

## INDICAZIONE GEOGRAFICA

### **Gli gnocchi: le origini**

Gli gnocchi sono uno dei piatti più conosciuti al mondo, preparati in tutte le regioni d'Italia, sono prodotti molto apprezzati e si adattano facilmente ad ogni tipo di condimento, a seconda dei gusti.

Ci sono diverse varianti: quelli con le patate, di riso, di pane secco, il semolino, con farina di mais, con la farina di frumento e persino con la zucca.

Con ogni probabilità lo gnocco è la prima forma di pasta usata dall'uomo, gnocco è un termine longobardo (knohha, cioè nodo, nocca) d'epoca medioevale, che definisce qualunque impasto di forma tondeggiante.

### **Gli gnocchi di patate**

I più conosciuti e apprezzati però sono senza dubbio quelli di patate: hanno origini molto antiche, che risalgono al XVI secolo, periodo in cui ebbe inizio l'importazione delle patate dopo la scoperta delle Americhe da parte di Cristoforo Colombo.

Le prime ricette degli gnocchi di patate vengono proposte alla fine del Settecento e le patate lessate e schiacciate sono semplicemente impastate con le farine. Ancora per decine di anni dentro agli gnocchi di patate vennero inseriti svariati altri ingredienti, come tuorli d'uovo, panna, prezzemolo, aglio, ricotta e grasso di vitello. Pellegrino Artusi nel 1891 ne descrive due ricette: la prima con patate lessate e schiacciate impastate con petto di pollo tritato, parmigiano, tuorli d'uovo, farina e noce moscata. E la seconda, molto più semplice, con sole patate e farina.

Dal 1880 in poi quasi tutte le varianti degli gnocchi scomparvero, ad eccezione di quelli di patate, che venivano preparati in tutte le regioni d'Italia.

## **Le ricette antiche**

Gli gnocchi sopravvissuti oggi sono una frazione di quelli registrati nei ricettati nel corso dei secoli di cui si è persa la memoria. Esistevano gli “gnocchi d’oro” a base di farina di granoturco, quelli “alla dama” impastati con tuorli d’uovo cotti, gli gnocchi di riso, di ceci, di piselli, alla panna e molti altri ancora.

### **Gli gnocchi di patate con farina riso**

Questi gnocchi, gustosi e leggeri, hanno origini antichissime e traggono la loro ispirazione dagli gnocchi di riso della cucina cinese orientale.

L’origine della ricetta si fa risalire a Venezia, al suo commercio con l’oriente e ovviamente a Marco Polo, che durante i suoi viaggi ebbe modo di gustare queste delicate e gustose specialità.

Esistono numerose varianti che si diffusero in tutto il paese: in Val Camonica li chiamano gnòc de rìh, dall’altra parte della penisola, tra le province di Enna e Caltanissetta, si preparano le ganefte, polpettine di riso allo zafferano servite nel brodo di carne.

Gli gnocchi con farina di riso, anche nella versione ripiena, hanno il vantaggio di essere naturalmente senza glutine e ad alta digeribilità: il glutine “parola che deriva dal latino e significa colla” ha la funzione di legare gli impasti, ma ha la controindicazione di rallentare la digestione, la sua assenza rende la digestione molto più veloce oltre a garantire prodotti con una consistenza più morbida e meno “collosa”.

### **ELENCO CLAIM E BREVE INTRODUZIONE**

Si tratta di ricette realizzate per rispondere alle precise necessità dei moderni consumatori.

Le ultime ricerche di mercato evidenziano questi fattori come principali indirizzi all’acquisto:

- praticità e servizio;

- salute e benessere.

Una richiesta che risulta sempre più condizionata dai suggerimenti dei nutrizionisti, ma anche dall'esplosione di nuove tendenze (vegetariani e vegani) e dalla forte domanda di prodotti biologici e tradizionali.

Le nostre ricette uniscono tradizione e innovazione con lo scopo di raggiungere questi diversi target con un unico prodotto, dagli ingredienti semplici e tradizionali ma attuale ed innovativo nelle ricette e nei tempi di preparazione.

Caratteristiche:

- *Servizio/praticità*: i prodotti hanno una lunga durata di conservazione, garantiscono un maggiore controllo delle quantità consumate, riducono drasticamente gli scarti, sono prodotti versatili (possono essere mangiati senza condimento) e di rapido utilizzo (sono pronti in 3 minuti)
- *Salute/benessere*: per i nostri gnocchi tradizionali abbiamo selezionato un'antica ricetta del nord Italia che non prevede l'utilizzo di materie prime che contengano glutine, ciò ha permesso di ottenere un prodotto tradizionale, naturalmente senza glutine e senza l'aggiunta di additivi e conservanti
- *Alta digeribilità*: i nostri gnocchi sono ad alta digeribilità perché sono naturalmente senza glutine, il glutine "parola che deriva dal latino significa colla" formato dalla Gliadina e dalla Glutenina è una proteina che si trova in alcuni cereali (grano, orzo, segale, ecc), questa proteina che ha una funzione di legare gli impasti (collante) rallenta la digestione e rende l'alimento a bassa digeribilità (pesante) in tutti i soggetti anche quelli non intolleranti al glutine (sani).

Anche la modificazione genetica delle piante "frumento" ha portato l'aumento di glutine "non sano" nelle farine aumentando notevolmente i tempi di digeribilità rispetto a dei grani antichi che hanno una normale percentuale di glutine "sano". Essendo i nostri gnocchi naturalmente senza glutine, la digestione è molto più veloce "ad alta digeribilità" oltre a darti una consistenza più morbida e senza attaccarsi al palato, seguita da una sensazione di

leggerezza e benessere senza provocare colpi di sonno e stanchezza.