

LA GALANTINA

in collaborazione con il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Camerino

La Galantina è una preparazione tipica marchigiana che nasce come piatto importante da "giorno di festa". Già in epoca romana e nella storia della cucina francese vi sono tracce storiche di preparazioni affini ma, nelle Marche, le radici e l'estro delle vergare - oltre alle necessità stesse delle famiglie contadine - hanno dato vita a quello che ci piace definire un piccolo miracolo culinario. Come base viene usata la gallina o il pollo (disossati con sapiente cura perché la pelle resti intatta), il ripieno è invece di carne di manzo magra tritata, Parmigiano Reggiano DOP, uova sode, carote lesse, olive verdi e nere, prosciuttella e pistacchi. Tanti ingredienti, ma tutti "fatti in casa". In ogni aia marchigiana non mancava mai infatti un piccolo gruppo di animali da cortile e l'orto di famiglia produceva sempre molte verdure. Così come le uova erano invece alla base dell'alimentazione giornaliera contadina. Il Parmigiano Reggiano era utilizzato per dare sapidità e consistenza alle farce, e ne accresceva anche il valore nutrizionale. Un piatto di festa che doveva essere sostanzioso, ricco di ingredienti e che doveva soprattutto potersi mantenere per più giorni. La Galantina soddisfa in pieno tutte queste necessità e si presenta come piatto unico o secondo, anche se spesso nell'epoca moderna è utilizzato come antipasto accompagnato da sottoaceti e maionese rigorosamente fatta a casa. Ci sono molte insidie durante la preparazione della Galantina: bisogna fare estrema attenzione a non rompere la pelle - che è in realtà il prezioso involuoco del prodotto stesso - oltre a controllare, una volta finita la disossatura, che non vi siano residui di schegge di ossa; bisogna assolutamente non superare il punto di cottura delle uova sode, in quanto il tuorlo deve restare di colore giallo acceso; è importante richiudere il pollo con ago e filo facendo attenzione ad essere precisi chirurgici onde evitare strabordi della farcia. Deve essere cotta a vapore o bollita, con la preparazione chiusa in un telo di cotone e legata affinché mantenga la consistenza e immersa nell'acqua che sobbolle per almeno 2 ore. Ultimo punto critico è il raffreddamento dopo la cottura: è fondamentale adagiare dei pesi sopra al prodotto e lasciar raffreddare "sotto pressa" almeno una notte per permettere di affettarla correttamente. Dal 2015 questo prodotto ha ottenuto il marchio QM ovvero Qualità Garantita dalle Marche, sinonimo di garanzia per quanto riguarda il rispetto di un rigoroso disciplinare di produzione e controlli sulla tracciabilità.