

Trissino ed i "Gnocchi di Selva "DE.CO.

Inviato da Administrator
giovedì 01 dicembre 2011
Ultimo aggiornamento sabato 16 febbraio 2013

{gallery}2012/immagini/sughi_2012{/gallery}

Trissino ed i "Gnocchi
di Selva "DE.CO.

con le "Patate Monte
Faldo" DE.CO .

Disciplinare Gnocchi di Selva DE.CO.

...leggi tutto

La ricetta per fare i “Gnocchi di Selva De.Co.” con le patate "Monte Faldo DE.CO ."

Una ricetta per cucinare gli gnocchi di patate (dal Gambero Rosso)

DISCIPLINARE DE.CO. (GNOCCHI di SELVA)

E' riservato a chi intende ,produrre per vendere o per servirli direttamente dalla ristorazione e deve iscriversi presso il comune di Trissino per poter esporre il logo e pubblicizzare il tutto.

Gnocchi di Selva di Trissino

Sul versante meridionale dal monte Faldo, si trova Selva, località del comune di Trissino che già che le cronache medievali descrivono suddivisa in 36 poderi e che nel Cinquecento l'umanista Gian Giorgio Trissino decantava per via di un vino bianco ivi prodotto, detto Senese, sottolineando che papa Paolo III apprezzava riceverne regolare omaggio. Collocata sulla principale via d'accesso alla montagna, Selva si propone oggi come portabandiera delle sue produzioni tipiche, a partire dalla patata, che ha il suo momento d'oro nella Festa del Gnocco, a metà settembre, registrando fino a 25mila presenze. La ricetta per la preparazione degli gnocchi non ha particolari segreti e dunque la loro eccezionalità si deve tutta al prodotto locale: per quattro persone serve un chilo di patate, con l'accorgimento di sceglierle non solo di varietà più farinosa ma anche del raccolto meno recente, affinate da almeno sei mesi di riposo nei sacchi. Ingredienti complementari sono 250 grammi di farina bianca e un uovo, – tenendo presente che queste quantità vanno sempre regolate a occhio, sulla reale consistenza dell'impasto, – più quanto basta di noce moscata e sale. Le patate vanno lessate con la buccia, quindi pelate e passate ancora calde; raffreddata la polpa, si procede all'impasto e quindi alla formazione dei rotolini dai quali tagliare quei tocchetti che con un passaggio di forchetta o sul dorso di una grattugia prenderanno il tipico aspetto degli gnocchi. Poi è solo questione di una rapida bollitura, finché non vengono a galla, e di condimento, segnalando che alla Festa del Gnocco la lista è lunga: burro e salvia, pomodoro, ragù di carne, ragù d'anatra, ragù di cinghiale, funghi porcini, tartufo, quattro formaggi, radicchio e salsiccia, mascarpone e peperoni, amatriciana piccante.

DOVE TROVARE GLI GNOCCHI NEL COMUNE DI TRISSINO:

NINFA SNC Trissino P.zza Mazzini 17 - attività artigianale di gastronomia

L'ULIVO - Trissino lungo la SS246-colazioni e pranzo mensa

COLLE D'ORO - Azienda Agricola a Selva di Trissino

PARROCCHIA SANTA MARIA MADDALENA DI SELVA DI TRISSINO Trissino Selva di Trissino: somministrazione in occasione di feste e sagre

RISTORANTE COSTA DI COSTA MARCELLO, COSTANTE & C. SNC Trissino Via Pellizzari 2: pubblico esercizio

www.festadelgnocco.it

La ricetta per fare i "Gnocchi di Selva De.Co." con le patate "Monte Faldo DE.CO ."