

**LA RICETTA** Il segreto per una preparazione perfetta firmato Daniele Marconi, vincitore del palio

## Burro «che canta» e Monte Veronese

●● Gli ingredienti sono pochissimi e comuni, la ricetta è molto semplice. Ma serve ugualmente maestria per cucinare un piatto di gnocchi della Lessinia come si deve. Cioè, «come facevano i nostri veci», esclama Daniele Marconi, vincitore dell'ultimo Palio degli gnocchi di Sant'Anna d'Alfaedo, a capo della sua squadra, gli «Sbatù da Giare».

Marconi, 39 anni, allevatore locale di mucche, produttore di latte biologico, membro della Coldiretti e grande appassionato di cucina nostrana, ha imparato a preparare gli gnocchi della Lessinia «da mio papà, che a sua volta aveva imparato da mio nonno, che aveva imparato dai suoi avi... e così via».

«Il metodo è quello tradizionale, utilizzato per secoli dai nostri malgari». E quindi:

«Si miscela la farina di grano tenero con l'acqua calda; si mescola vigorosamente, quasi a sbattere l'impasto: da qui la dicitura dialettale di "gnocchi sbatù", spiega Daniele Marconi.

Indicativamente, per quattro persone, servono 500 grammi di farina e altrettanti di acqua a 70 gradi, per ottenere una pastella densa, non troppo liquida, da suddividere «a gnocchi» con un cucchiaino.

«L'impasto così ottenuto va bollito in abbondante acqua molto salata. Mano a mano che gli gnocchi sono cotti, salgono a galla e vanno immediatamente scolati».

«Ma la parte davvero importante, che fa la differenza nella riuscita del piatto», avverte Marconi, «è il condimento. Gli gnocchi vanno insaporiti con una buona dose di

burro fuso, il burro gustoso delle nostre mucche che d'estate ancora escono a brucare nei pascoli, e con una generosa spolverata di formaggio grattugiato».

«Un tempo si usava solo il Monte Veronese invecchiato», precisa Marconi, «oggi per comodità si integra con il Grana».

Il burro. Qui è questione di attimi, spiega Marconi: «Non solo gli occhi, ma il naso e le orecchie indicano al cuoco l'esatta cottura del burro sciolto il padella: un secondo di troppo, ed è già bruciato. Quando si versano gli gnocchi appena scolati dentro al burro fuso, "ecco che el canta", come diciamo noi; cioè sfrigola, frigge. E subito si sprigiona un gran profumo, da acquolina in bocca. Gli gnocchi sono pronti».

Un segreto? «Io utilizzo i

vecchi paioli di rame. Mi sembra che contribuiscano alla buona riuscita del piatto», confida Marconi, che viene spesso "bersagliato" dalle richieste di parenti, amici, compaesani e colleghi.

«Cucino volentieri gli gnocchi per chiunque me li chieda», dice lui, e ovviamente i primi «beneficiari» della sua passione culinaria sono sua moglie Sara e i loro due bambini, «ai quali mi impegno a tramandare la ricetta, appena avranno l'età giusta».

«Gli gnocchi della Lessinia sono un piatto caratteristico, che rappresenta noi, gente della montagna veronese. Il riconoscimento a livello nazionale ci deve rendere orgogliosi, ma anche consapevoli della nostra responsabilità di custodire questo importante patrimonio della nostra tradizione», conclude. ●

