

Introduzione storica

Ispiratori furono gli gnocchi di Giuditta

Il Gran Carnevale di Pastrengo si rifà principalmente alla sua storia risorgimentale, facendola rivivere nei personaggi mascherati del Conte Radex von Kraut che richiama alla nostra vita carnevalesca il Feldmaresciallo Radetzky, viceré a Milano per conto degli Asburgo che dominavano sul Lombardo Veneto. Radetzky era al comando delle truppe austro-ungariche in quel di Pastrengo nel giorno del 30 aprile che vide l'episodio della famosa Carica dei Carabinieri a cavallo.

Quando nel 1848 il Re Carlo Alberto di casa Savoia del piccolo Regno di Piemonte e Sardegna osò muovere guerra all'Impero Austro-ungarico varcando il Ticino, passando per Milano, giunto sui nostri territori del Baldo-Garda e Alto Mantovano si era trovato di fronte proprio quel Conte Joseph Radetzky che, da grande stratega, aveva lasciato prima avanzare le truppe sardo-piemontesi, ritirandosi nei capisaldi di Peschiera, Verona, Mantova che con Legnago formavano il famoso Quadrilatero fortificato. Poi però, riordinate e rinforzate le truppe, Radetzky aveva sferrato il contrattacco costringendo passo, passo alla ritirata i sardo-piemontesi fino alla capitolazione di Novara.

Ottimo militare sicuramente era il Radetzky che esercitava il potere con mano ferma e dura. Era meno bravo però nella difficile arte del vivere e del governare. Accanito giocatore d'azzardo, sempre a corto di soldi, condizionato dai molti dispiaceri della famiglia legittima a Vienna, si risanava nel corpo e nello spirito tuffandosi nelle morbidezze gastronomiche e famigliari di Giuditta, "moglie" in seconda, bravissima in cucina nel preparare piatti di gnocchi di cui era molto goloso.

L'anima dura del soldato si ammorbidiva, proprio grazie alla vicinanza di questa sua seconda famiglia, coltivata con Giuditta, stira-trice, cameriera e quant'altro che seppe procurargli molte gioie e serenità oltre a dargli quattro figli.

La connotazione ridanciana della Giuditta "gnoccolara" che ammorbidiva con gli gnocchi, declinati alla sua maniera, il bellicoso e irrequieto Joseph, è spunto per raccontare anche a carnevale la storia di Pastrengo...divulgando...ridendo!



Foto gruppo con Giuditta e gnocchi

Ricetta degli gnocchi alla zucca, secondo la tradizione lombarda e al gusto di Giuditta per il piacere culinario di Radetzky ed emuli dei nostri giorni:

Mondare una zucca e cuocerla a vapore fino a farla ammorbidire. Lasciarla asciugare su uno strofinaccio, quindi tritarla e metterla in una terrina, aggiungendo, uova, farina, noce moscata e latte. Aggiustare di sale e mescolare con un cucchiaino di legno. Se l'impasto risultasse troppo morbido aggiungere ancora farina, in caso contrario ammorbidire con altro latte. Far bollire abbondante acqua salata e versarvi il composto a cucchiaini. Quando gli gnocchi vengono a galla, toglierli con un mestolo forato e versarli direttamente su un piatto di portata caldo. Servire quindi con burro fuso, salvia e abbondante parmigiano.