Costantino Cipolla (a cura di)

LA QUAGLIA COMUNE



GS e Gusto Società

FrancoAngeli

Collana Gusto e Società

Progetti editoriali, culturali, formativi

La collana "Gusto e Società" rappresenta uno spazio originale di approfondimento, riflessione e diffusione editoriale sui molteplici riflessi del "gusto", passando dalla cifra insondabile del "non so che" mediato dai sensi e dall'intelletto che rende possibile al soggetto apprezzare, preferire, desiderare, scegliere qualcosa, sino ad una sorta di oggettività che il contesto storico sociale, culturale, geografico manifesta in regole, spesso non scritte e non palesemente accessibili in quanto tali.
Nata nel 2008 come Cucina e Società, nel 2012 Gusto e Società ne assorbe gli intenti e li amplia, mantenendo la volontà di produrre nel contempo contributi scientifici e di taglio divulgativo.

Aree di interesse e obiettivi
La collana raccoglie testi, manuali, rassegne, confronti, dibattiti che concorrono a definire o richiamare, secondo varie prospettive disciplinari e culturali, questioni e tematiche variamente legate al gusto.
In tale ottica temi quali l'alimentazione umana, sia nei suoi aspetti culinari sia enologici, la tipicità dei prodotti, la loro commercializzazione, le attività turistiche o il mondo alberghiero e dunque l'ospitalità in senso vasto rientrano a pieno titolo negli interessi della collana. A questi, si affiancano altri ambiti (non meno rilevanti) come la moda, l'arredamento, la musica e l'arte nei suoi aspetti più legati alla fruizione e alla valorizzazione sociale, sia nei suoi aspetti di eccellenza sia nelle sue dimensioni di quotidianità.

I volumi inseriti nella collana sono articolati, a seconda del taglio, nelle due sezioni:
1) Metodi e Strumenti
in questa sezione sono pubblicati testi sui temi propri della collana, di tipo generale e teorico, anche di taglio storico, osservati da diversi ambiti, come quello sociologico, psicologico, economico, formativo, storico.
2) Ricerche
in questa sezione sono pubblicati testi che riportano ricerche sia teoriche sia empiriche, con una predilezione per la dimensione locale e specialistica, in un'ottica multidisciplinare.
È attivo il Master di I livello "Enogastronomia ed Ospitalità" presso l'Università degli Studi di Bologna (varie edizioni).

Garanzie di serietà scientifica e libertà di pensiero
Gusto e Società è retta da un comitato scientifico ed uno editoriale, che coinvolgono diverse professionalità con l'obiettivo comune di garantire correttezza metodologica e scientifica dei contributi proposti, pur nella massima indipendenza degli autori e dei contenuti trattati, in termini di pluralità, responsabilità e tolleranza dei punti di vista espressi.
Tutti i testi sono a tal fine preventivamente sottoposti ad almeno due referee anonimi.

Comitato scientifico
Costantino Cipolla *(Coordinatore)*, Giulio Biasion *(Edihouse)*, Cristina Bragaglia *(Cinema e televisione)*, Nicoletta Cavazza *(Psicologia sociale)*, Giordano Conti *(Ser.In.Ar)*, Paolo Corvo *(Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)*, Carole Counihan *(Millersville University)* Marco Dalla Rosa *(Tecnologie alimentari)*, Piergiorgio Degli Esposti *(Comunicazione e media digitali)*, Franco A. Fava *(Food Retail)*, Alberto Lupini *(Gastronomia)*, Luca Mazzara *(Economia aziendale)*, Lubiano Montaguti *(Formazione)*, Massimo Montanari *(Casa Artusi)*, Paolo Polettini *(Festival della Letteratura di Mantova)*, Antonio e Nadia Santini *(Ristorazione)*, Asterio Savelli *(Sociologia del turismo)*, Domenico Secondulfo *(Sociologia dei consumi)*, Luisa Stagi *(Alimentazione)*, Enzo Strano *(Le Soste)*, Piero Valdiserra *(Marketing del vino)*.

Segreteria scientifica
Francesca Guarino *(Università degli Studi di Bologna)*: gustosocieta@gmail.com

Comitato editoriale
Gabriele Manella *(coordinamento: gabriele.manella@unibo.it)*, Annalisa Balestreri, Matteo Bernardelli, Paola Canestrini, Teresa Carbone, Renato Carletti, Barbara Ciotola, Romina Corbara, Francesco Gandellini, Linda Lombi, Giuditta Lughi, Lucio Meglio, Susy Patrito Silva, Paola Sposetti, Alberto Vignali.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati
possono consultare il nostro sito Internet: *www.francoangeli.it* e iscriversi nella home page
al servizio "Informatemi" per ricevere via e.mail le segnalazioni delle novità
o scrivere, inviando il loro indirizzo, a "FrancoAngeli, viale Monza 106, 20127 Milano".

