# UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA
MIGLIORE PER
"IL VOLO
DELLA
QUAGLIA"





Regione: Emilia Romagna

Chef: Igles Corelli

Coordinatore del Comitato Scientifico

di Gambero Rosso Academy

www.iglescorelli.it

Azienda: Olio Evo Pujje

Iniziativa promossa da Pujje Srl a sostegno della raccolta fondi di Sky per la Protezione Civile Italiana.

Scopri di più su www.pujje.it/nocovid19



# CHI E COSA C'È NEL MIO PIATTO

Luoghi, mani ed ingredienti speciali



### SIAMO IN EMILIA ROMAGNA

le più fertili e tra produttive regioni d'Italia. Grazie a questo contrasto montagna la tra il mare l'Emilia Romagna offre paesaggi mozzafiato, meraviglie per gli occhi e per lo spirito in un misto di colori e profumi della terra, di allegria, di musica, di cinema, di arte. ma soprattutto di cibo.

# CHEF CORELLI

Maestro indiscusso della ristorazione italiana. La cucina di Igles è sempre stata caratterizzata dalla ricerca dei migliori prodotti che il nostro bellissimo paese produce, una cucina che appunto unisce l'intera Italia. La sua filosofia è incentrata sul rispetto dell'ingrediente, perchè come accade in natura, nulla viene trascurato o buttato, tutto viene trasformato, grazie alla tecnologia in cucina.

# OLIO EVO PUJJE

Puiie significa Puglia nell'antico dialetto tarantino e nasce Taranto, antica Colonia della Magna Grecia. I suoi prodotti incarnano alcune divinità della mitologia leggendariamente greca, icone dei suoi elementi caratterizzanti: la terra, il mare e il sole. Ricercando nella mitologia greca, ricca di storie affascinanti abbiamo riconosciuto in Rea, Anfitrite e Helios, l'anima dei nostri Oli.

Tre varietà di Olio Extra Vergine di Oliva, 100% italiano, prodotte con olive raccolte in anticipo maturazione. estratte freddo. conservate in cisterna in acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata e confezionate solo al momento dell'ordine.

Vincitrici di diverse medaglie d'oro in concorsi nazionali ed internazionali, Pujje è tra i migliori Olio del mondo.

Rea, blend fruttato intenso ideale sui piatti a base di terra.

Anfitrite, blend fruttato leggero ideale sui piatti a base di pesce.

Helios, monocultivar di ogliarola salentina da ulivi millenari, fruttato medio più versatile e ideale anche per dolci e gelati artigianali.

## OLIO HELIOS

fruttato medio



il Dio dell'astro Come solare, l'Olio Helios rafforza, genera, protegge e cura.ll Dio della luce e del calore, rappresenta il sapore puro del radioso monocultivar Helios.Una sola potente varietà di frutto, carica di gusto e dal profumo vegetale, evoca un leggero sentore di foglia, tipico dell'oliva tarantina Ogliarola da ulivi millenari, recuperati rigenerati in due anni di intenso lavoro sui campi. Il giallo colore oro con riflessi verdi ricorda immediatamente i raggi del sole pressoché perenne su queste terre. Un fruttato medio vivace equilibrato, sapore dal iniziale dal dolce retrogusto leggermente piccante. La sua versatilità lo rende perfetto su una vasta tipologia di cibi, sicuramente quelli saporiti, offrendo il meglio di sé a crudo su carni bianche e piatti a base di verdure, oltre che nella preparazione di dolci soffici e gustosi e gelati







### IL PIATTO

Il volo della quaglia: un piatto che nasce per dall'amore selvaggina e da una cucina che il suo autore chiama Circolare. Questo piatto nasce dalla stima di Igles per la selvaggina viste le sue origini romagnole dalla sua filosofia che lo porta a trasformare gli ingredienti in modi inusuali dando creativi, polveri importanza a vegetali ottenute da quello che spesso viene considerato uno scarto. Il volo della quaglia è un paté di quaglia in camicia croccante di pane di Altamura, polvere di cavolo viola, polvere di rapa rossa, con emulsione di datteri e ananas.

artigianali.



