

25 Giugno 2020

Gnocchi e chicche: tra differenze e affinità di due protagonisti in cucina

Queste specialità dalla storia antica affondano le radici nella gastronomia povera, ma arrivano oggi sulle tavole rivestite di nuovi e sontuosi abbinamenti



Piatti della tradizione

Gli **gnocchi** e le **chicche di patate** sono specialità antiche. Affondano le radici nella cucina povera, ma arrivano oggi sulle tavole rivestite di **nuovi e sontuosi abbinamenti**, oppure esaltati da contaminazione fra diverse culture gastronomiche. Ripercorrere le loro storie, così come esplorare le loro differenze e affinità, non è cosa semplice. La tradizione, che va ricercata fin dall'arrivo delle patate tra gli ingredienti del Belpaese, rischia di avere molte piccole varianti a seconda dei luoghi e delle cucine in cui prendono forma. Meglio allora concentrarsi sui gesti delle esperte *rezdore* dell'**Emilia Romagna**, una fra le tante regioni che annoverano gnocchi e chicche tra i piatti tipici, così come accade, ad esempio, in Piemonte e in Veneto.

Anche il rapporto tra gnocchi e chicche non è scontato. Qualcuno afferma che queste ultime (rotolini di pasta ridotti in tanti tocchetti) potrebbero essere una prima forma di gnocchi: più paffuti e vari, tra cui spiccano quelli "segnati" sul dorso con l'utilizzo della forchetta. Stando invece ai documenti storici [1], gli gnocchi (e con loro probabilmente anche le chicche), nati come pezzetti di pasta cotta nell'acqua, erano presenti già nei menù degli **antichi Greci**. Tuttavia, per imbattersi in una sorta di "ricetta ufficiale" occorrerà attendere la seconda metà del Settecento con il "Libro dedicato alla maniera di cucinare dei conti Cassoli" di **Reggio Emilia** che parla di gnocchi di miglio con aglio. Nei primi anni dell'Ottocento spunta invece una descrizione di gnocchi di patata. Pellegrino Artusi racconterà poi, nei decenni successivi, l'approdo di questo piatto rustico sulle **tavole borghesi**. La versione "di patate" diventerà così una tipicità della cucina italiana, accompagnata da condimenti sempre più ricchi e fantasiosi.

Una delle **ricette classiche** combina nell'impasto acqua, farina e patate (qualcuno aggiunge anche uova) ed è la stessa che si usa per realizzare le chicche di patata che, tuttavia, si presentano come cilindretti più piccoli e semplici. Una volta gettate le basi, per così dire, si apre uno spazio creativo in cui ognuno può scegliere la sua strada. Chicche e gnocchi possono infatti diventare verdi, con l'aggiunta di **spinaci** o di **basilico** nell'impasto; oppure rossi arricchiti di **paprika**, e gialli grazie a un tocco di **curcuma** per un risultato esotico e salutare. Tra i più amati della tradizione figurano inoltre quelli a base di **zucca**, dal bel colore arancione. Tra le nuove sperimentazioni si contano invece gnocchi e chicche fatti con **cavolfiore**, e quelli che si presentano di un tenero rosa, dovuto all'aggiunta di **barbabietole rosse** tra gli ingredienti.

Metti la curcuma in dispensa [2]

Restare in forma con la barbabietola rossa [3]

L'elenco potrebbe essere ancora lungo, tuttavia c'è anche il **condimento** a cui pensare. Si può scegliere infatti il tipico **burro fuso e salvia** amato in ogni occasione. Per onorare invece le specialità emiliane, si può abbinarle ad un delicato **ragù di maiale**, o uno sfizioso mix di formaggi, tra cui gli immancabili **Parmigiano Reggiano** e **Gorgonzola**. Si può altrimenti dare spazio a una **dadolata di verdure** di stagione; un raffinato abbinamento tra **pesto di rucola e scampi**; o ancora a un **sugo pepato al salmone**. Qualunque piatto vogliate mettere in scena, la cottura di gnocchi e chicche dovrà essere fatta in abbondante acqua da cui estrali poco alla volta, man mano che i piccoli cilindretti verranno a galla, per passarli subito nella terrina in cui il condimento starà già aspettando.

Potrebbe interessarti anche

Gnocchi di barbabietola [4]

Gnocchi di patate alle vongole e zucchine [5]

Gnocchi di patate con speck e zucca [6]

Links

[1] <https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/medioevale/pasta-cereali/storia-degli-gnocchi.html>

[2] <http://territori.coop.it/benessere/metti-la-curcuma-dispensa>

[3] <http://territori.coop.it/benessere/restare-forma-con-la-barbabietola-rossa>

[4] <http://territori.coop.it/ricette/gnocchi-di-barbabietola>

[5] <http://territori.coop.it/ricette/gnocchi-di-patate-alle-vongole-e-zucchine>

[6] <http://territori.coop.it/ricette/gnocchi-di-patate-con-speck-e-zucca>