Costantino Cipolla
(a cura di)

LA QUAGLIA COMUNE

Dalla brughiera alla tavola

GS e Gusto Società

FrancoAngeli

RICERCHE

Il volume è stato pubblicato con il contributo del Comune di Guidizzolo



La cura redazionale ed editoriale del volume è stata realizzata da Fabio Storti

Immagine di copertina di Andrea Dal Prato, per gentile concessione

Isbn e-book: 9788835199625

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore.
Sono riservati i diritti per Text and Data Mining (TDM), AI training e tutte le tecnologie simili.
L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.

Eventuali link e QR code inseriti nel volume sono forniti dall'autore.
L'editore non si assume alcuna responsabilità sui QR code ivi contenuti che rimandano a siti non appartenenti a FrancoAngeli.

Il curatore dichiara che, nella fase di stesura del presente volume,
non ha utilizzato strumenti di IA generativa.

Indice

Prefazione, di *Stefano Meneghelli* pag. 7

Introduzione: dalla landa pedecollinare alla preparazione culinaria, di *Costantino Cipolla* » 9

1. “Usano alcuni inlardarle…”. La quaglia comune nella storia, di *Lara Lorenzini* » 19

2. La quaglia in un’ottica naturalistica, a cura di *Carlo Cerati* » 45

3.A. La quaglia nella cultura gastronomica contemporanea, di *Fabio Storti* » 90

3.B. Relazione gastronomica di preparazioni a base di carni di quaglia, di *Cornelio Marini* » 118

Appendice documentale: la quaglia nel rinascimento mantovano, di *Lara Lorenzini* e *Fabio Storti* » 129

Appendice iconografica: la quaglia nell’arte miniata, di *Lara Lorenzini* e *Fabio Storti* » 135

Note sugli autori » 139

Prefazione

di *Stefano Meneghelli*

La quaglia accompagna da secoli la storia, le tradizioni e la cultura delle nostre comunità rurali. Presente nelle abitudini alimentari, nelle attività venatorie, nei racconti popolari e nelle consuetudini contadine, questo piccolo volatile ha rappresentato, nel corso delle diverse epoche, molto più di una semplice presenza nel territorio: è stato simbolo di identità, memoria e legame con la terra.

L'idea di questo libro nasce dalla volontà di raccontare e valorizzare il ruolo che la quaglia ha avuto nella storia e nella vita sociale della comunità di Guidizzolo. Un tema tanto radicato nella tradizione locale quanto, sorprendentemente, poco approfondito in una pubblicazione dedicata.

Lo spunto decisivo è maturato durante la Fiera dei prodotti De.Co. della provincia di Mantova, che si svolge in occasione della storica Fiera di ottobre di Guidizzolo. In quel contesto è emersa con forza la consapevolezza di una mancanza: non esisteva ancora un'opera capace di raccogliere testimonianze, tradizioni, aspetti storici e culturali legati alla quaglia e al suo rapporto con il territorio guidizzolese.

Da questa riflessione è nato il desiderio di dare vita a un progetto che potesse colmare tale vuoto, coinvolgendo studiosi e appassionati. Fondamentale è stato il contributo e lo stimolo del professor Costantino Cipolla, sociologo attento ai fenomeni culturali e alle dinamiche delle comunità locali, che ha incoraggiato la realizzazione di questo lavoro.

Parallelamente, da questo percorso culturale e di riscoperta delle tradizioni, è nata anche l'idea di riproporre la Fiera Mondiale della Quaglia, richiamandosi alla storica tradizione della prima edizione organizzata a Guidizzolo nel 1964. Un evento che rappresentò un momento di grande partecipazione e

valorizzazione del territorio, capace di unire cultura, gastronomia, storia e identità locale attorno a questo piccolo ma significativo volatile.

Questo libro vuole quindi essere non solo un omaggio alla quaglia, ma anche un tributo alla storia, alle tradizioni e alla memoria collettiva di Guidizzolo, affinché un patrimonio culturale così significativo possa essere conosciuto, custodito e tramandato alle future generazioni.

