

# Carne di selvaggina SOTT'OLIO

**La conservazione della  
carne di selvaggina...  
quando non c'erano i frigoriferi**

GIULIANO  
ZANCHI

**D**urante l'autunno del 2007 si è tenuta a Lienz, in Austria, in concomitanza con la 56<sup>a</sup> assemblea dell'AGJSO (comunità di lavoro dei cacciatori dell'Austria sud-occidentale, della Slovenia e di parte del nord-est d'Italia) un'interessante conferenza sul trattamento e la commercializzazione delle carni di selvaggina, alla quale ho partecipato. L'Unione Europea, recependo in gran parte la normativa austriaca, ha stabilito le regole per poter vendere la carne direttamente, da parte dei cacciatori. Ormai anche in Italia si assiste a un consistente aumento degli ungulati ed è giunto il momento di permettere, con determinate regole, di commercializzarne direttamente la carne. Naturalmente il nostro Bel Paese, sempre distratto quando si tratta di fauna, stenta ad applicare la direttiva, in maniera chiara e uniforme, per cui solamente alcune regioni si sono adeguate, ma con regole differenti. Così, mentre in Alto Adige è possibile vendere cinque ungulati all'anno (o 100 kg di carne disossata), in Trentino solamente un capo, in altre regioni si aspetta... È ovvio che quando un cacciatore ha la possibilità di abbattere parecchi capi (anche più di 10 in certe realtà regionali!) ne utilizzerà una parte, ne regalerà un'altra ma rimarrà sempre il problema di sistemare il resto. Meglio allora re-

gole condivise e chiare piuttosto che il diffuso "fai da te", attuato per pura necessità. Non entro qui nel ginepraio dei problemi etici e fiscali, che si possono risolvere con la buona volontà e il buon senso. Alla conferenza hanno parlato esperti dei tre paesi, insistendo su come fare per ottenere carne commestibile e di ottima qualità. Il discorso è stato poi ripreso e diffuso successivamente da molte riviste del settore venatorio e tuttora continua, stante la grande attualità dell'argomento. Bisogna rimarcare però che politici e amministratori pubblici spesso nicchiano...

Per confezionare gustosi piatti a base di selvaggina non c'è che l'imbarazzo della scelta tra le ricette proposte dai molti libri di cucina che trattano dell'argomento. Spesso in questo campo si cimentano o mogli di cacciatori o ristoratori di grido. Personalmente sono un "procacciatore" di materia prima, infatti caccio da sempre ungulati di montagna nella mia regione, il Friuli-Venezia Giulia, trattando il capo con soddisfazione fino a dissossarlo completamente. Successivamente lo divido in porzioni adeguate, congelandole per il successivo consumo. A casa mia si mangia frequentemente carne di selvaggina, per mia soddisfazione e quella degli amici più cari. Nonostante mia moglie sia diventata una vera esperta in questo campo (io non cucino), gira e rigira le ricette più gradite sono in numero ristretto, né apprezziamo strane preparazioni abbinate a ingredienti inusuali. È per questo che lei (l'angelo del focolare...) ha adattato ai nostri gusti varie preparazioni. Spesso, più che dai libri, ha attinto ai consigli di mogli di cacciatori di montagna, ognuna delle quali usa particolari accorgimenti. Da tempo pure io ho raccolto informazioni sui procedimenti di cottura

## Bocconcini di selvaggina sott'olio

### Ingredienti:

1 kg di polpa di selvaggina grossa.

1 bicchiere di olio di oliva

1 bicchiere di vino bianco secco

1 bicchiere di brodo

Uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, un gambo di sedano, una carota, una cipolla, rosmarino, salvia, alloro. Usare preferibilmente carne della coscia o della spalla, tagliata a dadini di circa 3 cm. Rosolare le verdure, tritate, nell'olio, aggiungere lo spezzatino con gli aromi e farlo saltare a fuoco vivace, finché sarà abbastanza asciutto. Bagnarlo con il vino bianco e quando questo sarà evaporato aggiungere il brodo, sale e pepe. Far cuocere coperto non più di mezz'ora, in modo che la carne rimanga consistente. Estrarre i dadini dal loro sugo facendoli raffreddare in una terrina; metterli poi in vasetti di vetro coperti d'olio e sterilizzarli per mezz'ora.

