

Nella provincia di Alessandria la mancanza di corti reali, famiglie nobili e grandi casati incide profondamente nella storia della sua cucina. Il solo centro zona che parzialmente fa eccezione è Casale Monferrato ove la presenza dei Gonzaga nel XVI secolo ha lasciato qualche labile traccia "gastronomica" (si veda per esempio la diffusione della torta mantovana). Un'interessante e antica ricetta di cucina nobiliare proveniente appunto da Casale, si chiama "valmis": termine usato nel Rinascimento per indicare prestigiosi piatti di cacciagione mista servita in bella vista. Il gastronomo Giovanni Goria ipotizza l'origine gonzaghese di questo piatto. Si tratta di una portata che richiede cura nella realizzazione, ma non presenta difficoltà e risulterà deliziosa e degna delle tavole più eleganti (soprattutto se in stagione di caccia, al posto di faraona e quaglia, s'impiega il fagiano e la pernice).

The fact that the area covered by the modern-day county of Alessandria was conspicuous by the absence of noble families and royal courts has greatly influenced its local dishes. Virtually all are of simple peasant origin. The exception to the rule is Casale Monferrato where the presence of the powerful Gonzaga family from Mantua was felt throughout the sixteenth century and consequently left some slight traces in terms of food preparation. The most obvious is the presence of a cake called "Sbrisolona" normally only found in Mantua and its environs. The recipe which follows is of noble provenance and comes from Casale, its name is "valmis". The term "valmis" was used during the Renaissance and was applied to eye-catching dishes of mixed game. The famous gastronomic expert Giovanni Goria surmises that this dish is connected to the Gonzaga Court. The preparation of this dish requires patience, time and care but is not particularly difficult. It is mouth-watering and will grace any table (should it be prepared during the gaming season the quail and guinea fowl mentioned below can be replaced with partridge and pheasant).

Valmis: piatto nobile del casalese

Aristocratic game dish from the Casale area

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 faraona di medie dimensioni
- 6 quagliette - 100 g di lardo affettato
- 30 g di burro - 1 pomodoro - 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo - 1 chiodo di garofano
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 bicchiere di vino Marsala - mezzo bicchiere di Cognac
- 1 cucchiaino di farina
- 1 grosso pane casereccio del giorno prima - sale e pepe

PREPARAZIONE

Dopo aver pulito, lavato e fiammeggiato la faraona, prelevatene la testa, il collo, il fegato e il cuore: tritateli, unite la farina e versate in una casseruola ove avrete fatto rosolare la cipolla con il burro. Unite il prezzemolo, il

INGREDIENTS (serves 6)

- a medium sized guinea fowl
- 6 small quails - 100 g of sliced "lardo"
- 30 g of butter - a tomato
- an onion - some parsley - a clove
- 2 glasses of white wine a glass of Marsala dessert wine
- half a glass of cognac
- a tablespoonful of flour
- a big one-day old homemade loaf
- salt and pepper

PREPARATION

After plucking the guinea fowl and singeing and washing it clean, chop off its head, neck and remove its liver and heart; chop these finely, add the flour and put the lot in an earthenware casserole dish in which a finely chopped onion has already



pomodoro tagliato a pezzi, il chiodo di garofano, 2 bicchieri di vino bianco e un bicchiere di Marsala secco, il pepe in grani e un pizzico di sale. Fate sobbollire il tutto per almeno un'ora a fuoco dolce con coperchio. Filtrate questo sugo e serbatelo in caldo.

Bardate la faraona e le quaglie con le fette di lardo e mettetele in forno ad arrostitore, bagnandole con poco vino bianco e mezzo bicchiere di Cognac. Cuocete le carni per mezz'ora, prelevate le quaglie e proseguite la cottura con la faraona per un'altra mezz'ora. Tagliate il pane a fette e tostato in forno o in padella con burro.

Eliminate il lardo che fasciava la carne e dividete la faraona in 10 parti (cosce, sotto cosce, ali e il petto in 4 parti). Su di un vassoio rotondo disponete il petto all'esterno, mettetelo in centro 4 fette di pane e sopra le cosce e sotto-cosce a raggiera; proseguendo nella piramide, fate un nuovo strato di pane e finite con le quagliette disposte a corona e le due alette a guisa di corna. Il tutto dovrà apparire come una piramide. Irrorate con parte del sugo di cottura. Servite a parte il restante sugo bollente in salsiera.



- RUBINO DI CANTAVENNA DOC

been lightly browned. Proceed by then adding the parsley, diced tomatoes, the clove, the two glasses of dry white wine the Marsala wine, the grains of pepper and the salt. Let it all slowly simmer for an hour or so. Filter this sauce through a strainer and keep it warm. Wrap the guinea fowl and the quails in the slices of lardo and put them in the oven to roast, basting them with the white wine and and the half glass of cognac. After half an hour, remove the quails from the oven but leave the guinea fowl for a further half hour. Slice the bread and put it in the oven to toast or if you prefer toast it in hot butter in a frying pan. Remove the lard from both the guinea fowl and the quails and divide the former into 10 parts (drumsticks, thighs, wings, and 4 breast parts). Take a round platter and place the four breast pieces on the outside, place four slices of bread in the centre. Arrange the drumsticks and the thighs in a criss-cross lattice formation. Build up the pyramid by layering another 4 slices of bread on top and place the small quails on top of them in a crown formation. Finish it all off by having the wings form two horns. It should all take on a pyramid formation when completed. Pour a portion of the piping - hot sauce over it. Put the rest in a gravy boat so that the guests might add at leisure.



- GAVI DOCG



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	889,3
Carboidrati	
Carbs	101,5 g
Proteine	
Protein	59,1 g
Grassi	
Fat	23,0 g