Introduzione: dalla landa pedecollinare alla preparazione culinaria

di *Costantino Cipolla*

Non avrei mai pensato, nella mia vita di studioso-sociologo, di curare un giorno un testo sulla quaglia comune, seppur con l'apporto di validi esperti del settore. La ragione e la strada che mi hanno condotto in questo mondo naturalistico e ovviamente culturale è derivata dal mio paese di origine e di formazione e cioè Guidizzolo, un piccolo borgo (poco più di cinquemila abitanti) in provincia di Mantova, più esattamente collocato geograficamente nella sua parte definita alto mantovano[1]. Come ho già avuto modo di scrivere in un volume di vasto impegno iconico-storiografico[2], detto comune, la cui origine si perde nella notte dei tempi, si colloca dove la falda acquifera incrocia il terreno che lentamente e pienamente scende dalle colline a monte, le quali contornano da Sud il lago di Garda[3]. Si hanno allora le prime sorgive naturali (fontane) o le prime pompe (artificiali) che favoriscono la coltivazione agricola e la stessa vita quotidiana un tempo degli abitanti del posto. In quest'ottica, Guidizzolo si viene a trovare alla fine, verso sud, della brughiera che si pone[4] subito al di sotto delle alture collinari dette e all'inizio della pianura irrigua ubertosa, coltivata e piantumata. Ebbene, nell'area senza alberi, non coltivata ed arida posta al di sopra del paese, in questa landa ha regnato per secoli la nostra quaglia comune, migratrice (forse anche in

[1] La cultura storico-sociale del mio paese è quella propria e storicamente molto rilevante del cattolicesimo sociale tipicamente lombardo. Cfr. in merito Cipolla C. (a cura di), *Il cattolicesimo sociale lombardo incarnato in due biografie esemplari*, FrancoAngeli, Milano 2025.

[2] Mi riferisco a Cipolla C. (a cura di), *Sotto l'onda di eventi epocali: Storia iconico-sociale di Guidizzolo dalla fine dell'Ottocento a metà Novecento*, FrancoAngeli, Milano 2021, pp. 714.

[3] A monte, in collina, di Guidizzolo si trova soprattutto il territorio del comune di Cavriana

[4] Fino alla costruzione del canale Arnò (anni '20 del Novecento) in questa landa non esistevano case rurali.

parte stanziale), la quale, grazie alla squisitezza delle sue carni, è stata da sempre oggetto di ripetute battute di caccia, al punto che nelle zone dette furono nel passato costruite delle piccole "quagliare"[5] atte allo scopo venatorio in questione. Risulta del tutto conseguente che da questa caccia preziosa e mirata derivasse o si costruisse una cultura culinaria alta a cuocere la quaglia nei diversi modi possibili, anche in funzione del gusto dei fruitori, mutevoli per altro nel corso del tempo.

In questo nostro volume, non troppo lungo, ma pieno di informazioni, di note storiche e di concetti inerenti alla quaglia ci siamo posti lo scopo di inquadrare quanto sopra scritto in un contesto ben più generale di quello ristretto del nostro comune, di scavarlo storicamente, di trattarlo in chiave scientifica (per quanto possibile), di circoscriverlo o allargarlo ai suoi aspetti culinari sparsi per il mondo e di porlo pure nella più recente cronaca storica del nostro modesto territorio, anche per un recupero ed un rilancio fisico e culturale di questa lontana tradizione, ovviamente con tutti i mutamenti del caso, imposti a volte quasi fisiologicamente dall'evoluzione storica.

Una storia dispersa proveniente da lontano, riportata al nostro "piccolo mondo"

La storia della quaglia può essere letta in chiave naturalistica e socioculturale per quanto essa non possa che essere frazionata per moltissime aree geografiche della nostra terra e per le tante sotto-specie che caratterizzano il nostro volatile. In questo volumetto, tutto questo emergerà in bella evidenza anche se al fondo la nostra meta sarà quella di interpretare la quaglia in chiave gastronomica da tempi lontani fino ai nostri giorni secondo innumerevoli esemplificazioni concrete, soprattutto per il vero scritte (ricette), ma anche iconico-fotografiche[6]. Nel Medioevo e nel Rinascimento le quaglie erano reputate un'autentica prelibatezza e per molti nobili erano considerate uno dei cibi più buoni che ci fossero se non proprio il migliore. Anche nella fase storica di passaggio ('300-'400) dalla selvaggina cacciata a quella allevata la quaglia conserva nell'alimentazione nobiliare un posto di tutta evidenza. Nell'arte[7] o nei culti mariani si trova anche il Santuario della Madonna delle quaglie dal XV secolo a Lurano, una decina di chilometri a Sud

[5] Come annotai nel testo da me curato nel 2005 per la FrancoAngeli, *Il crinale dei crinali. La battaglia di Solferino e San Martino*, le piccole "quagliare" furono in qualche modo usate come riparo o punto di ritrovo durante quel famosissimo e sanguinoso scontro.

[6] Tutte le foto inserite nel testo sono di Andrea Dal Prato.

