

DISCIPLINARE

Il sapore dei *malfacc* si distingue nettamente da ogni altro simile. È gradevolmente erbaceo, leggermente amarognolo, di consistenza morbida e pastosa, dona un senso di pienezza alla manducazione.

La sua formula è stata redatta la sera di **mercoledì 12 novembre dell'anno 2014** nella sede del Circolo ANSPI "Don Gualtiero Bacchi" di Gozzolina, è tradizione produrlo nel territorio comunale di Castiglione delle Stiviere nel periodo invernale.

Ingredienti

500 g pane grattugiato
120 g formaggio grattugiato
2 uova intere
700 g (circa 160 g lessati) erbe pamai (crepis vesicaria)
250 g brodo di carne
50 g burro
Sale, noce moscata
Pepe e cipolla a piacere

Con questo impasto si ottengono circa 90 malfatti di media grandezza, sufficienti per sei persone.

RICETTA

- Mondare e lavare accuratamente i pamai.
- Mettere i pamai in acqua fredda, raggiunto il bollore cuocere per pochi minuti, raffreddate con acqua (per evitare l'alterarsi del colore).
- Strizzarli e tritarli finemente
- Fare sciogliere il burro in un tegame e unirlo al pane grattugiato (a piacere si possono insaporire con un soffritto di cipolla finemente tritata).
- Lasciare raffreddare e aggiungere l'uovo, le erbe, il Grana Padano, la noce moscata e amalgamare il tutto.
- Unire il brodo caldo, poco alla volta, fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.
- Formare, con l'impasto, dei gnocchetti lunghi non più di 4/5 centimetri che arrotonderete con le mani fino a renderli della tipica forma ovoidale.
- Cuocerli in abbondante acqua salata, quando vengono a galla attendere qualche istante quindi impiattare.
- Condire con burro fuso aromatizzato con delle foglie di salvia fresca, oppure con sugo di pomodoro.
- Cospargere infine con dell'ottimo formaggio Grana Padano.

Collegio relatori e ricercatori

Natalina Ballarini
Sante Bardini
Elisa Bozzetto
Andrea Dal Prato
Maria Dell'Aglio

Maurizio Fezzardi
Roberta Franzini
Sara Lussignoli
Cornelio Marini
Maria Nodari

Don Giuliano Spagna
Zeno Roverato
Franca Tomasi
Luciana Treccani

Il presidente del Circolo Anspi Gozzolina
don Giuliano Spagna

Il presidente dell'Accademia Gonzaghessa degli Scalchi

Ing. Gastone Savio

Gastone Savio



Accademia Gonzaghessa degli Scalchi

in collaborazione con il Circolo Anspi Gozzolina

Richiesta di riconoscimento della De. Co.

dei "MALFACC"

piatto tipico di Castiglione delle Stiviere (MN)

Disciplinare

Premessa

La comunità che si nutre di erbe spontanee, non coltivate, è attrattiva seducente per gli storici della cucina che intendono indagare sull'alimentazione familiare in epoche o situazioni particolarmente difficili. Le testimonianze che ci sono pervenute sono molte ed a queste si aggiungono, particolarmente interessanti, quelle relative ai vari regimi eremitici o conventuali. Cibarsi con erbaggi era pratica comune anche presso i consacrati alla sequela di Cristo nei secoli scorsi per cui si è andata sviluppando nel tempo una frequentata consuetudine contadina e monastica testimoniata da ricette assai significative. Oggi certe tribolazioni od astinenze sono passate e con la ricchezza alimentare che da tempo caratterizza la nostra epoca, sembra inutile o quantomeno penoso ritornare su una tematica ormai desueta, condannata dal benessere e dalla evoluzione della cucina moderna.

Non è assolutamente così. Con l'aumento delle sofisticazioni nelle produzioni di base, delle malattie proprie di una nutrizione non appropriata o semplicemente per sfuggire ad una standardizzazione del gusto che allontana dal piacere della genuinità, ci si rivolge con sempre maggiore frequenza – ed è un bene – ai piatti che si rifanno alla tradizione delle erbe selvatiche.

Di questa vecchia usanza delle comunità contadine di mettere sul desco familiare e saziarsi con ingredienti spontanei - che avevano il grande merito di non costare nulla perchè erano di nessuno e quindi di tutti - fanno fede gli gnocchetti di Gozzolina, frazione di Castiglione delle Stiviere, preparati con l'erba "*pamai*", parente stretta del tarassaco, che si raccoglieva nelle campagne della zona. Essa era talmente utilizzata da diventare, nel tempo della spessa nebbia padana, una presenza quasi quotidiana, allo stesso modo del pane per le famiglie ricche. Con questa si preparava e tuttora si porta in tavola uno gnocco singolare denominato "*malfacc*", meritevole certamente di riconoscimento protettivo.

