

## I TRADIZIONALI “gnòch cascà” De.Co.

### PIATTO TIPICO LOCALE DELLA “festa del grano” DI GUINZANO

#### Ricetta dei Gnòch cascà

I “gnòch cascà” sono un piatto di prima portata che oggi funge da ambasciatore della cucina tradizionale del pasato nel menù della “Festa del Grano” di Guinzano.

**Ingredienti:** pane raffermo, farina, rosso d'uovo, amaretti, uvetta sultanina.

#### Procedimento:

Le dosi è inutile darle misurate perché ultimo ingrediente rimane la mano pratica della massaia che sa, per propria esperienza, quanto mettere di ogni cosa per ottenere il giusto sapore e la giusta consistenza dell'impasto. Un amalgama che deve risultare sodo ma morbido ed elastico sicché sia possibile pescando dalla terrina, farlo “cascare” a cucchiariate nell'acqua che intanto bolle in pentola sul fuoco. Quasi subito gli gnocchi, come tutti gli gnocchi regolamentari, tornano a galla. A questo punto ben scolati, sono pronti per essere impiattati. Si condiscono con una giusta quantità di burro che deve essere fritto, ossia di color biondo, e non vi si devono aggiungere altri odori o profumi per non disperdere la straordinaria fragranza, il profumo caratteristico. Completa il piatto una generosa spolverata di grana grattugiato.

#### I Gnocc cascàa

*“In illo tempore”, sa disŝ insì par di tanta temp fa, l'er un'aventüra anca l'ura dal mangià. Certo c'as trueva un quei cos prunt in sül tàul, ma püsè che marlüs, in padela gh'er sigul. P'r al papà e par la mama, un bel öv cott l'er 'sé par dü, p'r i àltar, sa gh'n'er anmò tanta grasia, se no pü!*

*Bisogna di però che quand l'er fèsta, una quei volta cambiava la minèstra: un oss cul büsŝ e la so bèla süpa cul brudin sa cuntentevan i grand e pö i fiulin.*

*Bisügneva spetà una grand ucasŝion o un quei disastar par ved birlà par ca la pèna d'un pulàstar o magari un bön risot cun i ran o cui fasŝö burlot.*

*Ancà 'l pän l'er sempär misürà e quand gh'er no la süpa, di volt l'er pän bagnà.*

*Sa gh'er un po' d bundansa, den par den, i fevän i gnocc cascàa o i raviö cul pien...*

*I raviö adès ja cumpram al marcà ma ghe quasŝi pü nisün ca stà dre 'fa i gnocc cascàa...*

*Ma la nunina ch'l'e scampà püsè 'd cent'an, l'er prunta a tramescà pèna ch'la gheva lì dal pän. Donca gné a Guinsan par l'ucasŝion, ja pruari e disari ch'jen bön!*

*Sciur Giüan (giügn 1993)*

#### I Gnocc cascàa (traduzione)

“In illo tempore” si dice così per dire tanto tempo fa, era un'avventura anche l'ora di mangiare.

Certo era possibile trovare cose pronte in tavola, ma più che il merluzzo (per la polenta), in pentola c'erano cipolle.

Per il papà e per la mamma, un uovo sodo bastava per due, per gli altri, se c'era altro tanto meglio, se no, pazienza!

Bisogna dire però che quando era festa, qualche volta cambiava la minestra: un osso buco o una bella zuppa col brodino si accontentavano i grandi e i bambini.

Bisognava aspettare una grande occasione o qualche disastro per vedere ballare per casa le piume di un pollo o magari un bel risotto con le rane o con i fagioli borlotti.

Anche il pane era sempre misurato e quando non c'era la zuppa, a volte era pane bagnato. Se c'era un po' di abbondanza, ogni tanto, cucinavano i “gnocc cascàa” o i ravioli con il ripieno...

I ravioli adesso si comprano al mercato ma non c'è quasi più nessuno che si mette a preparare i “gnocc cascàa”...

Ma la nonnina che è vissuta più di cent'anni, era pronta a darsi da fare appena aveva un po' di pane (raffermo). Venite a Guinzano per l'occasione, provateli e direte che sono buoni.



## TORTA RUSTICA De.Co.

Ingredienti: farina integrale, zucchero di canna, yogurt bianco, olio di mais, uova, lievito vanigliato

Da conservarsi in un luogo fresco ed asciutto.

**PANIFICIO ALLIERI CLAUDIO - Via dei platani, 24 - Fraz. Carpignano - 27010-GIUSSAGO**