[7] Cfr. qui il saggio di Lara Lorenzini.

di Bergamo verso la pianura, sul quale non mi soffermo. La quaglia era comunque nota fin dai tempi più antichi, come dimostrano vari affreschi romani (Pompei), e forse si affaccia alla modernità attraverso la cucina francese[8]. In Italia, la scoperta o meglio l'arrivo sulla tavola del nostro volatile è regionale e piuttosto dimesso. Basti dire che l'Artusi nel suo ricettario sulla scienza in cucina, in un'edizione posteriore alla prima, alla fine dell'800 dedica al nostro prezioso uccello una sola preparazione, per di più mista, e cioè quella del riso con le quaglie. Forse, il voler presentare la sua proposta culinaria distinta da quella francese per un'immagine nazionale può aver inciso su questa sua selezione, sicuramente non rappresentativa della situazione italiana del tempo. Non mi soffermo sul periodo fascista (per altro non particolarmente innovativo), né sullo sviluppo delle cucine regionali italiane, cui dedicherò l'ultimo paragrafo di questa mia Introduzione. Ora, mi rivolgo alla "mia" Guidizzolo ed al suo percorso verso la De. Co. della Quaglia Arrosto, meta raggiunta nel marzo del 2015[9].

Abbiamo già accennato al fatto che, per questioni geografiche locali, la cultura gastronomica del volatile in questione aleggiava nelle nostre cucine e non solo in quelle con dei cacciatori dotati di licenza apposita ed in azione. Vi furono anche apporti esterni in questa direzione, ovviamente favoriti dalla situazione di sviluppo economico e rilancio culturale proprio della fine della Seconda Guerra Mondiale. Non a caso, fu attivata nel nostro territorio la *quagliaia*[10] e cioè un osservatorio scientifico proposto e messo in atto dall'università di Bologna avente lo scopo di monitorare e registrare la migrazione del nostro volatile, Esso era situato sulla strada che, a partire dalla torre merlata di Guidizzolo, sale in leggera pendenza verso "el mont de le tre galine". Le quaglie venivano incappucciate e poste (maschio e femmina) in gabbiette vicine per un canto continuo che attirava quelle di passo, le quali si posavano nelle vicinanze per terra. Affamate, venivano attirate in un *bartael* con al suo interno della malica di sorgo. Così catturate, le quaglie venivano inanellate e liberate per scambi conoscitivi tra osservatori[11] di grande utilità scientifica. È chiaro che con il ridursi del fenomeno migratorio e con l'eclissarsi delle stesse quaglie il centro di osservazione dopo un po'di tempo (fine anni '50) non poté che essere chiuso. Nel contempo dal 1958 al 1962 fu autorizzata una zona (riserva) di caccia al nostro pennuto in località Lapide (attuale zona industriale), di cui per altro non ho reperito ulteriori informazioni di particolare utilità (a parte la passione per la caccia).

[8] Rimando al lavoro intellettuale di Fabio Storti, qui sviluppato.
[9] Vedi la pubblicazione *Disciplinare della Quaglia Arrosto De.Co.*, tipica di Guidizzolo.
[10] Ivi, p. 8.
[11] Ad esempio, quello di Udine, il più vicino geograficamente.

Molto più rilevante mi sembra essere l'istituzione nel 1964 della Fiera Mondiale della Quaglia Gastronomica. Infatti, un gruppo di amici cacciatori del nostro paese continuarono la tradizione di un appostamento fisso onde catturare le quaglie e da questa rete relazionale scaturì l'idea, tradotta in pratica, di fare appunto una fiera, addirittura mondiale. Il progetto incontrò l'approvazione ed il sostegno dell'amministrazione comunale e la data fu fissata per la prima domenica di ottobre (festa patronale). Per l'occasione venivano cucinate centinaia di quaglie arrosto. L'iniziativa proseguì fino al 1975, per poi interrompersi fino al 1981, quando fu ripresa dalla sezione dell'Avis locale e continua ancora al giorno d'oggi, quando le quaglie cucinate e vendute oscillano fra le 2 e le 3 mila.

Nel frattempo, però, nel 2015, tenendo conto di varie innovazioni legislative, l'amministrazione comunale di Guidizzolo, il Centro Culturale San Lorenzo e l'Accademia gonzaghesca degli Scalchi, con il sostegno di tante altre associazioni locali (tra cui ovviamente l'Avis)[12] avanzarono l'istituzione di una De. Co. (denominazione comunale). Il conseguente *disciplinare della quaglia arrosto* prevede l'utilizzo di una decina di ingredienti più le spezie, tra cui spiccano, a parte il nostro volatile, la pancetta e il pesto di suino. Questo serve onde riempire il piccolo uccello, mentre la pancetta viene utilizzata onde avvolgerlo. Il piatto viene nella De.Co. definito "fragrante" e viene servito ben caldo con polenta fresca e accompagnato da un vino rosso corposo[13]. Esso, all'epoca dell'approvazione della De.Co., era proposto in nove ristoranti della zona, di cui due collinari (Cavriana e Volta Mantovana). Vedendo oggi alcune foto dei promotori dell'iniziativa, si possono ricavare almeno due considerazioni, La prima è che essa fu un movimento con un apporto sia femminile che maschile[14] e molto popolare, rispetto alle proposte di cinquant'anni prima, frutto di élites maschili locali.

