

In Val Vigezzo alla scoperta degli “Gnoch da la chigiàa”

Pubblicato: Lunedì 8 Agosto 2016



Prosegue il percorso di valorizzazione e tutela della sapienza gastronomica della Valle Vigezzo, ad opera dell'Amministrazione Comunale di Santa Maria Maggiore. Dopo gli stinchéet, le sottili cialde di farina e acqua, che sono diventate oramai uno dei simboli gastronomici di questa porzione alpina, saranno marchiati con la **De.Co. (denominazione comunale)** anche gli **“Gnoch da la chigiàa”**: come sempre, ingredienti poveri, legati all'economia rurale di queste aree, e rivisitati dagli chef locali, che da lunedì 8 agosto presenteranno nei loro menù varie ricette, dalle più tradizionali alle più contemporanee.

È evidente che, con un'economia domestica e, quindi, un'alimentazione strettamente legate ai prodotti della terra (il che vuol dire anche alle incertezze del raccolto), coloro che vivevano in montagna e in particolare nell'Ossola dovessero sopperire alla “povertà” delle materie prime con una duplice strategia: il virtuoso riciclo degli avanzi, reinterpretato con fantasiosa maestria dalle casalinghe di un tempo, e l'utilizzo creativo degli stessi ingredienti di base per più ricette. Questa linea di ragionamento porta ad interpretare **“gli gnoch da la chigià”** come una ricetta “aggiuntiva” realizzata alla stregua dello “stinchéet”, De.Co. anch'esso dal 2011, con acqua e farina. Ne “La Pacioliga – umori e sapori della vecchia Vigezzo”, lo scrittore Benito Mazzi cita più volte gli “gnoch da la chigià” e li definisce così: “I gnoch da la chigià, gli gnocchi del cucchiaino, piatto tipico della Valle, cucinati alla maniera di “Scaldéra” (Gino Patritti) col soffritto di lardo e formaggio nostrano, sono da acquolina.” (La Pacioliga, pag.46) Si tratta di **uno gnocco di sagoma irregolare che si forma facendo scivolare nell'acqua salata un impasto denso, costituito da farina bianca e acqua, raccolto con un cucchiaino che viene fatto strisciare lungo la parete del contenitore del composto**. La ricetta tradizionale vuole che gli “gnoch” siano conditi con burro e formaggio locale, eventualmente arricchiti da salvia (o altre erbe

aromatiche delle Alpi).

Gli esperti di gastronomia e coloro che hanno mantenuto memoria delle proprie ricette di tradizione familiare, suggeriscono delle gustose varianti con asparagi e salsiccia oppure verza e pancetta. Per tornare a valorizzare questo “piatto familiare”, che in molti nuclei è ancora presente sulla tavola di tutti i giorni, il centro storico di Santa Maria Maggiore, lunedì 8 agosto, sarà coinvolto a partire dalle ore 17.30 in un grande evento di gusto e musica, nel quale verranno presentati gli “gnoch da la chigiaa”. Dopo la De.Co., la Denominazione Comunale che ne garantisce ingredienti e metodi di preparazione, attribuita da qualche anno agli stichéet, è giunto il momento di valorizzare un altro prodotto fino ad oggi poco conosciuto, se non grazie ad una tradizione culinaria tramandata all’interno dei nuclei familiari del paese e delle frazioni. Si tratta degli “Gnoch da la Chigia” (dal dialetto “Gnocchi del cucchiaino”), il cui impasto è composto degli stessi ingredienti poveri degli stinchéet, farina di grano e acqua e che, come gli stinchéet, diventeranno veri e propri simboli della tradizione gastronomica vigezzina legata, come spesso succede nei luoghi di montagna, a prodotti poveri ma dal forte legame con il territorio e dal gusto unico.

“Prodotti tipici unici e semplici, che vogliamo riscoprire – conferma il Sindaco di Santa Maria Maggiore, Claudio Cottini – un evento, quello di lunedì, che vuole essere solo una “vetrina” iniziale. Successivamente gli chef del nostro paese potranno proseguire in questa operazione di valorizzazione, tenendo dunque nei menù le proprie ricette di “Gnoch da la chigiaa”. Durante la serata gli “gnoch da la chigiaa” potranno essere degustati – per la prima volta e rigorosamente “on the road” – nei dehors dei ristoranti del centro storico. Ogni ristorante proporrà gli gnocchi con una ricetta personalizzata: le proposte saranno tutte diverse, per permettere una ricca degustazione a chi andrà alla ricerca dei nuovi sapori. Ecco l’elenco dei ristoranti all’esterno dei quali si potranno degustare gli gnocchi: Osteria Al Cortiletto – gnocchi conditi con formaggi valligiani Ristorante Da Branin – gnocchi conditi con verza, speck e formaggio Ristorante Pizzeria Da Franco – gnocchi conditi con burro e salvia Ristorante Pizzeria Locarno – gnocchi conditi con pancetta e salvia Ristorante Le Colonne – gnocchi conditi con “cigol, conserva, pancèta e nustran” Ristorante Miramonti – gnocchi conditi con timo e nostrano Ogni degustazione avrà il costo di €2

La festa sarà accompagnata dalla musica delle fisarmoniche e dai canti degli Amici della Montagna. In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a data da destinarsi. Per maggiori informazioni: 0324 95091 – www.santamariamaggiore.info – www.facebook.com/santamariamaggiorepiemonte

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it