



Disciplinare della “QUAGLIA ARROSTO De. Co.” tipica di Guidizzolo





La “quaglia arrosto” è entrata nella tradizione culinaria di Guidizzolo e del nostro territorio fin dagli anni '60, come un autentica prelibatezza per i giorni di festa. Ora viene codificata e salvaguardata, grazie all'iniziativa del Centro Culturale San Lorenzo, con la collaborazione dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi, dell'Avis e di altre Associazioni locali.



Guidizzolo, piazza Marconi, 1964

Con il patrocinio:



Amici di Rebecca



Pro Loco



G.V.G.



Auser



ANSPI Gozzolina



Gruppo Micologico
Naturalistico



Pro Loco Voltese



Tennis Club



La Carovana Bergamo

L'editore ringrazia tutti coloro che hanno agevolato con piena disponibilità il suo compito, fornendo utili indicazioni e suggerimenti, in particolare: l'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi, l'Amministrazione Comunale di Guidizzolo, l'AVIS, il Collegio degli informatori. Ringrazia inoltre le Associazioni e le ditte che con il loro contributo ne hanno permesso la pubblicazione.

Fotografie: Andrea Dal Prato



Accademia
Gonzaghesca
degli Scalchi



Centro
Culturale
San Lorenzo



Disciplinare della “QUAGLIA ARROSTO De. Co.” tipica di Guidizzolo

Approvato dalla Giunta Comunale di Guidizzolo
nel mese di marzo 2015.

ISCRITTO NEL REGISTRO DELLE De. Co. al n° 1

Collegio relatori e ricercatori

Andrea Dal Prato
Cesare Maccari

Franco Pelizzola
Enzo Gola

Cornelio Marini
Zeno Roverato

Collegio degli informatori

Arturo Amerini, Mauro Battaglioli, Gianni Bignotti, Gian Luca Cagioni, Angelo Caiola, Maurizio Corradi, Virginia Dall'Acqua, Enrico Ferri, Giuliano Fontanesi, Simone Frigoni, Angela Giaccon, Pietro Gialdini, Donatella Lusenti, Massimo Marocchi, Rosanna Olivari, Sonia Pasquali, Graziano Pelizzaro, Cristina Pelosi, Gilberta Pozzi, Gino Roverselli (*Boss*), Gianluca Sarzi, Silvio Tarchini, Bruno Tedoldi, Luisa Tencheni, Mario Torreggiani, Giuseppe Valbusa, Giancarlo Varini.



27 novembre 2014, il secondo degli incontri per predisporre la De.Co. si è svolto nella sede dell'Associazione Amici di Rebecco, presenti cuochi e rappresentanti delle Associazioni locali e dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi.

Si è potuto gustare il piatto, preparato secondo le ricette locali, ed esprimere il proprio parere. È stata distribuita la ricerca storica curata dal Centro Culturale San Lorenzo.

PRESENTAZIONE

Un noto scrittore e giornalista sin dagli anni Cinquanta sosteneva che è nella miseria che crescono e sopravvivono le tradizioni, specie quelle culinarie, mentre la ricchezza favorisce l'appiattimento e la standardizzazione della cultura gastronomica in un consumismo senza carattere.

Ma per diventare una tradizione, una ricetta deve trovare un legame col territorio, una radicazione nelle consuetudini delle famiglie, una continuità nel tempo e nei gusti della gente, una costanza nel reperimento degli ingredienti che la compongono e la caratterizzano.

Se qualcuno di questi elementi viene a mancare, la tradizione rischia di perdersi, come può perdersi per le mutate abitudini delle famiglie: cibi pronti o comunque facili e veloci da preparare rispondono meglio alle esigenze degli attuali frenetici stili di vita. Talvolta poi una ricetta che si è tramandata per secoli viene rivista, inquinata o taroccata, con il pretesto di adeguarla alle nuove moderne esigenze.

Qualche volta, poi, come nel caso della "quaglia arrosto", riesce oggi alquanto difficoltoso rispettare la ricetta originale, da quando la caccia non è più un'attività a scopo di sopravvivenza e le quaglie disponibili sono solo d'allevamento. Peraltro era una ricetta legata alla stagionalità della materia prima, la quaglia, un tempo assai presente nelle nostre campagne, quando l'agricoltura era meno intensiva e forse più salubre e rispettosa dell'ambiente, anche se ciò comportava un pesante fardello di fatica e sudore, non certo da rimpiangere.

Devono quindi considerarsi meritorie le iniziative mirate a codificare e salvaguardare le tradizioni gastronomiche e culinarie di un territorio e assai più lo è questa che si propone di fissare "a futura memoria" una ricetta che per tanto tempo è stata patrimonio delle nostre cucine.

Vale la pena allora ricordare le tappe fondamentali di questo percorso:

- anni 50, la Quagliaia, ossevatorio che monitorava la migrazione, in collaborazione con l'Università di Bologna.*
- dal 1958 al 1962, viene autorizzata una zona di caccia il località Lapide*
- dal 1964 al 1975, "Fiera mondiale della quaglia gastronomica"*
- dal 1981, l'Avis rilancia l'iniziativa che continua ancora oggi.*
- anno 2015, istituzione della De.Co.*

L'istituzione di questa Denominazione Comunale di Origine, che è un ottimo strumento per perpetuare quanto di pregevole e di singolare può offrire il territorio, si deve al proficuo lavoro svolto insieme al Centro Culturale San Lorenzo, dall'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi con la collaborazione dell'Avis e di alcune Associazioni locali, cui va il nostro ringraziamento.