Si noti che i disciplinari dedicati alla quaglia sono soprattutto veneti, accompagnati spesso a fiere e dove la carne della quaglia non assolve sempre ad un ruolo centrale (risotti, pasta, ecc.) Rispetto al passato, ora la quaglia è soprattutto di allevamento e su tutte pare prevalere quella di origine nipponica. Per quanto abbiamo visto e per quanto vedremo nei passaggi successiva, la storia della quaglia è estremamente diversificata sia sul piano della sua evoluzione storica, sia per quanto attiene alla sua diffusione geografica. In questo mondo senza confini, il nostro è un piccolo mondo che si rifiuta di scomparire. E ciò perché, per quanto mi riguarda, contiene un amore

[12] Cfr. *Disciplinare della Quaglia Arrosto De.Co*. p. 4.
[13] *Ivi*, p. 29.
[14] *Ivi*, p. 30.

spontaneo per la “mia” terra e un’affezione sincera a questo piccolo, unico e intelligente volatile.

La quaglia nelle sue componenti naturalistiche

È scontato, credo di poter dire, che un libro dedicato alla quaglia non può prescindere dalle sue caratteristiche naturalistiche, che noi qui riprenderemo per sommi capi di nostro specifico interesse pur basandoci sull’ampio capitolo che a quest’ottica esplicativa abbiamo dedicato[15]. La quaglia è un uccello tondeggiante, con gambe corte, corpo tozzo con piumaggio marrone, collo ascendente, e coda mozza. Vive molto in coppia, è timido e astuto e si cela spesso nella vegetazione bassa, ma intricata, dove tendenzialmente nidifica. Le covate possono essere più di una all’anno per una deposizione che ruota intorno alle dieci uova bianche, ma con palesi e diffuse chiazze di colore nero. La nostra quaglia comune è (era?) un uccello migratore (Italia-Africa) capace di volare per centinaia di chilometri oltre i 50 orari. Nel periodo stanziale da maggio a settembre, i suoi voli sono quasi sempre bassi e piuttosto contenuti, anche perché la sua difesa dai predatori avviene molto spesso a terra fra il brugo, ad esempio, dove costruisce anche il suo nido.

Oggi, però, nelle nostre zone e quasi lungo tutta la penisola la situazione ambientale è molto mutata e la popolazione della nostra quaglia comune è in deciso calo che, per altro, non accenna a fermarsi[16]. D’altra parte, essa non è particolarmente adatta all’allevamento essendo migratrice, abbastanza piccola, di indole selvatica e schiva e producendo poche uova. Di contro, la quaglia giapponese, che oggi ha invaso il mercato, non migra, è docile e quindi domestica, un po’ più grossa e produce una grande quantità di uova. La sfida sul mercato non può allora che avere un vincitore predeterminato, per quanto a mio avviso la nostra *Coturnix coturnix* sia più gustosa di quella *C. Japonica.* La sua carne è tenera, succosa, piena di sapori vari e tra loro integrati, sia come aromi che come odori percepiti. Anche le piccole uova con la loro prelibatezza concorrono a questa attrazione culinaria.

Data la situazione appena accennata, non possiamo non spendere alcune parole, sulla traccia di quanto scritto nel capitolo a ciò dedicato, sulla vita della quaglia durante la sua riproduzione in allevamento. Oggi, la coturnicultura non può non tenere conto, accanto all’efficienza produttiva, del benessere complessivo dell’animale nel contesto di un ecosistema posto sotto

[15] Vedi il corposo e colto saggio di Cerati qui accluso.
[16] Siamo alla vigilia di un necessario divieto di caccia?

controllo. Gli allevamenti possono essere organizzati in maniera piuttosto difforme tra di loro. Cominciamo con quello classico, dove la quaglia vive a terra su di una lettiera permanente e dove stava forse il suo maggior benessere. Vi è poi il sistema a batteria con nidi appartati, posatoi, luoghi per il bagno di sabbia, il tutto atto a contenere il fenomeno della beccata delle piume, la cosiddetta "pica". Infine ci sono anche i sistemi semi-intensivi per quaglie da ripopolamento e con strutture a prova di predatori, a maglia stretta ed interrate. In ogni caso, va evitato il sovraffollamento e va equilibrato il rapporto tra maschi e femmine, dove se i primi sono troppi si hanno lotte sanguinose, mentre se sono pochi riducono parecchio la fertilità della coppia.