La globalizzazione tende a fare del mondo intero il paese di tutti, il villaggio universale. Ciò avverrà certamente nei millenni futuri ma questa prospettiva ha

innescato anche una intensa e partecipata reazione di tipo contrario e cioè il ripararsi nel proprio "particolare", nella certezza del familiare, del domestico avvertito come rifugio sicuro verso l'aggressione dell'universalismo, della compiacenza del nuovo a tutti i costi. Tenuto conto poi che la cucina tipica di un territorio – formatasi e consolidatasi nei secoli – è ormai una componente fondamentale ed ineludibile per la conoscenza antropologica del territorio stesso, tutti gli enti preposti allo sviluppo del turismo locale si stanno orientando sempre più verso un'offerta complessiva di interessi umani che oltre all'arte, alla storia, all'ambiente, alle tradizioni ed alla attrattive di divertimento, includa anche i mangiari tipici.

Per questa via si insinua coscienziosamente il rifiuto di una cucinaria esotica, con riflessi orripilanti che ci giungono dal mondo orientale, che tenta di servire ai mantovani dabbene ed eziandio provveduti, dei cibi lontanissimi dai nostri gusti. Gradualmente ci avvicineremo a queste preparazioni ma per il momento tali esperienze sono da annoverare, per fortuna, nell'ambito delle nefandezze. Oggi permane ancora il piacere del buono e si rifiuta il crudele incanto del cattivo proprio con il recupero dei mangiari del contado, roba nostra, piatti fatti con ingredienti poveri ma assolutamente ricchi di armonie e gusti deliziosi.

Il territorio

Gozzolina è una frazione del comune di Castiglione delle Stiviere, situato nella zona pedecollinare verso la parte occidentale. Il suo terreno è a destinazione agricola, è pianeggiante ed insiste su un'ampia fossa tettonica la cui formazione si fa risalire all'eocene cioè a circa 35 milioni di anni fa.

Era quello un periodo di grande modellamento del lago di Garda e delle aree circostanti. Il mare copriva tutta la pianura padana e vi aveva depositato, nei millenni, un fondo ricco di argilla e di limo, cioè sostanze minuscole, diversificate, in sospensione nelle acque. Quest'area, per effetto di quattro importanti glaciazioni successive, è stata abbandonata dal mare ed ai depositi sedimentari precedenti si sono sovrapposti strati di



detriti ghiaiosi e rocciosi che hanno formato l’attuale anfiteatro morenico. Ad una rilevazione morfologica degli strati la falda appare costituita da ampie terrazze formatesi per la pressione dei ghiacciai dell’area benacense che nella loro discesa verso il mare hanno portato avanti in modo simile alla spinta di una ruspa (l’immagine non é molto scientifica ma ha il pregio dell’eloquenza) una enorme massa di terreno che ha reso del tutto particolare questa zona mantovana. Le ultime due glaciazioni, quella di Riss e soprattutto quella di Wurm (da 110.000 a circa 5.000 anni fa), hanno avuto l’apprezzabile prerogativa - come effetto finale di un continuo movimento pulsante che si è sommato come già detto ai primordiali depositi marini - di arricchire notevolmente la zona dell’alto mantovano, e quindi di Gozzolina, per effetto di un’ampia commistione di sassi, ghiaie, sabbia e massimamente di limi diversi che lo hanno reso particolarmente fertile. Se a questa ubertà naturale si aggiunge un microclima che nel periodo freddo si caratterizza per una continua alternanza tra sole e nebbia vale a dire acqua vaporizzata di immediata fitoutilizzazione, si può comprendere come il terreno sia particolarmente adatto allo sviluppo delle erbe spontanee a foglia larga e sottile ed a radice fittonante. La loro commestibilità è stata sperimentata e comprovata da molti secoli di cucina popolare nel corso dei quali le *residure* locali hanno individuato le ricette più confacenti al gradimento familiare. C’è una pianta che ha resistito alle mode gastronomiche di ogni epoca, che ha ottenuto le maggiori approvazioni da un punto di vista del sapore accattivante e leggermente amarognolo, ricca di blandi ma accertati effetti medicamentosi (proprietà importanti nella vita contadina) ed è tuttora apprezzata: il “*pamoi*”.

