

Gli gnocchi alla romana

GIORNATA NAZIONALE DEGLI GNOCCHI ALLA ROMANA

Ambasciatrice [Serena Bringheli](#) per il [Calendario del Cibo Italiano - Italian Food Calendar](#)

Gli Gnocchi alla Romana sono un piatto delicato ma saporito della cultura gastronomica laziale, romana in particolare, che trae origine dalla cucina tradizionale contadina essendo fatto con ingredienti poveri come il semolino, ricavato dalla macinazione dei cereali, specialmente frumento, ed utilizzato in diversi piatti della cucina più umile.

A dispetto del nome, essi sono diversi dai più comuni gnocchi italiani di forma ovoidale fatti di farina e patate lesse, poiché hanno come ingrediente base il semolino cotto nel latte e poi lavorato con uova. Del tutto assente la farina, completamente diversa la loro forma, in dischi del diametro di 3-4 cm, e la cottura: mentre gli gnocchi di patate vengono sbollentati in acqua salata e poi conditi con sugo o altro condimento, quelli "alla romana", dopo una prima cottura del semolino nel latte, vengono in seguito gratinati al forno dopo essere stati cosparsi di Parmigiano grattugiato e burro.

Proprio la presenza del burro fra gli ingredienti ha generato perplessità sull'origine di questa pietanza, tanto che alcuni avrebbero voluto attribuirlo alla tradizione piemontese, essendo questo il tipico condimento della cucina subalpina. Anche la presenza del Parmigiano Reggiano, più in uso al Nord, avrebbe potuto essere letta a conforto di questa interpretazione.

A fugare ogni dubbio, decretandone la loro affiliazione nella tradizione gastronomica romana, è stato Pellegrino Artusi che, nella prima edizione del suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" del 1891, li annovera fra i 7 piatti dichiaratamente romani, ancorchè li collochi fra i "trasmessi", una neologismo di conio artusiano per tradurre gli Entremets francesi.



Come tali vengono riconosciuti anche da Ada Boni che, ne “La Cucina romana”, libro da lei scritto con l’obiettivo di salvare una cucina tradizionale che si andava perdendo, ne parla infatti come di *“tradizione di una Roma sparita”*. Secondo l’autrice *“gli gnocchetti di latte alla romana erano, ai tempi jadis, il piatto di prammatica che i buoni romani sollevano accompagnare ad ogni riunione che avesse lo scopo di festeggiare qualche cosa e specialmente trovavano il loro trionfo in rinfreschi per battesimo o in cene carnevalesche”*.

Prima di lei erano stati citati anche da suo zio paterno Adolfo Giaquinto, cuoco e poeta, ne “La cucina di famiglia. Raccolta di ricette pratiche e consigli per ben cucinare Roma” del 1899; mentre altri (come Luigi Carnacina e Vincenzo Buonassisi, autori di “Roma in cucina”) li avevano esclusi.

A dire il vero, non è dato sapere quale sia stato l’elemento che abbia spinto l’Artusi a riconoscere a questo piatto la sua “romanità”: nella sua versione, la presenza della gruviera (nelle ricette odierne sostituita dal Parmigiano) potrebbe suonare addirittura fuorviante dal carattere tipico della cucina romano-laziale. Tuttavia, l’autorevolezza con la quale egli descrive questi gnocchi *“che io ho modificato e dosato nella seguente maniera, spero vi piaceranno come sono piaciuti a quelli a cui li ho imbanditi. Se ciò avviene fate un brindisi alla mia salute se sarò vivo e mandatemi un requiescat se sarò andato a rincalzar cavoli”* e per i quali raccomanda di *“raddoppiare la dose se vi aggirate intorno al numero delle Muse”* (ovvero 9), non lascia spazio ad alcuna disquisizione, tanto che in tutta Italia sono ormai pacificamente riconosciuti come piatto regionale laziale.



E fedele alla tradizione di casa mia ecco la ricetta di famiglia per realizzare questo piatto.

Ingredienti per 6 persone:

1 l di latte

250 g di semolino



60 g di burro

70 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

2 tuorli

1 cucchiaino di noce moscata

1 cucchiaino di sale

coppapasta o tagliabiscotti o bicchiere rotondo di 4 cm circa di diametro

Preparazione:

Versate il latte in una casseruola capiente, aggiungete il sale, la noce moscata e 20 g di burro. Portatelo a bollore, abbassate la fiamma e versate il semolino, mescolando di continuo con una frusta e con movimenti energici, per evitare che si formino grumi.

Lasciate cuocere a fiamma molto bassa fin quando il composto non sarà ben addensato.

Fate intiepidire fuori dal fuoco ed aggiungete poi i tuorli, uno alla volta, ed il Parmigiano.

Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, versatelo su di una leccarda precedentemente inumidita con acqua fredda; aiutandovi con una spatola (sempre inumidita) formate uno strato omogeneo della spessore di 1 cm, coprite con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti affinché assuma una consistenza compatta.

Riprendete l'impasto e con il coppapasta ricavate tanti dischetti fino ad esaurimento dell'impasto: riunite via via i ritagli ricavandone altri dischi. Inumidite ogni tanto il coppapasta per evitare che il semolino si attacchi.

A mano a mano che li formate, disponete gli gnocchi in una pirofila imburrata, uno di seguito all'altro e leggermente sovrapposti: non deve rimanere spazio fra l'uno e l'altro.

Sciogliete il burro rimasto, versatelo sugli gnocchi ed infine cospargete uniformemente tutta la superficie con il Parmigiano.

Cuocete in forno statico a 200° per 20 minuti circa ed ultimate la cottura per 2/3 minuti circa sotto il grill per formare la famosa crosticina.

Sfornate e servite immediatamente.

Bibliografia:

Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"

Livio Jannattoni "La Cucina Romana e del Lazio"

Ada Boni "La cucina romana"



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

<http://sorrentinoluigi.blogspot.it/2014/01/gli-gnocchi-alla-romana-di-pellegrino.html>

http://www.cibo360.it/cucina/mondo/gnocchi_romana.htm

<http://www.albanesi.it/cucina/ricette/gnocchi-alla-romana.htm>

Partecipano come contributors:

[Sara Sguerri, Gnocchi alla Romana](#)

[Stefania Pigoni, Gnocchi alla Romana](#)

[Daniela Boscarolo, Gnocchi alla Romana con rapa e spinaci](#)

[Anna Calabrese, Gnocchi alla romana](#)

[Alessandra Molla, Gnocchi alla romana](#)

[Marina Riccitelli, Gnocchi alla romana con la zucca](#)

[Cristina Tiddia, Gnocchi alla romana](#)

[Camilla Assandri, Gnocchi alla romana](#)