LA QUAGLIA NELLA STORIA

Le quaglie sono menzionate per la prima volta nella Bibbia in relazione a fatti avvenuti in primavera, periodo in cui esse migrano verso Nord.

Gli israeliti si trovavano nel deserto di Sin nella penisola del Sinai e si lamentavano del poco cibo che avevano a disposizione.

In risposta, Dio, assicurò a Mosè che “fra le due sere” avrebbero mangiato carne e la mattina si sarebbero saziati di pane. *“Giunta la sera, arrivarono tante di quelle quaglie che ricopsero tutti gli accampamenti, e la mattina dopo comparve per terra la manna”* “...Intanto si era alzato un vento, per ordine del Signore, e portò quaglie dalla parte del mare e le fece cadere presso l'accampamento sulla distesa di circa una giornata di cammino da un lato e una giornata di cammino dall'altro, intorno all'accampamento e a un'altezza di circa due cubiti sulla superfi-



“Giunta la sera, arrivarono tante di quelle quaglie che ricopsero tutti gli accampamenti,...

cie del suolo. Il popolo si alzò e tutto quel giorno e tutta la notte e tutto il giorno dopo raccolse le quaglie. Ascoltate gli ordini del Signore: Ciascuno ne raccolga quanto gli basta per il suo nutrimento” (Esodo 16:13-15-16).

Nell’antico Egitto l’allevamento e la macellazione del bestiame erano attività dispendiose e alla portata solo del palazzo reale e delle élites. La carne arrivava quindi alla tavola dei ceti meno abbienti molto raramente, in occasione di particolari festività o durante le celebrazioni funerarie, quando i cibi erano distribuiti in onore dei defunti.

La carne di bovino, arrostita o stufata, era un piatto prelibato, al quale si alternavano i prodotti della caccia, animali selvaggi di grossa taglia come il bufalo e la gazzella. I canneti lungo le sponde del Nilo erano l’ambiente ideale per la pratica dell’uccellazione: oche, anatre e quaglie non soltanto erano usati in cucina, ma venivano anche allevati per l’approvvigionamento di uova.

Gli antichi egizi erano soliti offrire cibo anche ai defunti, famosi gli esempi della tomba di Nakhet Tebe Ovest (XVIII dinastia, regno di Thutmosi IV, 1390 a. C. circa) dove furono trovati numerosi papiri.



Tomba di Nakhet. Scena di caccia su papiro tra le più belle raffigurazioni delle sepolture tebane. Vi compaiono il signore della tomba, la sua sposa e i figli su pagode in papiro mentre pescano e cacciano uccelli; i personaggi sono tutti riccamente abbigliati, per sottolineare il carattere lussuoso di questo passato.



Pisanello, *Madonna della quaglia*, tempera su tavola, cm 33x50, 1420. Museo di Castelvecchio - Verona

Nell'arte abbiamo varie opere in cui figura la quaglia, ne citiamo una conservata a Verona, di Antonio Pisanello, detto Pisanello, 1395-1455 circa.

Si tratta di una Madonna col Bambino incoronata da due angeli volanti e seduta in un magnifico roseto. Pisanello sa rendere con finezza di miniatore e con sapienza di naturalista gli elementi della flora e della fauna: le foglie, i fiori, gli uccelli, tra cui la quaglia presente in primo piano

(che dà il nome all'opera), che creano una sorta di ambientazione paradisiaca, evidenziata dal fondo oro.

Nel Rinascimento era molto in voga la caccia alla selvaggina; Alessandro Gonzaga scrive alla cognata marchesa Barbara di Brandeburgo.

Dal libro: *Attraverso l'Italia del Rinascimento*, Lettere di Alessandro Gonzaga ai marchesi Ludovico e Barbara" a cura di

Massimo Marocchi e Piervittorio Rossi editore: Accademia Nazionale Virgiliana, 2014, pagg. 98-99.

Una lettera scritta da Gonzaga il 6 ottobre 1461, nell'intervallo di tempo tra il viaggio di Petriolo e quello di Roma, è un piccolo capolavoro d'umorismo. Alessandro dà una gustosa dimostrazione di come, con un po' di divertita ironia, si possano cogliere anche dalla quotidianità i motivi per sorridere e per non prendersi troppo sul serio.



Andrea Mantegna, Mantova, Camera degli Sposi, la marchesa Barbara di Brandeburgo

Nei giorni precedenti, assieme al fratello, era intervenuto ad una partita di caccia alle quaglie con lo sparviero. Purtroppo non gli era mai riuscito di prenderne più di due o tre al giorno; solo all'ultimo ne aveva prese cinque, quattro in verità, ma includeva nel numero anche la quinta che si era lasciata azzannare dai cani piuttosto che levarsi in volo e finire fra gli artigli degli sparvieri. Aveva sperato di riempire il carniere per farne degno omaggio alla cognata, ma solo quelle poche quaglie, peraltro male in carne, poteva inviare a Mantova; sperava che almeno fosse gradito il pensiero.

La pochezza del bottino era dovuta a più di un motivo: pochi volatili al passo, il nuovo falconiere che non aveva saputo addestrare bene i rapaci e soprattutto l'imperizia di Alessandro che aveva inutilmente affaticato se stesso e gli sparvieri. Se questi avessero potuto esprimere a parole le proprie ragioni, come del resto manifestavano eloquentemente a gesti, così avrebbero detto: "Perché me straci tu, iniquo homo? Se non sai fare lo mestero, non fare portare la pena a noi, che de la tua tristicia non

gie havemo colpa"; lagnanze, ammette Alessandro, più che giustificate.