NB: il sugo che rimane, passato, è ottimo per condire la pasta o fare le lasagne al forno. Anch'esso può essere conservato in vasi di vetro, sterilizzati.



I bocconcini cotti



I vasetti per la conservazione

## Fettine di selvaggina sott'olio

### Ingredienti:

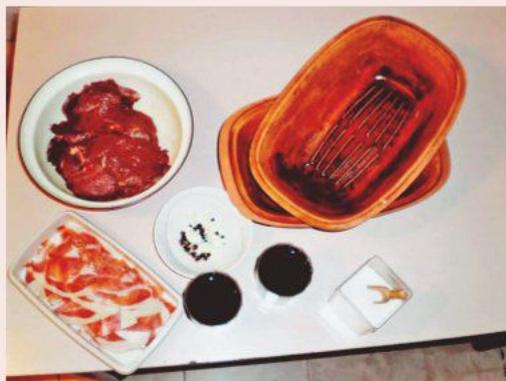
2 kg di coscia di capriolo, camoscio, cervo o cinghiale.

300 gr. di pancetta affumicata o speck affettati.

3 spicchi d'aglio a fettine e 10 bacche di ginepro schiacciate

1 lt di vino rosso corposo, sale e pepe.

Tagliare la carne a fettine e batterla. In una teglia da forno, preferibilmente in terracotta e con coperchio, alternare strati di fettine e pancetta, aggiungendo aglio, ginepro, sale (poco), pepe. Esauriti gli ingredienti versare il vino rosso fino a coprire il tutto e chiudere bene con il coperchio. Far cuocere in forno a 120 gradi per almeno 3 ore. Lasciar raffreddare, scolare il liquido e mettere in vasi di vetro a bocca larga carne e pancetta, coprire con olio e sterilizzare per mezz'ora.



Gli ingredienti



La pentola di coccio per la cottura



A cottura ultimata



I vasetti sterilizzati

**Consigli per entrambe le preparazioni: usare vasi piccoli (max 2-3 porzioni) per evitare avanzi da tenere in frigorifero e perché si riescono a sterilizzare in pentola a pressione. Sia i bocconcini che le fettine possono servire da antipasto o secondo piatto, a seconda delle verdure di accompagnamento, sia a temperatura ambiente che intiepidite a bagnomaria. Le preparazioni si conservano bene anche per un anno, in luogo fresco e buio.**

e conservazione quando non c'erano frigoriferi e tutto era fatto in maniera autarchica. Così siamo riusciti ad utilizzare alcuni sistemi di un tempo, adattandoli ai nostri giorni. Fino al dopoguerra in montagna, oltre alla lepre grigia (che non c'è più), l'unico mammifero cacciabile era il camoscio, raro, molto ambito e preda collettiva o dei più forti e ammirati montanari. Questo rappresentava per alcuni l'unica fonte di carne da utilizzare in casa. Per conservarla riducevano tutto l'animale in pezzetti, che cucinavano con erbe aromatiche e poi disponevano a strati in recipienti di pietra, coperti dal grasso fuso del camoscio e tenuti al freddo in cantina. Queste pile originariamente servivano per conservare il burro fuso. Questo sistema era usato dai più poveri; chi aveva maggiori possibi-

lità usava lo strutto o l'olio di oliva, in tempi più recenti. La carne era consumata un po' alla volta e se arrivava un altro camoscio aggiungevano la nuova carne alla precedente. Mi hanno assicurato che la carne si conservava benissimo fino alla primavera e più rimaneva sotto grasso e più tenera e gustosa diventava. Rielaborando questa preparazione mia moglie è riuscita a ottenere una prelibatezza molto comoda da utilizzare. Infatti usando nella preparazione solamente i tagli migliori e dell'ottimo olio di oliva la carne, posta in vasi di vetro e sterilizzata è pronta in ogni momento, come per esempio all'arrivo improvviso di amici affamati. Questo è un grosso vantaggio perché sia per cucinare a dovere carne congelata che scongelando piatti già pronti ci vuole più tempo. ■