Per quanto attiene al suo sviluppo, questo può essere articolato in quattro fasi biologiche, ognuna delle quali richiede delle specifiche attenzioni gestionali. La prima è quella che può essere definita dell'*incubazione.* Questa fase, vista la difficoltà di far covare le quaglie in cattività, avviene in incubatrice e dura meno di 18 giorni, con un'attenzione particolare prestata ovviamente alle uova. La seconda fase è quella dello *svezzamento* (0-3 settimane) periodo nel quale i pulcini, delicatissimi, non possono che essere mantenuti in condizioni termiche costanti. I pulcini inoltre devono risultare sparsi nello spazio loro destinato e non devono bagnarsi, né tantomeno annegare. La terza fase è quella dell'*accrescimento* e dura dalle 4 alle 6 settimane. In questo periodo, si sviluppano i muscoli e lo scheletro e si cominciano a distinguere i sessi. Verso la fine di questa fase, i volatili vengono spostati nelle voliere o nelle specifiche gabbie di *produzione*. Ed è questo il nome che viene attribuito all'ultima fase dell'allevamento quando la quaglia, dalla sesta settimana in poi, entra nel pieno della maturità "commerciale". A questo punto le quaglie son destinate alla macellazione, alla riproduzione, oppure alla deposizione di uova (femmine ovaiole).

Queste piccole uova sono molto apprezzate, avendo un sentore fine, ma più intenso dell'uovo di gallina, da noi onnipervadente. La colorazione del guscio è multiforme, variegata, del tutto irregolare, con una tessitura interna piuttosto cremosa e una versatilità culinaria molto elevata. Esse fanno bene alla salute del cuore e influenzano in modo positivo i livelli di colesterolo. Nei luoghi di grande distribuzione, la reperibilità delle uova di quaglia è piuttosto elevata, forse ancora di più della stessa carne di questo volatile[17]. Per acquistare animali vivi è invece necessario rivolgersi ad allevamenti specializzati. In ogni caso, le uova del nostro uccello sono molto delicate e vanno trattate con particolare attenzione, anche perché un buon numero di esse non

[17] La carne di quaglia è assente in molti supermercati della nostra nazione, ancor di più nelle normali macellerie.

si schiude. La qualità dell'allevamento tende ad incidere piuttosto significativamente su quanto appena argomentato in merito alla riproduzione ed alla sua entità.

La quaglia nella cultura gastronomica

Abbiamo già accennato al fatto che la storia alimentare della quaglia si perde nella notte dei tempi, pur avendo nel periodo rinascimentale una fase di grande successo ovviamente soprattutto sulle tavole dei nobili. Venendo ai nostri giorni o, meglio, al secondo dopoguerra e di fatto alla cultura gastronomica contemporanea si osserva come il posizionamento del nostro prezioso volatile sulle nostre tavole tende complessivamente a ridursi, pur raffigurandosi e differenziandosi, anche se contemporaneamente si scopre che la sua estensione geografica nel mondo e la conseguente fruibilità alimentare è di gran lunga superiore al previsto, pur fra tante imprecisioni se non addirittura truffe conoscitive[18].

Restando nel nostro Paese e lasciando sullo sfondo la Francia, possiamo sostenere, con mia pien convinzione, che è con la fine della Seconda guerra mondiale che si assiste ad un rifiorire della cultura e della prassi culinaria italiana[19]. I ricettari si accrebbero, anche quelli dedicati alla cacciagione. Arrivarono i supermercati di vario tipo e natura. La fame si ridusse fin quasi a scomparire. L'agricoltura si meccanizzò e molti terreni incolti furono coltivati. In questo contesto innovativo la cucina mantovana non rimase ferma ed anzi accrebbe le mie potenzialità, che a modo loro non poterono che riguardare anche il nostro pennuto. Angelo Berti[20] e l'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi[21] appartengono ed anzi contribuirono nel tempo in modo decisivo a questa rinascita. Essa non fu comunque isolata interessando varie realtà anche subregionali italiane da nord a sud della nostra penisola. Il collegamento con la caccia era comunque sempre presente e la concentrazione relativa delle nostre ricette (spesso associate al riso) in Lombardia e Veneto emergeva già fin dagli anni '60, se non addirittura prima. Ovvio che l'approvazione degli Statuti Regionali nel 1972 spinse anche la cucina in queste direzioni per ovvie ragioni identitarie. In realtà questo mutamento istituzionale era stato preceduto da un fortunatissimo e poderoso volume di Anna Gossetti della Salda dedicato alle ricette regionali italiane, più di

[18] Come dimostrato in questa sede da Fabio Storti.
[19] È chiaro e del tutto comprensibile che l'ondata di rinnovamento fu ben più generale.
[20] Berti A., *La cucina dei Gonzaga*, FrancoAngeli, Milano 1971.
[21] Vedi qui quanto scritto da Cornelio Marini.

