DESCRIZIONE GNUCCHITTI PIATTO TIPICO TRADIZIONALE DI CARNEVALE.

A Carnevale come vuole la tradizione, ad Ispica si prepara un piatto molto speciale: “I GNUCCHITTI”.

E’ un primo piatto che viene preparato impastando farina, acqua e uova e una volta amalgamato tutto si ottiene un impasto compatto e liscio.

Questo impasto si stira con il mattarello e si ottiene una sfoglia sottile che poi si arrotola su se stessa. Si tagliano delle striscioline come per fare le tagliatelle e poi si arrotolano su un bastoncino chiamato FUSO.

Si taglia con le mani un piccolo rettangolino e si riempie tutto il fuso.

A questo punto ogni singolo fuso pieno di rettangolini si passa su un PETTTINE speciale, che serve a rigare la pasta per trattenere bene il SUGO e per allargare i rettangolini e farli uscire dal fuso.

Si ottengono così “I GNUCCHITTI” , si fanno asciugare all’aria aperta e poi vengo cotti in acqua salata come tutti i tipi di pasta. Appena saranno cotti si scolano molto bene e poi si condiscono con sugo preparato con concentrato di pomodoro arricchito di tagli speciale di carne di maiale, salsiccia e carne di vitello.

Questo piatto si mangia in compagnia di amici e parenti, il MARTEDI’ GRASSO, ULTIMO GIORNO DI Carnevale prima che inizi il periodo di Quaresima .

La particolarità di questo piatto, che richiede del tempo per la preparazione della pasta, è dovuta al fatto che le nostre nonne li preparavano insieme alle vicine di casa e ai parenti nella settimana antecedente il MARTEDI’ GRASSO.

Ogni giorno ci si organizzava in casa di una famiglia e tutti insieme si preparavano “I GNUCCHITTI” per quella famiglia, il giorno dopo si organizzava un altro incontro e si preparavano “I GNUCCHITTI” per un’altra famiglia.

Durante la preparazione di questa pasta c’era anche un aspetto ludico e di aggregazione: si raccontavano indovinelli come quelli raccontati nel video, e a volte se qualcuno aveva un problema, scattava un meccanismo di solidarietà, per alleviare e risolvere, senza risultare invadenti, quel determinato problema.

Possiamo dire che a suo modo, le nostre nonne sono state le pioniere e ci hanno fornito spunti per un insegnamento collaborativo, condiviso e per uno scopo comune.

Noi a scuola abbiamo preparato con le nonne e le mamme “IGNUCCHITTI” che abbiamo mangiato tutti insieme nel salone della scuola condividendoli con gli alunni e le insegnanti della scuola primaria, nell’ambito del progetto “CONTINUITA’”.

GNUCCHITTI TRADITIONAL CARNIVAL DISH DESCRIPTION.

At Carnival, as tradition dictates, to Ispica prepares a very special dish: "the GNUCCHITTI". It is a dish that is prepared by mixing flour, water and eggs and once blended all you get a smooth dough and smooth. This dough stretches with a rolling pin and you get a thin sheet then rolls up on itself. Cut some strips how to make noodles and then roll on a stick called fused. You cut with your hands a small rectangle and fills all the time zone. At this point every single spindle full of rectangles you pass on a special PETTTINE, which is used to scratch the pastato hold well the sauce and to enlarge the rectangles and bring them out from the melt. The result is "the GNUCCHITTI", become dry in the open air and then I cooked in salted water as all types of pasta. As soon as they are cooked down very well and then are seasoned with sauce with tomato paste enriched with special cuts of pork, sausage and veal.

This dish is eaten in the company of friends and family, Mardi Gras, the last day of Carnival before Lent. The particularity of this dish, which takes some time to prepare the dough, is due to the fact that our grandmothers made them together with neighbors and relatives in the week before Mardi Gras. Every day there are organized in the House of a family and all together were preparing "GNUCCHITTI" for that family, the next day they organized another meeting and were preparing "GNUCCHITTI" for another family.

During the preparation of this pasta there was also a playful and aggregation: told riddles as those recounted in the video, and sometimes if someone had a problem taking a solidarity mechanism, to alleviate and resolve, without be pushy, that particular problem. We can say that in its own way, our grandmothers were the pioneers and they provided opportunities for collaborative, shared teaching and for a common purpose. We at school we prepared with the grandmothers and mothers "IGNUCCHITTI" we all ate together in the school hall, sharing them with students and primary school teachers, within the project "continuity".