Quanto a lui, si è spolmonato a furia di gridare ai cani, tanto da rimanere senza voce e con la gola secca. Se almeno avesse potuto fischiare... ma non c'era mai stato verso di imparare...

Altra importante testimonianza storica la troviamo nel libro di ricette di Bartolomeo Stefani, cuoco Bolognese di Sua Altezza Serenissima Ottavio Gonzaga, Duca di Mantova, 1662. "L'Arte di ben cucinare, et instruire" Ristampato a cura di Gino Brunetti, per Ed. Istituto Carlo D'Arco per la Storia di Mantova, 1963 "Cucina mantovana di principi e di popolo", pagina 42 .

Quaglia

Due sono le stagioni delle quaglie, cioè nelli mesi di Luglio, e Agosto, nel qual tempo si castrano, tagliando e levando loro due granelli che hanno sopra la groppa, ove principiano le penne della coda, e poi si mettono in un camerino o corridore ad ingrassare, e in quindici giorni s'ingrassaranno, come fossero li mesi di Genaro, e Febraro, e così riescono buone in quella stagione. Nell'altra stagione delli mesi di Genaro, e Febraro sono buone, ma non riescono così apprezzabili, per essere cosa comune. Si cuociono arosto, abbardate con fette di lardo; usano alcuni insalardarle, ma a mio parere non è cosa buona, perché traforandole si squagliano, e rimangono molto sfogliate e asciutte, struggendosi dalla parte ove sono scorticate, tutto il loro grasso, massime perché lardandole, bisogna farle gran quantità di forami. È questo un' animale molto caldo, e se ne può servire nelle bische, nell'oglie, e per ornare piatti, regal pasticci, e simili cose, conforme al piacere.



LA QUAGLIA

Uccello prettamente migratore; sverna in Africa e in primavera si trasferisce nei paesi del sud Europa per la riproduzione.

Depone da 7 a 18 uova, macchiate di scuro; le covate possono essere più di una, talvolta due/tre all'anno. In Italia la maggior presenza di quaglie si registra nel Matese.

Ama pascolare a terra tra la vegetazione in cerca di insetti; se qualcosa l'allarma preferisce fuggire con rapida corsa anziché prendere il volo.

È una discreta volatrice in grado, in una sola notte, di coprire una distanza di 700 km alla velocità di 70 km/h. Si caccia in genere nelle stoppie di grano e medicato.





Uccello dal carattere timido e diffidente; è più facile udirne il canto che vederlo.

La quaglia (*Coturnix coturnix*) ha un corpo raccolto con testa tondeggiante, becco breve ricurvo all'apice, coda corta costituita da 10-12 timoniere, piumaggio mimetico, nei due sessi la colorazione delle parti superiori è simile, nell'inferiore la femmina ha la gola bianca, il maschio scura o nera. Nel nostro paese esiste la produzione di uova e di carne a scopo alimentare; si è tentato il ripopolamento a fini venatori ma con scarsi risultati.





La quaglia, che è molto astuta, per disorientare il cane che la sta puntando e la “ferma”, con un balzo gli salta dietro e *la sgatuna* via, dopo un po’ non sentendone più l’odore, il cane, ricomincia a cercarla compiendo un ampio cerchio.

Modi di dire: *Salto della quaglia*

Espressione usata soprattutto nel linguaggio politico ed economico per stigmatizzare ironicamente un’operazione con cui, per un particolare interesse del momento, si scavalcano con disinvoltura partiti o enti tradizionalmente alleati o più vicini per raggiungere un’intesa con partiti o enti già contrapposti o comunque più lontani anche ideologicamente: un partito progressista che, pur di andare al governo, ha fatto il salto della quaglia e si è alleato con lo schieramento conservatore.

LA QUAGLIA A GUIDIZZOLO

Negli anni 50 a Guidizzolo esisteva la Quagliaia: un osservatorio che monitorava la migrazione delle quaglie. Era situata tra Guidizzolo e Cavriana, sulla via che porta al "Monte delle Tre Galline", oggi divenuta zona abitativa denominata "Quagliara".

Responsabile era il signor Alfonso Dalloggio coadiuvato dal signor Artioli (Baglia), dai fratelli Aligi e Amleto Restelli, dal signor Aldo Mori e altri amici.

I contatti erano con l'Università di Bologna presso l'Istituto di Biologia e Zoologia retto dal professor Alessandro Chigi, che nel 1933 fondò il Laboratorio di zoologia applicata alla caccia, oggi denominato Istituto nazionale per la Fauna Selvatica. A lui venivano recapitati gli anelli che erano stati applicati alle zampine delle quaglie, negli altri osservatori, il più vicino a noi era quello di Udine. In tal modo era possibile stabilire distanza percorsa, provenienza, velocità ecc. ecc. A Guidizzolo quelle catturate venivano a loro volta inanellate e liberate.

Ma quale era la strategia usata per la cattura? Si posizionava il richiamo: due gabbiette sopra un palo, con dentro le quaglie, un maschio e una femmina, separate e rese cieche con un cappuccio nero. In questa condizione il loro canto era continuo e attirava le quaglie di passo, che si posavano a terra.

