



Alla riscoperta delle tradizioni gastronomiche delle Alpi: in Piemonte, Santa Maria Maggiore presenta una nuova De.Co.

Lunedì 8 agosto il centro storico del borgo vigezzino ospiterà una serata di degustazioni e musica per festeggiare la nuova Denominazione Comunale per gli "Gnoch da la chigià".

Prosegue il percorso di valorizzazione e tutela della sapienza gastronomica di questo spicchio di Alpi Piemontesi, ad opera dell'Amministrazione Comunale di Santa Maria Maggiore (Valle Vigizzo).

Dopo gli **stinchéet**, le sottili cialde di farina e acqua, che sono diventate oramai uno dei simboli gastronomici di questa porzione alpina, **da oggi saranno identificati con la De.Co. anche gli "Gnoch da la chigià"**: 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 doversero 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 Vigizzo"*, lo scrittore **Benito Mazzi** cita più volte gli "gnoch da la chigià" e li definisce così: *"I gnoch da la chigià, **gli gnocchi del cucchiaio**, piatto tipico della Valle, cucinati alla maniera di "Scaldéra" (Gino Patrìtti) col soffritto di lardo e formaggio nostrano, sono da **acquolina.**"* (La Pacioliga, pag.46)

Si tratta di un gnocco di sagoma irregolare che si forma facendo scivolare nell'acqua salata un impasto denso, costituito da farina bianca e acqua, raccolto con un cucchiaio 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 chigià".

Dopo la De.Co., la Denominazione Comunale che ne garantisce ingredienti e metodi di preparazione, attribuita da qualche anno agli stinchéet, 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 Chigià" (dal dialetto "Gnocchi del cucchiaio"), 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 chigià".

Durante la serata gli "gnoch da la chigià" 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