

# Gnocchi-Festival

## Gnocchi und der Karneval von Verona

*Der Karnevalsfreitag in Verona wird seit Jahrhunderten mit Essen und Trinken gefeiert, was viele damit erklären, dass dieser Brauch auf eine Hungersnot im 15. Jahrhundert zurückzuführen ist. Als sich Verona der venezianischen Regierung unterwarf, erhielten die neuen Untertanen kostenlos Lebensmittel, um sie günstig zu stimmen. Bis Ende des 18. Jahrhunderts wurde diese Tradition auf Staatskosten weitergeführt. Noch heute wird anlässlich dieses Festes der «papà del gnocco», der Gnocchi-Vater, gewählt, und viele Hausfrauen aus einem Stadtteil Veronas bereiten Berge von Gnocchi zu. Um punkt 12 Uhr werden sie an diesem Freitag in grossen Töpfen gekocht, herausgenommen und mit Parmesan und heisser Butter übergossen.*

### **Gnocchi di patate alla salvia**

Kartoffelgnocchi mit frischen, gedünsteten Salbeiblättern und Butter.

21.–

### **Gnocchi con tartufi neri e panna**

Kartoffelgnocchi zubereitet mit schwarzer Trüffelbutter an einer delikaten Rahmsauce.

29.–

### **Gnocchi di patate alla verdure gratinati**

Gratinierte Kartoffelgnocchi mit Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebeln an einer Tomatenrahmsauce mit Mozzarella.

24.–

### **Gnocchi di patate al salmone**

Kartoffelgnocchi mit Rauchlachsstreifen an einer leichten Rahmsauce mit Weisswein und Parmesan.

27.–

### **Gnocchi di patate alla diavola**

Kartoffelgnocchi an einer pikanten Tomatensauce mit Peperoncini, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und Weisswein.

22.–

### **Gnocchi di patate al gorgonzola**

Ein Klassiker: Kartoffelgnocchi zubereitet an einer sämigen Gorgonzolasauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss.

22.–

Dazu empfehlen wir Ihnen unseren hervorragenden Chianti aus der Toskana im Offenausschank aus der 7.5 dl-Flasche:

**Chianti**  
**Terra Grande docg**  
**Toscana**  
**1dl Fr. 6.–**