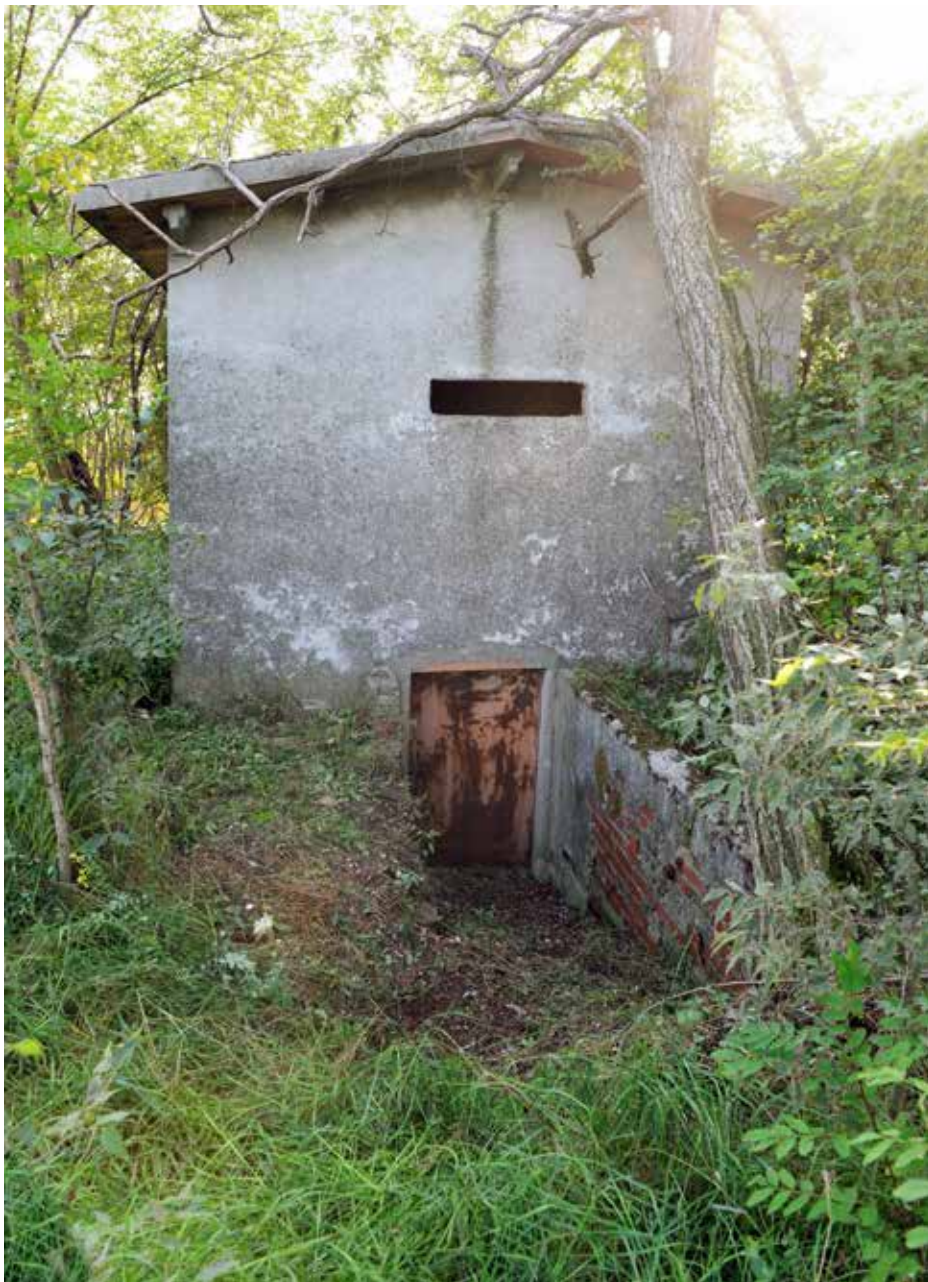
Affamate entravano nel *bartael*: una rete molto lunga, alta circa due metri e chiusa in fondo a *cul de sac*, al cui interno si coltivava allo scopo, la “malica” (*malga-malgaster*) e il “sorgo” che attraeva le quaglie per il sapore dolciastro dei semi tipo miglio.

Verso la fine degli anni Cinquanta terminato lo studio dell’Università di Bologna sul comportamento migratorio delle quaglie, si chiuse anche la Quagliaia.

Dal 1958 al 1962 in località “Lapide”, attualmente zona industriale, alcuni appassionati cacciatori: Remo Barilani, Augusto Bernardelli, Antonio Ruggeri, Cesare Maccari, Franco Maccari e Aleardo Piazza, ottennero la concessione per delimitare con apposite tabelle la zona e l’autorizzazione per una riserva di caccia. Non si usava più il richiamo vivo, ma una apparecchiatura elettromagnetica: un registratore a nastro con due altoparlanti posti in alto al posto delle gabbiette con le quaglie. Questi diffondevano un richiamo continuo: il volume era tenuto alto per tutta la notte poi al mattino presto veniva abbassato per concentrare le quaglie in una zona più ridotta. All’alba i cacciatori con i cani potevano dare libero sfogo alla loro passione.



L'appostamento fisso, in località Quagliara, sommerso dalla vegetazione.



Ancora oggi, in località Quagliara, esiste l'appostamento fisso che serviva, negli anni '60, per catturare le quaglie che venivano "attirate" all'interno con del mangime sparso sul terreno lungo lo scivolo che portava all'ingresso, una volta dentro rimanevano intrappolate con la chiusura veloce della porta a *ghigliottina*.