Lo gnocco

Per gnocco si intende un impasto di farina o pane grattugiato ed altri ingredienti, manipolato e ridotto a tocchetti da cuocere in acqua o brodo ed insaporire poi con condimenti vari. La parola deriva verosimilmente dal longobardo *Knohha* (nodo) o meglio *knohhil*, nodo del legno (Treccani). Nel medioevo si denominavano *zanzarelli* ed erano abbastanza frequenti sulle tavole delle case patrizie. Quelli di Maestro Martino del XV secolo erano fatti con uova, formaggio e pane grattugiati, bietole, prezzemolo e foglie di grano ancora verdi... *et quando il brodo comincia a bollire fa li bocconcelli como una fava, et gettagli ad uno ad uno nel brodo...*

La pratica continua ancora oggi anche se l’impasto è ovviamente piuttosto diverso. Per parecchi aspetti questi gnocchi si possono assimilare al ripieno delle tante paste farcite che sono presenti e signoreggiano nelle cucine di tutto il mondo ed in Italia in particolare (agnolotti, tortelli, casoncelli, cappellacci, fagottini, ravioli, mezzelune ecc.).

Il miscuglio non avvolto da sfoglia è invece un capitolo a sé, può costituire una prima portata di grande interesse ed in questo caso è accolto nei nostri vocabolari con il nome generico di *malfatti*. Il termine deriva certamente dalla forma irregolare ed imperfetta che essi

hanno pur nel loro aspetto somigliante e ripetitivo. Il dizionario Devoto - Oli alla voce “malfatti” riporta: “gnocco di farina con spinaci lessi, uova, pangrattato, prezzemolo, condito con burro e formaggio. Specialità lombarda”. La definizione è sostanzialmente la stessa di altri glossari quali il Gabrielli, Zingarelli, Dardano, DIR ecc.

I malfatti sono un piatto ormai diffuso in tutto il territorio nazionale sia pure con definizioni diverse quali *gnudi* in Toscana (*gnudi* da nudi, privi cioè di involucro di pasta), *strozzapreti* o anche *strangolaprieve*, nella parlata meridionale. I napoletani ritengono che questo nome discenda dall’unione delle parole greche *strangulos* e *preptos* che significano corpo rotondo e sferico. Ma conoscendo la pungente ironia dei partenopei potrebbe anche darsi che intendano riferirsi causticamente alla honesta voluptate di certi uomini di chiesa. Lo gnocco infatti se mangiato con premura tende a strozzare la gola.

Anche a Gozzolina, frazione importante del comune di Castiglione delle Stiviere in provincia di Mantova, centro ricco di storia, essi vengono preparati e fanno parte di una consolidata e ben custodita tradizione locale. Qui assumono la denominazione dialettale della parlata bresciana di *malfacc*.

Alcuni li vogliono accomunare ai *capunsei* o ai *canederli*. Si evidenzia un errore concettuale. I nostri sono concepiti come una miscela di vari ingredienti ma hanno le erbe come componente essenziale, prevalente, essendo queste presenti in quantità rilevanti. Nei *capunsei* ed in altri gnocchi similari le piante officinali (soprattutto il prezzemolo) rappresentano un componente accessorio, aggiunto cioè in minime proporzioni e soltanto per dare un sapore particolare al piatto. Così dicasi dei suddetti *canederli* o *knödeln* nei quali convergono infatti anche carni, salumi, funghi ecc.

Le verdure commestibili che danno sapore e carattere ai malfatti italiani si riducono in pratica, oggi, al solo spinacio. Se si scorre qualche libro di cucina si rileva che la pianta delle Chenopodiacee (*spinacia oleracea*) compare nella stragrande maggioranza delle preparazioni di gnocchetti o paste ripiene. Ciò è certamente dovuto al fatto che essa è di sapore assai grato ma soprattutto è di facile reperibilità trovandosi in tutti i supermercati o ortofrutta. In qualche rarissimo caso si fa cenno ad “erbe spontanee di campagna”. Questo riferimento è d’obbligo quando si intende sottolineare che la vivanda ha delle origini antiche che affondano nel seducente *ab immemorabili*. È un tocco, come dire, di dignità selvatica che lo spinacio non possiede.

La cucina rusticale

Le erbe incolte di campagna ci introducono alla vecchia sociologia rurale, alla modesta cucina di una volta, definita povera perché utilizzava poche componenti per evitare ogni spesa possibile ma decisamente cospicua e pregevole da un punto di vista gustativo.

Preparare mangiari con le verdure che stagionalmente si raccoglievano nei campi o sulle rive dei fossi, lungo le cavedagne, in prossimità di pozze d’acqua sorgiva,

era occasione attesa dalle nostre *residure* per variare il consueto desco familiare.

Adibiti alla raccolta erano soprattutto le donne ma anche gli uomini facevano la loro parte e non mancavano i bambini che incoraggiati dai propri genitori si impratichivano alla scuola della necessità e trovavano così modo di esercitarsi nell’arte fondamentale del fare da sé. Tali verdure non si coltivavano nell’orto, area finitima all’abitazione principale adibita alla produzione di ortaggi, e si andavano a raccogliere nella campagna circostante individuando con antica perizia le zone più adatte, i luoghi più sani, quelli maggiormente esposti al sole. E soprattutto piegando la schiena.

