

LA MANGIATRICE DI CANEDERLI



Affresco, 1180 circa.
Castel d'Appiano, Appiano s.s.d.v. (BZ)

L'OPERA

L'immagine della mangiatrice di canederli proviene dalla **cappella di Castel d'Appiano**, ad Appiano sulla strada del vino (BZ). La cappella fu consacrata nel 1131, ma gli affreschi romanici che la decorano l'interno risalgono agli inizi del secolo successivo, e sono di carattere sia profano che sacro.

All'esterno sono ancora visibili frammenti della leggenda di Re Teodorico, mentre all'interno le pareti sono decorate con scene dell'Antico e del Nuovo testamento, tra cui la storia delle vergini sagge e delle vergini folli, l'Annunciazione di Maria, la Visitazione e la **nascita di Gesù**: la mangiatrice di canederli è un dettaglio di quest'ultima scena.

Maria è rappresentata al centro dell'affresco, allungata su un letto, come nella tradizione bizantina. Al di sopra della sua figura giace Gesù nella culla, mentre San Giuseppe siede a sinistra.

La Madonna si china verso destra e si rivolge ad una ancella, che sta cuocendo i **canederli** in una padella, su un fuoco di legna: la donna ne sta assaggiando uno, dopo averlo preso con un utensile da cucina dal lungo manico.

L'affresco è la rappresentazione più antica conosciuta di questo piatto tipico della zona.

I CANEDERLI

Secondo una leggenda, l'origine dei canederli sarebbe legata al passaggio dei Lanzichenecci: un'ostessa, non disponendo di cibo a sufficienza per sfamare il gruppo di soldati che si era fermato presso la sua locanda, avrebbe amalgamato gli ingredienti che aveva in cucina, creando così le palle di pane chiamate **knödel o canederli**.

In realtà, l'origine del piatto è ben più antica, come si deduce dagli affreschi di Castel d'Appiano: molto probabilmente furono i Boemi a inventare la ricetta, usando come ingrediente di base il lardo o la pancetta grassa di maiale. La ricetta fu poi modificata e alleggerita dai trentini durante il Concilio di Trento, per venire incontro ai gusti dei prelati d'Europa.

Si tratta comunque di uno di quei piatti nati in una cultura contadina per consumare il pane secco e **riciclare gli avanzi** di altri alimenti.

Infatti, ad un impasto base di **pane raffermo** a dadini, uovo, latte e farina, modellato in sfere di 4-6 centimetri di diametro, vengono aggiunti altri ingredienti a pezzetti: le versioni più comuni sono quelle con speck, spinaci e formaggio, ma si possono aggiungere anche fegato tritato, rape rosse, funghi ecc.

Esiste anche una versione dolce, che viene servita come dessert o piatto unico.

La parola knödel viene dal latino "nodus"; in Germania, dove il piatto ha grande diffusione, si usa il termine Kloss, a sua volta derivato dall'antico tedesco Kloz, che sta per "palla" o grumo".

Attualmente la ricetta è diffusa anche in Austria, Germania, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, e in generale nell'Europa centro-settentrionale.

FONTE IMMAGINE

http://de.wikipedia.org/wiki/Burgkapelle_Hocheppan

BIBLIOGRAFIA

Francesca Negri, *La storia nel piatto: Trentino -Alto Adige*. Curcu & Genovese 2007

Collocazione in biblioteca – Sede Centrale: Accademia Italiana di Cucina B 06 22

http://de.wikipedia.org/wiki/Burgkapelle_Hocheppan

<http://it.wikipedia.org/wiki/Canederli>