Nel 1964, un gruppo di amici formato da: Cesare Maccari, Mario Perani, Claudio Restelli, Lucio Restelli, Demo Bignotti, Pietro Picchi, Antonio Ruggeri, Marino Ceni, Renzo Castagna, Fausto Baraldi ed altri, che amavano ritrovarsi al Bar Iole, pensarono di mettere a disposizione della cittadinanza la loro esperienza nella caccia alla quaglia, considerando il forte "passo" di questo migratore e la bontà delle sue carni, allestirono un appostamento fisso in località Quagliara (vedi foto di pagina 19 e 20). Da qui nacque l'idea della "Fiera Mondiale della quaglia".



1964, il primo stand allestito in piazza Marconi.

Sono riconoscibili da sinistra: Pietro Picchi, Fausto Baraldi, Lucia Mattioli, Elide Bergnucchini, Adriana Stefanoni, Giuliano Fontanesi, Giulio Spazzini, Pinì Bertasi, Renzo Castagna

Comune di Guidizzolo - Enal
Fiera Ottobre 1964

fiera mondiale della quaglia

Saranno offerte in vendita al pubblico migliaia di quaglie arrosto con abbondante polenta cucinate a regola d'arte e distribuite in eleganti piattini, in appositi stand, nell'ambito delle manifestazioni della Fiera d'Ottobre.

Domenica
4

alle ore 15, **fiera della quaglia** - inizio distribuzione
mostra quaglie vive e altri uccelli
Novità assoluta "Lotta Giapponese,,
esibizione di Judo, difesa personale e di kendo tenuta da una "Cintura nera giapponese,, e della sua scuola.

In serata
Spettacolo Pirotecnico con Incendio della Torre

PROSEGUIMENTO FIERA DELLA QUAGLIA

Gimkana Automobilistica
con **RICCHI PREMI**
organizzata dalla locale AUTOSCUOLA BIGNOTTI con il patrocinio dell' ENTE FIERA

GRANDE SERATA DANZANTE
con sala artisticamente addobbata

Lunedì
5

Martedì
6

SERATA D'ADDIO con
FESTA DA BALLO
Elezione di "MISS QUAGLIA,,
Parco Divertimenti

Tel. Bignotti - Guidizzolo - Tel. 13

Manifesto del Comune di Guidizzolo che illustra il programma della "Fiera ottobre 1964" promuovendo la vendita di "... migliaia di quaglie arrosto, con abbondante polenta, cucinate a regola d'arte...".

Il gruppo di amici, con entusiasmo, presentò il progetto al sindaco: maestro Luigi Petrali che subito lo approvò, approvazione confermata anche dal successivo sindaco Avvocato Giuliano Fontanesi.

La festa Patronale del 4 - 5 e 6 ottobre 1964 tenne a battesimo la prima "Fiera mondiale della quaglia gastronomica".

Per alcuni anni, supportata dall'Amministrazione Comunale, la Sagra d'Ottobre aveva il centro della sua attrazione in questa manifestazione, ove veniva preparato questo gustoso piatto, cucinato arrosto da Lucio Restelli, su ricetta del papà Aligi, servito con abbondante polenta.

La manifestazione andò avanti fino a metà degli anni '70.



1965, tagliando per ritirare una quaglia con polenta



1965, lo stand "Fiera mondiale della quaglia gastronomica" allestito in piazza Marconi.



1968, lo stand "Fiera mondiale della quaglia gastronomica" preso d'assalto da un numeroso pubblico.



1981, manifesto dell' AVIS che pubblicizza l'evento

Dopo una pausa di 5-6 anni, nel 1981, l'allora presidente dell'AVIS, chiese al sindaco, maestro Luigi Petrali, un appoggio per rilanciare l'iniziativa.

Venne concesso di utilizzare i locali nell'ex casa del Fascio (dove oggi vi è la sede dell'ASL).



Anni '80, cortile dell'attuale Municipio (allora sede della Scuola Media in fase di ristrutturazione) i volontari AVIS con le "teglie" delle quaglie

Questa fortunata intuizione continua ancora oggi dopo ben 34 anni.

L'AVIS nei giorni della Sagra d'ottobre cucina oltre 2500 quaglie con polenta, che vanno letteralmente a ruba.

Bibliografia:

Cucina mantovana di pricipi e di popolo - a cura di Gino Brunetti, ed. Istituto Carlo D'Arco per la storia di Mantova, 1963

La Sacra Bibbia - ed. Domus, 1977. Imprimatur in Curia Ferdinando Maggioni, 9-6-1977

Egitto: la terra dei faraoni - a cura di Regine Schulz e Matthias Seidel, ed. Konemann, 1997

Enciclopedia Treccani - 2009

Passeggiando nel tempo, 100 anni di vita guidizzolese attraverso le immagini - di Andrea Dal Prato, ed. La Notizia, 2002

Attraverso l'Italia del Rinascimento - a cura di Massimo Marocchi e Piervittorio Rossi ed. Accademia Nazionale Virgiliana, Mantova, 2014

DISCIPLINARE DELLA QUAGLIA ARROSTO

Anche se oggi, il “passo” delle quaglie a Guidizzolo si è ridotto a pochi esemplari, rimane invariata la tradizione di consumare le sue carni per la loro bontà e leggerezza. La quaglia si presta alla cottura al forno, ripiena e arrosto, ha un elevato contenuto proteico (25%) e un basso tenore in grasso (6,5%), è ben digeribile, ricca di proteine, molto nutriente ed è particolarmente indicata durante la convalescenza. Ha pochissimo colesterolo, mentre i glucidi sono assenti.

Sono vendute già spellate e pulite, è bene controllare che la pelle sia di colore rosa chiaro, tesa, asciutta e priva di umidità.

I cuochi guidizzolesi, guidati da una consolidata esperienza, sanno individuare il prodotto d'eccellenza.