Le erbe venivano lavate, mondate accuratamente e poi cotte in semplice acqua. Successivamente avevano due destinazioni principali: condite con olio e sale, aglio e prezzemolo per fare da contorno ad una pietanza sostanziosa e ricca di lipidi, ovvero tritate per confezionare i malfatti. Il piatto era talmente buono che tuttora non è insolito trovarlo, in periodo autunnale, nella lista di ristoranti di chiara fama e ben radicati nella realtà del luogo. Ma compaiono lodevolmente anche in feste specifiche, o sagre paesane ovvero per concedere piacere e ristoro ad un palato costretto da lunga pezza a cibi immiseriti da conservanti chimici, diabolici, nefandi. Questo cibo è allora una sintesi sociale non sempre facile di questi tempi. È l’occasione, preziosa, per stare assieme ancora una volta, per divertirsi serenamente, per scambiare due chiacchiere fra famiglie e sodali, per non dimenticare.

I PAMOI (CREPIS VESICARIA)

La crepis vesicaria ssp. taraxacifolia (Thuill.) è una pianta erbacea annuale o biennale alta tra gli 8 e 26 cm, del genere Crepis L., piante spermatofite dicotiledoni appartenenti alla famiglia delle Asteraceae i cui capolini sono ornati con fiori gialli o tendenti all’arancio. Nella nostra zona questa subspecie viene chiamata “Pamoi” o “Sgregn”. Questa spermatofita è molto comune, si trova facilmente nei campi incolti, nei prati grassi, lungo i margini delle strade di campagna, lungo i fossi e nelle zone di insediamenti industriali, fino ai 1200 metri di altitudine.

Il pamoi è commestibile ed officinale, viene consumato crudo nelle insalate, cotto in misticanza o viene impiegato come ingrediente per la preparazione di piatti tipici; viene adottato nella medicina popolare grazie alle proprietà depurative, disintossicanti, ipoglicemizzanti, antiossidanti, poiché contenente sostanze fenoliche, e per la prevenzione di malattie cardiovascolari.

Periodo di fioritura: Febbraio – Ottobre

Periodo di raccolta: da Ottobre, anche se nella tradizione popolare la raccolta va effettuata dopo una gelata o in presenza di brina, così da assaporare una pianta dal gusto più dolce.

Classificazione scientifica

Divisione: Magnoliophyta

Classe: Magnoliopsida

Ordine: Asterales

Famiglia: Asteraceae

Genere: Crepideae

Specie: Crepis Vesicaria

Sottospecie: Crepis Vesicaria taraxacifolia

Morfologia

Il fusto: eretto e ramificato, con rami ritti anche prima della fioritura, lignificato e rossastro alla base. L’asse fiorale è allungato e spesso privo di foglie.

Le foglie: quelle basali sono ispide, lobate e pennatosette e formano una rosetta basale. Le foglie cauline se presenti sono molto più ridotte.

Le infiorescenze: sono disposte in capolini emisferici, con involucro cilindrico di 11 – 12 mm.

I fiori: possiedono sepali del calice ridotti ad una coroncina di squame e sono sostituiti da pappi di struttura variabile. La corolla è ligulata di colore giallo o tendente all’arancio con striature rossicce nella parte inferiore.

I frutti: acheni con 10 - 12 coste con pericarpio più o meno indurito che contiene un unico seme, la cui dispersione è agevolata dal pappo.

Le radici: possono essere del tipo a fittone, piuttosto grosse e profonde, o secondarie da rizoma, legnose o fibrose.

Note di sistematica

Il genere Crepis è abbastanza numeroso, comprende dalle 200 alle 300 specie, che presentano un alto grado di diversità, per questo motivo sono presenti molti ibridi tra le diverse specie e subspecie.

Il metodo popolare per distinguere il pamoi è constatare che la rosetta basale tenda ad arricciarsi all’interno, verso il suolo, caratteristica che può essere maggiormente notata dopo la raccolta.

Consigli

Per le persone che si dilettono per la prima volta nella raccolta è consigliato essere accompagnate da persone più esperte per annotare le particolarità che permettono di distinguerle da altre; cercando di coinvolgere anche i più giovani, per avvicinarli alle tradizioni popolari della nostra zona.

Se si hanno dubbi sul riconoscimento di una pianta di qualsiasi genere è consigliato rivolgersi a persone esperte prima di consumarla, anche se in questo caso non vi sono specie simili velenose per l’uomo. Inoltre la quantità massima consentita di raccolta per legge è di due chili a persona.