

Antiche videoricette del **Grigionitaliano** tra sapori e tradizioni



FOTOGRAFIA DI GIANMARCO PEROSCHI

IL VIDEORICETTARIO REALIZZATO IN SVIZZERA DALLA PGI-PRO GRIGIONI ITALIANO È IN DIALETTO e valorizza non soltanto i piatti della tradizione locale. La Pgi è un'associazione fondata a Coira nel 1918 per difendere la lingua italiana a livello cantonale e federale, oltre che promuovere l'identità culturale del Grigionitaliano. Ora ha deciso di dare spazio alle bontà del territorio combinando tradizione e innovazione: le cucine di cuoche e cuochi di Mesolcina, Valposchiavo e valli Calanca e Bregaglia diventano uno spazio condiviso, nel quale si svelano i segreti di ricette popolari rielaborate in chiave moderna.

Si tramandano cibi e parole

I filmati sono in dialetto, così da tramandare le parole che accompagnano e descrivono i piatti. Tante le proposte consultabili sul sito e sul canale YouTube, con note storiche e sottotitoli in italiano. Il progetto rivaluta quanto è possibile ottenere con materie prime e alimenti a ridotto impatto ambientale. Una ricetta è quella degli «Gnocc da la palétta», semplice, della valle Calanca. A base di farina bianca e di farina di grano saraceno, devono il nome al fatto che l'impasto viene messo a cuocere utilizzando una spatola da cucina (palétta).

Gli «Gnocc da la palétta»

Possono essere serviti come piatto unico, o accompagnati da un arrosto. Di seguito la versione di Elvira Papa. Ingredienti per quattro persone: 500 g farina; 2 cucchiaini di farina di grano saraceno; 1 uovo; 1,5 dl di birra; 1 pizzico di sale; 2 dl di acqua; 2 patate bollite a pezzetti; 2 cipolle; formaggio grattugiato. Gli gnocchi, quando tutto l'impasto è stato messo a cuocere nell'acqua sono pronti. Per le cipolle, aspettare finché sono belle dorate.