RICETTA TRADIZIONALE

- Una quaglia da 200 g circa
- 70/80 g pesto di suino delle Colline Moreniche
- 100 g pancetta fresca (tagliata a dadini)
- 60/70 g pancetta fresca tagliata a fette, spessore 2 mm c.a.
- 2/3 g di sale
- 15 g burro
- 25/30 cc olio di semi
- 40 cc vino bianco delle Colline Moreniche
- Pepe macinato (un pizzico)
- Un pizzico di spezie varie:
chiodi di garofano, cannella, noce moscata, coriandolo, anice stellato (in commercio esistono confezioni già preparate con tutti questi ingredienti macinati e pronti all'uso)

È ammesso aggiungere, a piacere, salvia, rosmarino e alloro.





Pulire la quaglia privandola delle interiora e togliere bene la peluria rimasta.



Lavare con acqua corrente fredda.



Asciugare bene usando un canovaccio.

RICETTA TRADIZIONALE



Prendere il pesto e riempire la quaglia.



Avvolgerla con la fetta di pancetta e fermarla con uno stuzzicadenti.



Disporre la quaglia in una teglia da forno, aggiungere la pancetta tagliata a dadini, il burro, sale e pepe, un pizzico di spezie e l'olio.



Infornare a 200°. Durante la cottura girarla (almeno due volte) e bagnarla col vino bianco fino a quando sarà ben rosolata, per un'ora circa.

Per meglio gustare la fragranza di questo piatto, servire ben caldo con polenta fresca e accompagnato da un vino rosso corposo.



L'AVIS, principale alfiere di questa tradizione, ora codificata come "quaglia arrosto De. Co." continuerà a proporla nei giorni della Fiera d'Ottobre e in altre occasioni.



20 novembre 2014, il primo degli incontri per predisporre la De.Co. si è svolto nella sede dell'AVIS, da qui sono emersi importanti contributi alla ricerca. Nella pagina accanto alcune foto dall'archivio Avis, sulla preparazione, prenotazione e distribuzione delle quaglie.



Riportiamo un elenco dei Ristoranti e Gastronomie del nostro territorio che offrono nel proprio menu la "Quaglia arrosto De. Co. tipica di Guidizzolo".

Naturalmente possono continuare a proporre i propri piatti a base di quaglia.

Gastronomia Il senso del Mangiare

via Vittorio Veneto, 2 - Guidizzolo

Tel. 0376 818258

Ristorante Pizzeria da Henry's

via Cavriana, 29 - Guidizzolo

tel. 0376 819033

- chiuso: mercoledì

Bar-Osteria Al Monumento

via Monumento, 1 - Birbesi

Tel. 0376 849202 - 333 7875940

- chiuso: giovedì

Agriturismo "Corte Fienili"

via Ceresara, 37 - Guidizzolo

tel. 0376 818151 cell. 348 2980235 - chiuso: lunedì

Ristorante pizzeria La Piazzetta

via Henri Dunant, 4/B - Guidizzolo

tel. 0376 819541 cell. 335 1837125 - chiuso: lunedì

Ristorante Alla Torre

via Fabio Filzi, 31 - Guidizzolo

tel. 0376 819151

- chiuso: domenica

Ristorante La Baita

via Monte Pagano, 4 - Cavriana

tel. 0376 82006 - 0376 806372

- chiuso: martedì

Considerata la particolarità del piatto è consigliata la prenotazione.

Il Senso del Mangiare - Gastronomia

Chef Gian Luca Cagioni

Quaglie con mantello di pancetta arrosto

Ingredienti

- 2 quaglie
- 4 fette di pancetta fresca
- Foglie di salvia
- Olio E.V.O.
- 1 salciccia
- 1 rosso d'uovo
- 1 carota
- ½ cipolla
- 1 costa di sedano
- Grana padano
- Sale e pepe q. b.

Preparazione

Lavare le quaglie e pulirle dagli ultimi residui di penne.

Impastare la salciccia con il grana e il tuorlo d'uovo e riempire le quaglie, mettere una foglia di salvia sul petto e avvolgere la quaglia con le fettine di pancetta.

In una padella versare un po' di olio d'oliva, disporre le quaglie, salare e pepare aggiungendo un po' di verdure miste (sedano, carote e cipolle tagliate a dadini). Scaldare il forno a 200° e cuocere per venti minuti girandole almeno una volta. Togliere e lasciare al caldo nel forno.

Filtrare il fondo di cottura al setaccio, aggiungere un cucchiaio di farina e un bicchiere di acqua fredda, stemperare per evitare che

si formino grumi, salare, pepare e cuocere per dieci minuti.

Disporre le quaglie con la salsa su un vasoio da portata con un fondo di riso Pilaf da accompagnamento, o polenta.



Trattoria Pizzeria Henry's

"La caille appartient à la plus haute aristocrate de la plume"

"La quaglia appartiene alla più alta aristocrazia della penna"

Così dicono i Francesi, e hanno tutte le ragioni.

Henry

Quaglie ripiene al forno in pietra

alimentato a legna (Antica cottura Gonzaghese)

Ingredienti

- 1 quaglia
- 1 fetta pancetta stesa
- Burro
- Olio E.V.O.
- Sale, pepe
- Vino bianco
- Rosmarino, salvia

- Qualche anello di cipolla

Per il Ripieno:

- 1 salamella mantovana
- pane grattugiato
- Vino bianco
- Grana Padano

Preparazione del ripieno:

Sbriciolare la salamella ed impastarla con il pan grattato ed il grana, aggiungere il vino in piccole dosi, fino ad ottenere un impasto abbastanza morbido. Formare delle palline grandi quanto una noce.