novecento[22], che nel tempo ha avuto molte riedizioni e ristampe. In esso, la quaglia non assolve ad un ruolo di grande rilevanza apparendovi solo in quattro casi e cioè nel Veneto (solito risotto), sul litorale adriatico (con riso e al tegame) ed in Piemonte (col tartufo) secondo uno stile non immune da influenze francesi. Anche nei quattro volumi dedicati alla cucina italiana da-Carnacina e Veronelli[23] non mi pare che la quaglia abbia una presenza comunque significativa

Oggi non mi risulta che siano dati dei ricettari dedicati al nostro pennuto e il ricordo (con la sua attuazione) della quaglia sembra essere soprattutto legato a sagre, marchi di qualità o di denominazione controllata, nonché ad una disponibilità del prodotto che non può che essere di allevamento dove lo stesso uccello di cacciagione scompare sostanzialmente o comunque viene relegato sullo sfondo della complessiva cultura in questione. In ultima analisi mi pare di poter sostenere che la genesi di questo nostro lavoro possa essere ricondotta a questa tradizione palpabile e filologica (contesto storico-culturale), per quanto essa non possa che essere orientata verso il futuro.

Restando o meglio partendo da quest'ambito locale cerchiamo di rifarci a qualche esempio concreto a sostegno della nostra tesi. Partiamo dal citato Angelo Berti, ostigliese di nascita, il quale, dopo aver vagato per le cucine del mondo, tornò nella sua terra, aprì con coraggio *la Taverna degli Artisti*, e fu consacrato come grande cuoco nel 1961 quando, in occasione della mostra del Mantegna a Mantova, organizzò un imponente banchetto di taglio rinascimentale di ben trentacinque portate. La sua reinterpretazione di piatti nobili e popolari appartenenti alla storia della nostra cucina nazionale nelle sue varianti regionali non può essere messa in discussione, proprio per la sua avventura verso la modernità. Dato tutto ciò, il ricettario di Berti contempla molte preparazioni che son a base di quaglie, secondo uno stile che fa della semplicità la sua forza essenziale di contro all'approccio francese pieno di piccole salse e di sapori molto articolati e tra loro fusi più o meno organicamente. Nelle proposte di Berti, la quaglia viene arrostita con il lauro oppure è servita alla cacciatora secondo modalità diffuse al tempo o, ancora, viene da lui proposta unitamente alle ciliegie, per l'esattezza dodici private del nocciolo. Ma ancora le quaglie sono associate a patate "duchessa" guarnite con punte di asparagi e burro e contornate di salsa semi glassata di cacciagione. Berti presenta anche, e con questo chiudo, una minestra di "quagliette" dove queste sono fatte sobbollire con due o tre gamberi in un brodo "bruno", cui vanno aggiunti salati e pepati. Le quaglie vanno poi disossate e tagliate a

[22] Casa Editrice Solares, Milano 1967.

[23] Cfr. Carnacina L., Veronelli L., *La cucina rustica regionale*, Rizzoli, Milano 1966, 4 volumi a base territoriale.

dadini e servite con crostini di pane saltati al burro. Aggiungo, quale semplice segnalazione, una ricetta dovuta ad Angelo Gola, cuoco dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi, il quale ci espone un piatto della più classica tradizione mantovana, gli agnolini, in questo caso elaborati sia nel ripieno che nel ragù con carne di quaglia opportunamente trattata e lasciata riposare più di ventiquattro ore prima della cottura finale in un brodo delicato[24]. Ritengo che siano sufficienti queste brevi esemplificazioni per comprendere come la carne della quaglia si presti a numerosissime preparazioni alimentari.

Un'ecletticità che si fa cultura, benessere ed emozione

Negli anni successivi al *boom* economico la cucina della nostra terra esplode di per sé stessa e raggiunge vertici nazionali e sovrannazionali, al punto che il grande Veronelli la definisce «europea in grande anticipo»[25] e più precisamente la appella come una «cucina di elettiva creatività tra le lombarde, assai meno greve dell'emiliana e più saporosa della veneta»[26].

Nella ricerca, anticipata da quanto detto, i più grandi ristoratori mantovani del tempo (siamo a metà degli anni Novanta) ci propongono una cucina essenziale[27] fatta di rigore, di gusti netti e coglibili, di un radicamento sempre aperto all'altro, di coerenza identitaria, di un'estetica integrata. Non vado più avanti, lasciando la parola di grandi ristoratori del tempo e cioè i Santini, i Ferrari, i Tamani, i Martini. Ebbene, tornando a noi, la quaglia non pare avere alcun ruolo particolare nei loro menu. Essa risulta semplicemente essere scomparsa, almeno come presenza dotata di qualche significato rappresentativo. In un contesto di cucina ecclettica[28] sospesa fra influssi francesi (nouvelle cuisine) e tradizioni lombarde[29], la nostra cucina conserva una sua identità sociale che spazia fra *élite* e popolo e resta ancorata alla sua terra e alle sue acque[30], dove però la quaglia, volatile di brughiera, risulta essere emarginata.