### COSA SERVE

Per il paté di quaglia
2 quaglie
100 g di sedano,
carota e cipolla tagliati a
fette sottili
50 ml di birra chiara
100 ml di brodo di quaglia
50 ml di Cognac
80 g di fegato grasso di
anatra
1 rametto di timo fresco
100 g di burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Per la camicia di pane di Altamura e le polveri vegetali 2 fette di pane di Altamura 400 g di cavolo viola 400 g di rapa rossa

Per l'emulsione di datteri e ananas 5 datteri 2-4 cucchiai di succo di ananas

# COME SIFA

Per il paté di quaglia Preriscaldate il forno a 200 °C. Condite le quaglie con un filo di olio e il timo e sistematele in una teglia sulle verdure. Cuocete in forno per circa 25 minuti. A metà cottura bagnate con la birra e il brodo. Togliete le dalla quaglie teglia lasciatele riposare su di una griglia. Filtrate il fondo di cottura e se necessario fatelo restringere, a fuoco vivace, fino a un paio di cucchiai. Lasciate raffreddare e aggiungete il Cognac. Spolpate le quaglie, eliminiate la pelle e tagliate a pezzi la carne. In una padella sciogliete una noce burro e rosolate velocemente la fetta di fegato grasso su entrambi i Tagliate il lati. burro rimasto cubetti lasciateli ammorbidire temperatura ambiente. Ponete la carne, il fondo di cottura e il fegato grasso in frigorifero per circa **20** minuti.

Aggiungete fondo il cottura alla carne e frullate al mixer fino a ottenere un purè liscio. Smontate il bicchiere del mixer con il purè ancora all'interno e mettete a raffreddare in per circa frigorifero 20 minuti. Unite al purè il fegato grasso tagliato a pezzi e i cubetti di burro, azionate il mixer a brevi impulsi fino a incorporarli. Passate il paté al setaccio fine, regolate di sale e pepe. frigorifero Ponete in coperto per almeno un'ora.

# COME SI FA

Per la camicia di pane di Altamura e le polveri vegetali

Asciugate le fette di pane di Altamura in forno a 130 °C. Lasciate raffreddare e frantumate Н pane. Utilizzando un estrattore per verdure, separate il succo e le fibre del cavolo viola e successivamente della rapa rossa. Utilizzate succhi per altre preparazioni. Stendete le fibre su due placche e ponetele nell'essiccatore o in forno ad asciugare. Passate separatamente le fibre essiccate di cavolo viola e rapa rossa al mixer e poi le polveri al setaccio fine.

Per l'emulsione di datteri e ananas

Togliete i noccioli ai datteri e tagliate la polpa a pezzi. Sistematela nel bicchiere del frullatore a immersione. Aggiungete il succo di ananas e omogeneizzate. Passate il purè al setaccio e se necessario aggiungete altro succo di ananas.

PRESENTAZIONEFormate 12 sfere di paté di quaglia. Rotolate quattro sfere nelle briciole croccanti di pane di Altamura, altre quattro nella polvere di cavolo viola e le rimanenti nella polvere di rapa rossa. Disponete una pallina per tipo su ogni piatto, decorate con la gelatina di datteri.

### LA CUCINA CIRCOLARE

"Vedo il prodotto come un'entità complessa, composta di varie parti, a volte ovvie e visibili, altre non immediatamente distinguibili.

Come accade in natura, in cucina nulla viene trascurato, ma trasformato, attraverso processi specializzati. L'intero processo è ciclico, circolare.

Da un'entità complessa, successive attraverso trasformazioni, si passa a una semplificazione che non è altro che il punto partenza di nuove entità più complesse. moto circolare, perpetuo, che può, evolvere nel tempo, intraprendendo direzioni diverse. rimanendo pur sempre circolare. Ecco cosa intendo quando con il mio stile scherzoso invito le persone a fare il cerchio e dire, tutti insieme: CUCINA **CIRCOLAREEE!** 

La Ricetta II volo della quaglia è tratta da: La "caccia" di Igles e dei suoi amici - Editore MiCom 31 agosto 2016

L'immagine in copertina del piatto Il volo della quaglia photocredit: Davide Dutto Fotografo