Preparazione Quaglie:

Pulire bene le quaglie, riempitele con il ripieno. Disponetele in una teglia cosparsa di olio E.V.O. e ricopritele con la pancetta stesa

tagliata a dadini e l'eventuale ripieno rimasto.

Aggiungere le erbe officinali (salvia, rosmarino, cipolla) il vino bianco e qualche ricciolo di burro, sale, pepe q.b.

Mettere la teglia in forno a 180° per 45 minuti. Servitele con polenta ben calda e...Buon appetito.



Bar-Osteria Al Monumento

Quaglie con l'uva allo zenzero

Ingredienti per le quaglie

- 4 quaglie
- 50 g di acini di uva bianca (non troppo dolce e senza semi)
- 4 scalogni
- Un pezzo di zenzero fresco
- Olio E.V.O.
- Sale e pepe q. b.

Ingredienti per il condimento

- 200 g pane grattugiato
- 5-6 amaretti tritati
- 1 uovo
- 30 g di burro soffritto
- 1 manciata di grana Padano
- 1 pizzico di cannella
- sale e pepe q. b.

Preparazione:

Pulite le quaglie e fiammeggiatele, poi lavatele ed asciugatele, ed infine salatele e pepatele internamente ed esternamente.

Pulite gli scalogni e tritateli. Lavate ed asciugate l'uva.

Fate rosolare le quaglie con un po' di olio a fuoco vivo rigirandole, in modo che si colorino uniformemente. Toglietele dal tegame e fate appassire nello stesso gli scalogni tritati.

Rimettete le quaglie nel tegame, coprite e cuocete un quarto d'ora. Unite l'uva e lo zenzero pelato e grattugiato (oppure tagliato a dischetti fini) e portate a cottura le quaglie.



Per arricchire il piatto farcire le quaglie con un ripieno che non sia troppo saporito; noi consigliamo il classico ripieno di pan grattato, amaretti, uova, burro, formaggio, un pizzico di cannella.

Accademia Gonzaghessa degli Scalchi Federazione Nazionale Professional Personal Chef

Chef Enzo Gola

Agnolini con la quaglia

Ingredienti:

- 4 quaglie
- 1 costa sedano
- 1 carota e 1 cipolla
- Noce moscata
- 1 uovo
- 40-50 g pan grattato
- Vino bianco
- Salvia e rosmarino
- 50-60 g formaggio grana
- Olio E.V.O. e burro q. b.
- Sale e pepe q. b.

Preparazione:

Mettere in un tegame l'olio e una noce di burro; quando il burro sarà sciolto adagiarvi le quaglie, condirle con sale e pepe, e farle rosolare, coprire a filo con vino bianco, aggiungere le verdure tagliate grossolanamente e portare a cottura.

Togliere le quaglie dal tegame, eliminare la pelle e spolparle completamente.

Macinare la carne ottenuta finemente. Addensare il sugo rimasto, togliere sedano, carota e cipolla e raccogliere il liquido rimasto unendo un po' di pangrattato.

In un contenitore sufficientemente largo, mettere le quaglie tritate, il pane grattugiato con il sughetto, uova, formaggio grana e un velo di noce moscata. Amalgamare tutti gli ingredienti controllare la sapidità, coprire il ripieno preparato e lasciarlo riposare in frigorifero per un giorno.



Preparare la sfoglia con 2/3 di farina, 1/3 di farina di semola, uova q.b e un goccio di olio, stenderla (possibilmente con il mattarello), tagliare con la rotella dei piccoli quadrati. Su ognuno metterci una pallina di ripieno e formare gli agnolini.

Ingredienti del ragù

- 2-3 quaglie
- Un trito di: 1 costa sedano, 1 carota, ½ cipolla
- Olio E.V.O e burro
- 50-60 g pancetta di maiale tritatissima
- Sale e pepe
- ½ bicchiere vino bianco
- ½ bicchiere latte

Preparazione:

Soffriggere con olio e burro il trito di verdura con la pancetta. Adagiare le quaglie, salare e pepare, rosolarle e sfumare con ½ bicchiere di vino bianco. Aggiungere un po' di latte e portare a cottura. Togliere le quaglie dal tegame, eliminare la pelle e spolparle completamente.

Tagliare la carne a punta di coltello e rimetterla nel tegame. Riprendere per pochi minuti la cottura e controllare la sapidità.

Cuocere gli agnolini in un brodo delicato, scolarli e condirli con il ragù di quaglia. Aggiungere del buon formaggio grana e servire.

Risotto con il "puntel" di quaglia

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g riso vialone nano
- 1/2 Cipolla
- 1/2 bicchiere Lambrusco rosato
- 1 bicchiere di vino bianco
- 40-50 g midollo di bue
- 50 g di burro
- 4-5 cucchiaini di olio E.V.O.
- 100-120 g grana padano
- 4 quaglie
- Rete di maiale o 2 fette di pancetta di maiale tesa per ogni quaglia
- Mazzetto odoroso di salvia e rosmarino
- Sale e pepe
- 1 lt di brodo leggero di carne
- Alcuni pezzetti di luganega (facoltativo)

Preparazione del risotto:

Mettere in una casseruola un filo di olio e una noce di burro con della cipolla tritata finemente e circa una tazzina da caffè di vino bianco per stracuocere la cipolla senza imbiondirla (circa 15 minuti) e poi gettarvi il riso e farlo insaporire per qualche istante, poi tostarlo e sfumarlo con mezzo bicchiere di buon vino lambrusco rosato.