Col passare degli anni e l'arrivo della società digitale anche i consumi alimentari, con i connessi ristoranti di vario livello, hanno modificato la loro

[24] Ricordo che la carne di quaglia, contrariamente a quella di altri pennuti, non va frollata.

[25] Così Veronelli L., prefazione a Polettini P., *Di terra e di acqua. Identità sociale della cucina Mantovana*, FrancoAngeli, Milano 1996, op. cit. p. 10

[26] *Ivi*, p. 9.

[27] Cfr. Cipolla C., *Introduzione a Polettini P.*, op. cit. pp. 13 ss.

[28] Cipolla C., *Dalla Nouvelle cuisine alla cucina tradizionale ed eclettica,* in Guida *Le Soste* 2014, p.p. 22 ss.

[29] Cipolla C., *Lo stile della cultura gastronomica italiana declinato attraverso le sue regioni*, in guida *Le Soste* 2010, p. 31.

[30] Tesi sostenuta da P. Polettini nel volume citato.

presenza sociale e il loro stile di selezione alimentare. Il cibo del futuro[31] tende ad accentuare le sue componenti eclettiche e variabili soprattutto grazie ai social networks dove la cucina viene ad avere un ruolo del tutto rilevante, e, dato ciò, riappaiono sulla scena piatti quasi del tutto abbandonato al loro destino, o alla loro storia, tra cui non può non riemergere qualche elaborazione culinaria concernente la quaglia. D'altra parte, ai nostri tempi, le culture del cibo non possono che essere attente, oltre che al gusto di quanto proposto, al benessere complessivo del suo fruitore[32], nel cui ambito il significato, la storia di ciò di cui ci si alimenta non può in linea di principio essere esclusa.

Ma il gusto è anche emozione, se non più emozioni[33] ed un determinato piatto le fissa, le ricorda, le amplia. E quelli basati sulla astuta, modesta, accattivante quaglia assolvono sicuramente in maniera difforme a tali funzioni. A questo punto, a mia sensazione, la quaglia è amore distaccato, memoria personale e sociale, cultura della mia terra. Dunque, piatto gustoso e palpabile, nonché oggetto inconscio e impalpabile?

Guidizzolo, 18 maggio 2026, dopo 50 anni di matrimonio, con Maria.

[31] Cfr. Corvo P., Filippo Fortefrancesco M. (a cura di), *Il cibo del futuro. Produzione, consumo e socialità*, Carocci, Roma 2021.

[32] Corvo P., *Quando il cibo si fa benessere* in Corposanto C., Cipolla (a cura di), *La cultura del cibo. Elementi di sociologia della condivisione alimentare*, FrancoAngeli, Milano 2018, p.p. 11 ss.

[33] Cipolla C., *Le emozioni del gusto*, FrancoAngeli, Milano 2008.

1. “Usano alcuni inlardarle…”. La quaglia comune nella storia

di *Lara Lorenzini*

Lo studio qui proposto, lontano da mire di esaustività e completezza, è volutamente circoscritto all’ambito territoriale dell’Italia ed al lasso temporale che va dall’antichità alle soglie dell’età moderna; il lettore troverà tuttavia riportata qualche notizia esterna a questi parametri spazio-temporali. Abbiamo rintracciato la quaglia, come riferimento metaforico o come elemento alimentare, in diverse opere letterarie dall’antichità all’epoca contemporanea, dalla Bibbia ai trattati di medicina e cultura culinaria, dalle raccolte di proverbi alla letteratura vernacolare; proponiamo qui una selezione di ciò che ci pare essere discretamente rappresentativo delle caratteristiche biologiche e somatiche di questo animale, nonché indice di un carattere, di un temperamento ben connotati. Interessante è notare quanto la qualità nutrizionale degli alimenti ed il loro riflesso sulla salute umana fosse, già in epoca remota, un’istanza di grande valore. Oggetto di caccia in ogni tempo, gustoso cibo sui banchetti dei Signori tanto da essere frequentemente oggetto di importanti regali, la quaglia è stata spesso raffigurata in opere pittoriche, scene di caccia e tele a contenuto religioso, che ne evidenziano il valore simbolico o più semplicemente la natura materiale e terrena; su antichissimi codici miniati abbiamo trovato graziose illustrazioni che evocano la perizia degli scribi e ci riportano all’incomparabile bellezza di preziosi pigmenti fatti di pietre ed oro. In fondo al nostro volume è pubblicata un’appendice che raccoglie alcune immagini di dipinti su seta di area orientale, quaglie miniate e sculture, alla cui esistenza è stata dedicato solo qualche cenno perché trattasi di specie diverse dalla quaglia comune.