pepe nero



Ammollare i fagioli per 12 ore. Trascorso il tempo scolarli e cuocerli per circa un'ora in abbondante acqua con un mezza cipolla bianca, salare a fine cottura.

Nel frattempo confezionare i *pisarei*. Sulla spianatoia setacciare la farina e formare la fontana, mettere al centro il pangrattato e versarvi via via l'acqua calda impastando con le mani dal centro verso l'esterno. L'impasto inizialmente deve risultare abbastanza duro. Lavorare per 10 minuti nel modo consueto. Far riposare l'impasto coperto per 15 minuti. Trascorso il tempo staccare dall'impasto dei pezzetti e formare dei bastoncini lunghi e sottili come una matita, tagliare a

pezzetti della dimensione di un fagiolo e formare gli gnocchetti con il pollice. Disponerli sulla tavola di legno infarinata.

Per il condimento tritare la cipolla rimanente e tritare finemente il lardo con aglio e prezzemolo. In un recipiente di coccio far scaldare il burro, aggiungere la pestata di lardo e la cipolla, far rosolare pochi minuti. Unire i pelati, far prendere l'ebollizione ed unirvi i fagioli scolati dall'acqua di cottura che servirà per diluire il sugo. Condire con sale, pepe e basilico. Far bollire per circa mezz'ora a fuoco basso.

Cuocere i pisarei in abbondante acqua salata per 10 minuti circa, scolarli a farli insaporire nel sugo con i fagioli. Condire con abbondante parmigiano e servire.

***Barbara Zattoni**