Aggiungere del brodo per portarlo lentamente a cottura. Nel frattempo sciogliere in un tegame del midollo di bue con una noce di burro e un goccio di brodo. Quando il midollo è perfettamente sciolto aggiungerlo al riso. A cottura ultimata, ma ancora al dente, ritirare il risotto dal fornello e mantecarlo con del burro molto freddo e del formaggio grana.

Preparazione delle quaglie:

Salare e pepare le quaglie, avvolgerle nella rete o nella pancetta di maiale. Rosolarle in una casseruola con poco olio e burro, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco, il mazzetto odoroso e continuare la cottura in forno a 180 gradi (aggiungere a piacere pezzetti di luganega per migliorarne il sapore). Togliere le quaglie dalla casseruola, mantenerle al caldo e addensare il sughetto (in genere aggiungendo un cucchiaino di farina e poco brodo oppure se troppo liquido restringere andando avanti con la cottura)



Composizione del piatto:

Mettere il risotto in un piatto (deve essere all'onda), appoggiarvi sopra una quaglia, un pezzetto di luganega e un cucchiaino di sugo di cottura. Servire caldo accompagnato con lo stesso vino della tostatura.

RICOH

centro computer

RICOH

COMPUTER
FOTOCOPIATRICI
TELEFAX

Tel. 0372 456143 Fax 0372 21362
Piazza Cadorna,12 - 26 100 Cremona

SALUMIFICIO

Azzoni

SEMPLICEMENTE BUONI

info@polcarni.it
Tel. 0376 525251 Fax. 0376 525259

FURIO

Geom. Sandro
TESTERS
MOTORISTICI
BREVETTATI

COMPANY WITH - QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV - = ISO 9001=

46040 GUIDIZZOLO (MN) ITALY
Via Varisco, 2-2/A
Tel. 0376 819477 info@furiogeomsandro.it
Fax 0376 840055 www.furiogeomsandro.it

Tondini

sopra e sotto zero

tel. 0376 804071 fax 0376 82103 - E-mail: info@tondini srl.it
via dell'Artigianato, 71 - 46040 CAVRIANA MN

EURO PNEUS

SERVIZIO PNEUMATICI
GUIDIZZOLO (MN)

Tel. 0376 847038

via Carlo Alberto Della Chiesa, 2
46040 GUIDIZZOLO -MN

Sanfelici

WWW.SANFELICI.IT

SANFELICI FRANCO SRL

tel. 0376/655737 int. fax. 0376/655014

www.sanfelicifranco.it

VIA TADESA 2/A
46040 SAN FERMO DI PIUBEGA MANTOVA

ALBA 2001

di Tedoldi Bruno

LAVORI EDILI

Tel. 3662576015

E-mail: bruno.tedoldi@alice.it

Via G. Romano, 7 - 46040 Guidizzolo (MN)

DALZE E COLLANT

BBF

Gambetti

SPAGNIO AZIENDALE
DAL 1989

VIA H. DUNANT 26 - GUIDIZZOLO (MN)
TEL. 0376 819473 - WWW.SPAGNIOGAMBERTI.IT



CALZIFICIO

DUE LEGS

Industria Tessile Mantovana

VIA TOMMASO 28 - GUIDIZZOLO (MN)
TEL. 0376 840887 - WWW.DUELEGS.COM

GAMBERTI GROUP




MACCHINE ORTOFLOROVIVAISTICHE

tecnologia d'avanguardia in agricoltura

tel. 0376 819342 / fax 0376 840205 / Guidizzolo (MN) / Via Squadri N° 6
E-mail: info@ferraricostruzioni.com www.ferraricostruzioni.com



SERRE ed IMPIANTI
Greenhouses and equipment

46040 Guidizzolo (MN) - Tel. 0376 818433
www.lucchiniidromeccanica.it -  Italy



DE GIULI GINO

Combustibili Carburanti Lubrificanti

G.P.L. per uso civile, domestico, industriale



Via Goito, 2 - 46040 GUIDIZZOLO (MN) Tel. 0376 819135 - Fax 0376 840264
E-mail: deguligino@libero.it - Web: www.degiuligino.it

tomasia
AUTO

www.tomasiauto.com

Tomasiauto s.r.l. - Via Jairo D'Amico 2 - 00144 Roma - RM - Tel. call center 800 99 81 8

Indice

<i>Collegio degli informatori</i>	<i>pag.</i>	6
<i>Presentazione</i>	<i>pag.</i>	7
<i>La quaglia nella storia</i>	<i>pag.</i>	9
<i>La quaglia</i>	<i>pag.</i>	14
<i>La quaglia a Guidizzolo</i>	<i>pag.</i>	18
<i>Disciplinare della “quaglia arrosto”</i>	<i>pag.</i>	25
<i>Ricetta tradizionale</i>	<i>pag.</i>	26
<i>Delibera di costituzione della De. Co.</i>	<i>pag.</i>	32
<i>I ristoranti che propongono la “De. Co. della quaglia”</i>	<i>pag.</i>	33
<i>Quaglie con mantello di pancetta arrosto</i>	<i>pag.</i>	34
<i>Quaglie ripiene al forno in pietra</i>	<i>pag.</i>	35
<i>Quaglie con l’uva allo zenzero</i>	<i>pag.</i>	36
<i>Agnolini con la quaglia</i>	<i>pag.</i>	37
<i>Risotto con “puntel” di quaglia</i>	<i>pag.</i>	39

