



BY SEENA CHRITI

# El 29 De Cada Mes..Dia De Los Ñoquis

En este artículo quisiera contarles de una tradición culinaria muy interesante y peculiar que mucha gente de Uruguay y Argentina llevan a cabo, el día 29 de cada mes celebran “el día de ñoquis,” para reunirse en familia y depositar dinero debajo del plato como deseo para que el dinero no falte y se den mejores expectativas económicas en el futuro.

También suele llamarse “ñoquis” en Argentina a aquellas personas que cobran sueldos sin trabajar refiriéndose a que sin ir a su trabajo todos los 29 pasan a cobrar su sueldo.

Existen varias leyendas del origen de esta costumbre que remontan desde el siglo VIII. Una de ellas comienza con un peregrino llegado al norte de Italia convertido al cristianismo llamado Pantaleon. Se dice que practicó curaciones milagrosas y fue canonizado. En una ocasión el pidió pan a unos campesinos de Venecia, lo cuales lo invitaron a compartir su pobre mesa. Él estaba muy agradecido y les pronosticó un año de cosechas y pescas excelentes. Su profecía se cumplió entre otros milagros. San Pantaleon fue consagrado junto con San Marcos patrono de Venecia. Este episodio ocurrió un día 29, y es por esta razón que se celebra con una comida sencilla que está representada por los ñoquis.

También se sabe que en Argentina el 29 de Junio se juntan los inmigrantes italianos a conmemorar a San Pedro y San Pablo comiendo ñoquis.

Otra historia de sus orígenes cuenta que la tradición se originó por el año de 1690, en un pueblo de Piamonte, a causa de la pérdida de la cosecha de trigo. En aquella época la papa se cultivaba únicamente para darle de comer a los animales, pero a causa de la miseria, se crearon lo ñoquis de papa como una alternativa a la carencia de trigo salvando así a la población de la hambruna. Desde esa fecha los pobladores tenían la costumbre de reunirse los días 29 de cada mes que es el día del Santo Patrono, en la plaza central agradeciendo las cosechas de papa preparando ñoquis para la celebración, colocando debajo de cada plato monedas. Al terminar se repartían como simbolismo y deseo de prosperidad.

## Receta para realizar Ñoquis de Papa

La palabra gnocchi (gnocchi es el plural de gnocco, cuyo significado es “bollo” y también “grumo,” “pelotilla” en italiano) aparece frecuentemente en castellano como ñoqui o ñoquis.

Los gnocchi o ñoquis están dentro de la categoría de las pastas y están elaborados de patata y sémola de trigo, harinas (pueden ser de maíz, castaña, etc.) y queso de Ricotta (con o sin espinacas).

Cocinar las papas, escurrir cuando estén cocidas, pelar y tamizarlas. Nos quedará una cantidad de puré al que agregaremos junto una cantidad igual de harina de trigo calculando al ojo.

Agregar a las papas 2 yemas de huevo y 3 cucharadas de queso rallado, 1 Cda. de mantequilla, sal y pimienta negra recién molida y nuez moscada (al gusto). Unir todo muy bien formando una pasta. Trabajarla hasta que se nos desprenda bien de las manos.

Se realizan los ñoquis al gusto, ya sea formando rollitos y cortando con un cuchillo luego pasándolos por un tenedor para dejar los pliegues o bien los dejamos tal cual como pelotitas.

La salsa es también a elección de cada uno, pueden ser solo con un buen aceite de oliva o con oliva, peperoncino (ají picante) y ajo, con oliva y ajo, con manteca (mantequilla) con manteca y salvia, con una salsa blanca (Bechamel), con salsa de tomates (pomodoro) o con salsa rosa (salsa de tomate con crema de leche nata), a la bolognesa (salsa de tomate con carne vacuna picada), a la vongole (salsa de tomates con berberechos o almejas), a la putanesca (salsa de tomate con olivas negras, acaparras y anchoas), con frutos de mar (al fruto di mare, con mariscos), con una salsa de hongos, con una crema de langostinos, con una crema de espinacas, etc. 🇨🇷



## Ingredientes

- 3 Papas medianas con cáscara
- Harina de trigo
- 2 yemas de huevo
- 3 Cdas de queso rallado
- 1 Cda. Mantequilla
- Sal, pimienta, nuez moscada.