

Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: QUAQUARE DI GENOLA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Le *quaquare di Genola* sono dei biscotti di farina bianca, dalla superficie rugosa, costituiti da un bastoncino di pasta ripiegato a forma di goccia, o secondo alcuni a forma di cuore.

La forma dovrebbe ricordare il dorso di un maggiolino, o "quaquara" in dialetto, coleottero molto diffuso nel mese di maggio nelle campagne cuneesi.

Le quaquare non hanno una forma omogenea, variando soprattutto per dimensioni. Sono prodotte da alcuni opifici nella zona di Genola, ma la loro caratteristica principale è che sono prodotte dalle famiglie di Genola nelle tre settimane della festa di S. Marziano, e cotte nel forno comune. Ogni famiglia ha una sua ricetta "segreta", ma sia il prodotto casalingo che quello prodotto per la vendita contengono farina di frumento, burro, zucchero, uova, mandorle e scorza di limone.

Questi biscotti sono adatti ad un consumo diretto in qualsiasi tempo del giorno, anche solo per placare un languore di stomaco, ma sono ideali accompagnati da uno zabajone, o inzuppati nel latte.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta, dura, friabile.

Odore: odore di burro leggero e persistente, sentore di limone e mandorla.

Colore: interno di pane chiaro, superficie cotta ma non scura, appena dorata.

Sapore: dolce non eccessivo, equilibrato, in bocca non è pastosa e chiude con sentore di burro.

Dimensioni medie: 6-7 cm sull'asse maggiore, 4 cm circa di larghezza, 1,5 cm di spessore. Peso medio circa 15-17 g.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime di una ricetta "base", tenendo conto della notevole variabilità di composizione di questo dolce, sono: farina 40-50%, burro 20-25%, uova (o tuorlo d'uovo) 4-6%, zucchero 15-25%, mandorle 2-5%, buccia di limone 1-3%. Il prodotto non contiene agenti lievitanti.

Per la produzione si impastano gli ingredienti in impastatrice o planetaria. Dopo si passa la pasta in una "siringatrice", che estrude un bastoncino continuo di pasta, rendendone la sezione a forma di stella e provocando le rugosità della pasta. Il bastoncino si ripiega poi a forma di goccia facendone sovrapporre le estremità con leggera pressione.

Si dispongono le quaquare su teglia, che può essere imburata, o su carta da forno, e si cuoce in forno per circa 30-40 minuti a seconda del calore del forno, mai inferiore a 190 °C.

Dopo il raffreddamento sono pronti per il consumo o per i vari tipi di confezionamento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *quaquare di Genola* sono prodotte nel comune di Genola (CN) e nei paesi limitrofi.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Le materie prime sono quelle descritte e molto semplici da reperire.

Per la preparazione delle *quaquare di Genola* occorrono le normali attrezzature utilizzate nei laboratori di pasticceria, quindi impastatrice, siringatrice e forno.

Ricordiamo la peculiare tradizione di produrre, da parte dei cittadini di Genola, le loro proprie quaquare,

e di produrne un quantitativo bastevole per tutto l'anno; in questo caso, per la cottura, il comune di Genola mette a disposizione dei cittadini il forno comunale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.

È caratteristico di conservarle da un anno all'altro in contenitori di vetro con guarnizione di gomma, le "burnie", che così conservano tutta la fragranza dei biscotti.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva anche per alcuni mesi; nelle migliori condizioni anche per 12 mesi.

Il prodotto per la vendita si confeziona in normali sacchetti di cellophane o materiale simile.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Sembra che non esistano documenti scritti che provino la presenza delle quaquare sul territorio di Genola. La storia delle quaquare e della ricetta si tramanda da generazioni con il passaparola, ed è sicuramente legata al culto di S.Marziano, patrono del paese.

L'argomento è stato diffusamente trattato da Maria Teresa Origlia nel libro Ricette e immagini della memoria.

Comunque da moltissimo tempo tutte le famiglie di Genola sono solite preparare le quaquare che fanno cuocere nel forno comunale messo a disposizione durante tutto il mese di maggio, quando ha luogo la festa patronale di San Marziano. La tradizione orale al proposito non lascia dubbi: anche i più vecchi abitanti di Genola ricordano la nonna che preparava le quaquare.

I residenti prenotano il forno comunale e, rispettando il loro turno, si fanno aiutare dai volontari che, oltre ad accendere il fuoco, lo alimentano e assistono la popolazione durante le varie fasi sia della formatura che della cottura della pasta delle quaquare, che la gente si porta pronta da casa. Questo periodo di produzione dura tre settimane, e si producono ogni giorno circa tre quintali e mezzo di biscotti.

Ogni famiglia prepara la pasta con una ricetta diversa, che viene tramandata da una generazione all'altra.

Bibliografia:

Lorenzo Cera, *Genola, Dalle Origini Alle Soglie Del Duemila*, Gribaudo ed. Cavallermaggiore 1997, proprietà letteraria e scientifica Paravia, Torino.

Maria Teresa Origlia, *Ricette E Immagini Della Memoria - Recetas E Imagenes De La Memoria*, Centro stampa della provincia di Cuneo, Cuneo 2001.

AAVV, *l'Italia Dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004.