

Zini resgatando a história nº III

VOCE SABIA ?

A Origem dos Gnocchi (Nhoques)

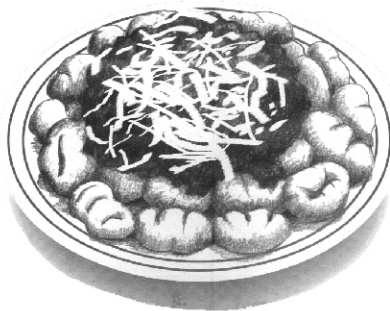
Produto autenticamente ROMANO, descrito por LUCULLO.

A massa cozida de sêmola, sal e manteiga era cortada em pedacinhos redondos, exatamente como os nhoques de hoje. Era colocado em um molho (GARUM) bem forte, a base de peixe e aromas e terminados em forno numa cumbuca de barro.

A massa de sêmola podia também ser espalhada numa mesa e cortada em RODELAS com um copo.

As rodela eram colocadas numa assadeira, cobertas com manteiga, queijo e terminadas num forno a lenha. São ainda hoje conhecidos como GNOCCHI ALLA ROMANA.

As batatas chegaram na Europa no século XVI e foram imediatamente adotadas pela grande produtividade e facilidade de cultivo até em clima frio.



Surgiu assim o costume de substituir parte da sêmola de trigo (muito valiosa para fazer pão), pelas batatas cozidas.

Os Nhoques de batata se tornaram costume geral nas mesas populares de toda ITÁLIA, sinônimo até de produto que TRAZ SORTE (dia 29, dia do nhoque da sorte).

Existe uma frase tradicional na Itália que diz: RIDI RIDI LA MAMMA HA FATTO I GNOCCHI (Alegria, alegria, a mamãe está fazendo nhoque).

ZINI fabrica GNOCCHI de BATATA supergelados conservando a receita original: batata-sêmola e sal. Totalmente natural, utilizando uma técnica de produção moderna que exalta os aromas dos ingredientes eliminando qualquer aditivo.

LEVES, MACIOS, NÃO DESMANCHAM, SEM COLESTEROL e principalmente de ALTA DIGESTIBILIDADE.

Ideal para todo restaurante que quer fazer do NHOQUE seu prato forte e divulgar a tradição italiana do NHOQUE da SORTE.

ZINI BRASIL
Enrico Vezzani

Idealizador do Museu do Macarrão



Zini®
BRASIL

Produtos Alimentícios

Rua Francisco Rodrigues Nunes, 131 - 02712-090 - São Paulo / SP - Tel.: (11) 3931-7993 - Fax: (11) 3931-9743
E-mail: zini@zini.com.br - www.zini.com.br - VISITE ZINI ITÁLIA - www.zini.biz