



LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE
GENNAIO = QUADRELLI IN BRODO DI GALLINA



Gennaio è il mese del freddo che invita alla lentezza, delle tavole raccolte e dei piatti che sanno di casa. Nelle Marche, e in particolare nel territorio ascolano, gennaio ha il sapore autentico dei quadrelli in brodo di gallina, un piatto che incarna perfettamente l'idea di comfort food della tradizione contadina.

La storia

I quadrelli in brodo di gallina nascono nel cuore della cucina rurale ascolana, dove nulla veniva sprecato e ogni ingrediente aveva un valore preciso. La gallina, allevata nel cortile di casa, era considerata un animale prezioso e veniva cucinata solo nelle occasioni importanti o nei momenti in cui serviva un piatto nutriente e rinvigorente.

Questo piatto era tradizionalmente legato ai pranzi domenicali, alle festività invernali e ai momenti di convalescenza, quando il brodo caldo diventava simbolo di cura e attenzione. I quadrelli, semplici e veloci da preparare, erano la pasta "di casa", realizzata con ciò che si aveva a disposizione.



LA RICETTA ORIGINALE

La ricetta dei quadrelli in brodo di gallina si basa su ingredienti poveri ma fondamentali, che devono essere di qualità.

Per il brodo

- 1 gallina ruspante pulita (circa 1,8–2 kg)
- 3 litri di acqua fredda
- 1 cipolla dorata
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- Sale grosso q.b.

La gallina è l'elemento centrale: rispetto al pollo, ha

una carne più soda e saporita, ideale per ottenere un brodo intenso e profondo.

Per i quadrelli (circa 4 persone)

- 200 g di farina di grano tenero 00
- 2 uova medie (meglio se freschissime)
- Un pizzico di sale

La preparazione

Preparare il brodo di gallina

Metti la gallina intera (o divisa in grossi pezzi) in una pentola capiente e coprila con acqua fredda (è fondamentale partire da freddo per un buon brodo). Aggiungi carota, sedano e cipolla (intera o tagliata a metà). Porta lentamente a ebollizione a fuoco medio-basso e sala leggermente.

Lascia sobbollire dolcemente per 2 ore e mezza – 3 ore, senza coperchio. A fine cottura, filtra il brodo e tienilo caldo. La carne della gallina può essere servita come secondo piatto, magari con verdure o salsa verde.

Preparare i quadrelli

Disponi la farina a fontana su una spianatoia. Rompi le uova al centro e aggiungi il sale. Impasta fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Avvolgi l'impasto nella pellicola

e lascialo riposare 30 minuti a temperatura ambiente.

Stendi la sfoglia molto sottile (circa 1 mm), con mattarello o macchina. Lascia asciugare la sfoglia 5–10 minuti. Taglia la pasta in strisce, poi in quadrati regolari di circa 1–1,5 cm per lato.

Cottura

Riporta il brodo filtrato a ebollizione. Versa i quadrelli direttamente nel brodo. Cuoci per 2–3 minuti, finché salgono in superficie. Assaggia e regola di sale se necessario.

Servi i quadrelli ben caldi e completa con una leggera spolverata di formaggio grattugiato.

CURIOSITA' SUI QUADRELLUCCI

Lo sapevi che....

Un tempo, la preparazione dei quadrelli era spesso affidata alle mani delle nonne, che tagliavano la sfoglia "a occhio", senza righello né misure precise. La regolarità dei quadrati era segno di esperienza e abilità.

Nel territorio ascolano, il brodo di gallina è da sempre considerato un **piatto ricostituente**, quasi medicinale, e veniva offerto agli ospiti come gesto di accoglienza. Ancora oggi, i quadrelli in brodo rappresentano un simbolo di calore, cura e tradizione, profondamente legato all'identità gastronomica locale.

Le varianti regionali

Pur mantenendo una struttura molto fedele alla tradizione, esistono alcune varianti locali. In alcune zone dell'entroterra

marchigiano i quadrelli vengono preparati leggermente più grandi o più spessi, mentre il brodo può essere arricchito con un pezzo di manzo o cappone, soprattutto nei giorni di festa.

Talvolta la pasta viene preparata senza uova, nelle versioni più povere, oppure aromatizzata leggermente con noce moscata.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Contaminazione da senape: guida alla sicurezza per la filiera cerealicola

Negli ultimi anni, la presenza accidentale di **senape** nelle farine e nella pasta è diventata una sfida cruciale per le aziende agricole e i mulini. Questo fenomeno non è dovuto a difetti di produzione, ma principalmente a dinamiche agronomiche: l'uso della senape nelle rotazioni colturali (sovescio) o come infestante spontanea nei campi di grano ne favorisce la raccolta accidentale insieme ai cereali.

Il Profilo Igienico-Sanitario e i Rischi

Dal punto di vista sanitario, la senape è classificata come **allergene maggiore** (Reg. UE 1169/2011). Anche tracce infinitesimali possono scatenare reazioni gravi in soggetti sensibili. Poiché i processi di pulizia del grano non sempre riescono a separare perfettamente i semi di senape (simili per dimensioni ad alcuni grani), il rischio di **cross-contamination** lungo la filiera è elevato.

Adempimenti HACCP e Gestione in Azienda

Per garantire la sicurezza, ogni operatore deve integrare il proprio piano **HACCP**:

- **Analisi del rischio:** Valutare la presenza di senape nei campi limitrofi o nelle sementi.
- **Procedure di pulizia:** Implementare sistemi di vagliatura meccanica e ottica avanzati.
- **Monitoraggio:** Effettuare test rapidi (ELISA o PCR) sui lotti di farina in uscita.

Etichettatura: La Scelta del "May Contain"

Se, nonostante le buone pratiche agricole (GAP), il rischio di contaminazione non può essere escluso, l'azienda è obbligata a

inserire l'indicazione precauzionale in etichetta: **"Può contenere tracce di senape"**. Questa dicitura protegge il consumatore e solleva l'azienda da responsabilità legali in caso di shock anafilattico.

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario