

Dal riso agli gnocchi

Ecco un'ulteriore pregiata specialità che va ad ampliare la famiglia dei Nostrani del Ticino: gli gnocchi di riso. Introdotti alcune settimane fa, già sono molto apprezzati dalla clientela

Il Pastificio Di Lella di Sementina è un laboratorio artigianale a conduzione familiare specializzato nella produzione di paste fresche di alta qualità. L'ultimo prodotto nato dalla fantasiosa mente del direttore, Antonio Battaglia, sono gli gnocchi a base di farina di riso ticinese coltivato nella regione del Delta della Maggia e sul Piano di Magadino. Abbiamo incontrato questo simpatico pastaio di origini molisane.

Signor Battaglia, ci parla un po' del pastificio?

Il nostro pastificio è stato fondato nel 1968 dai genitori di mia moglie Carmela, Angelo e Maria Di Lella. Nel 1990, al loro pensionamento, abbiamo proseguito noi con l'attività. Oltre a mia moglie e a me, nel laboratorio lavorano anche nostra figlia Valentina e suo marito Tommaso. E magari speriamo che in futuro possa proseguire la nipotina Melissa, che oggi ha 3 anni. Più famigliare di così... (ride ndr).

Quali sono le vostre specialità?

Produciamo diverse varietà di paste fresche seguendo antiche ricette tradizionali: dalle classiche all'uovo, passando per

le tagliatelle e i ravioli fino ai nostri veri e propri cavalli di battaglia, gli gnocchi tradizionali e le cicche del nonno, quest'ultimi due presenti anche sugli scaffali di Migros Ticino.

Come è nata l'idea degli gnocchi di riso?
Semplicemente sperimentando. Solo dopo innumerevoli tentativi sono riuscito finalmente a trovare il sapore ideale e la consistenza giusta che mi soddisfacevano.

Che particolarità hanno questi gnocchi e come si gustano al meglio?

Rispetto agli gnocchi tradizionali a base di sole patate, quelli di riso risultano essere più leggeri e pertanto meglio digeribili. Inoltre, avendo un contenuto calorico ridotto, sono ideali per chi tiene alla linea. Va segnalato anche il fatto che, essendo naturalmente privi di glutine, sono indicati anche per chi soffre di celiachia. Infine, essendo fatti con una farina leggera come quella di riso, ben si sposano con sughi particolarmente saporiti, come all'amatriciana, alla puttanesca, all'arrabbiata o al pesto. Ma vi consiglio di provare anche le mie due ricette indicate in questa pagina: da leccarsi i baffi, ve lo assicuro.



Antonio Battaglia controlla la qualità finale dei suoi gnocchi di riso.



Da sinistra: il riso ticinese coltivato sul Delta della Maggia e alcune fasi della produzione degli gnocchi nostrani.



Gnocchi di riso ticinese
500 g
Fr. 5.30

Due gustose ricette svelateci da Antonio Battaglia:

Gnocchi di riso con carciofi e maggiorana

Ingredienti per 4-5 persone

1 kg di gnocchi di riso ticinese Di Lella, 500 g di cuori di carciofini, 1 spicchio d'aglio sbucciato, 0,5 dl di olio d'oliva extravergine, 1,5 dl di brodo di verdura, 1 dl di vino bianco da cucina, 10 g di prezzemolo a foglie lisce, 1 g di maggiorana fresca, sale e pepe.

Tagliare i carciofini a cubetti. Aromatizzare nell'olio di oliva gli spicchi d'aglio per 10 minuti a fuoco medio. Levare l'aglio dall'olio e aggiungere i carciofini e il vino bianco. Lasciar ridurre e mettere il brodo di verdura. Ridurre ancora il fondo, quindi aggiungere il prezzemolo e la maggiorana. Salare e pepare a piacimento e versare la salsa sugli gnocchi appena tolti dall'acqua bollente.

Gnocchi di riso alle zucchini

Ingredienti per 4-5 persone

1,5 kg di gnocchi di riso ticinese Di Lella, 350 g di zucchini, 100 g di provolone dolce, 25-30 g di cipolle, 5 g di aglio, olio d'oliva, 3 g di timo essiccato, sale e pepe per condire.

Far sudare le cipolle e l'aglio nell'olio di oliva. Aggiungere le zucchini e il timo. Continuare a stufare lentamente. Salare e pepare. Cuocere gli gnocchi di riso, scolarli e mischiarli al condimento aggiungendo alla fine il provolone.

Buon appetito!