

SELVAGGINA E CACCIAGIONE

Molti usano l'uno o l'altro sostantivo come se si trattasse di sinonimi; invece con la parola "cacciagione" si intendono gli animali selvatici commestibili da "pelo"; con "selvaggina" si definiscono gli animali selvatici commestibili da "piuma". Dato però che la maggior parte delle persone bandisce la caccia, si noterà sempre più l'uso di distinguerli semplicemente in selvaggina da pelo e selvaggina da piuma.

A differenza dalla carne di animali di allevamento dal sapore ormai standardizzato, quella degli animali di "carne nera", oltre ad essere magra e soda, per la vita attiva condotta, è dotata di un gusto ricco, saporito e molto particolare che varia da zona a zona, a seconda delle caratteristiche di ciò che l'animale trova per alimentarsi.

Per quanto riguarda il modo di cucinarla, ogni paese ha le sue preferenze, le sue tradizioni ed anche i suoi pregiudizi.

Gli animali non debbono essere cucinati subito dopo essere stati abbattuti ma devono essere lasciati frollare per qualche giorno in luogo fresco facendo sì che gli enzimi della carne inducano modificazioni chimico-strutturali che la rendono più tenera e gustosa.

I tempi di frollatura variano a seconda dell'animale; per quelli da piuma si passa da un giorno per le quaglie ai quattro per le pernici e le anatre ed ai sette per i fagiani. Per gli animali da pelo: ventiquattro ore per la lepre e il coniglio selvatico, da due a cinque giorni per gli animali più grossi come il cervo ed il capriolo.

Nella maggior parte dei casi, la selvaggina e la cacciagione, prima di essere sottoposta a qualunque tipo di cottura, viene immersa in una marinata, costituita per lo più da vino con aggiunta di erbe aromatiche e spezie, per intenerire ulteriormente la carne, aromatizzarla e ridurre un po' il cosiddetto sapore di "selvatico", a volte troppo pronunciato ed aggressivo.

I mammiferi che fanno parte della "selvaggina da pelo" che in Italia sono più consumati sono: la lepre, il cinghiale, il camoscio, il cervo ed il capriolo.

La lepre.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

“Un coniglio spider carrozzato Pininfarina” (Luca Goldoni). Simpaticissimo animale simbolo di libertà e di abilità: si dice infatti “meglio lepre che maiale”, sottintendendo “meglio povero, libero, magari inseguito, che ricco, sazio, ma servo”.

E' la varietà di selvaggina da pelo più diffusa in Italia. Gli esemplari pesano da 3,5 a 6 chilogrammi; sono da preferire quelli giovani, ossia di tre-otto mesi con ossi ancora cedevoli e costole fragili; hanno carne color rosso-grigio chiaro (al contrario di quella degli adulti che è rossa scura). La polpa di questi animali è particolarmente tenera mentre risulta coriacea in quelli più vecchi.

Dal Medioevo rileviamo.

Nei paesi del nord Europa la coda di lepre, è un talismano portafortuna che si attacca alle case, alle stalle, ai carri, ed oggi alle auto. Legata al collo guarisce dalla lombaggine (così nelle vallate dell'Isaar). Ma in questi stessi paesi incontrare una lepre viva porta sfortuna. La lepre uccisa, tagliata in due e applicata ancora calda sulla testa di un ammalato, lo farà guarire subito.

Il cinghiale

La macchia è la mia patria, e qui selvatico
vivo con la cinghiale e i cinghialini,
qui trovo pane, amore e companatico,
alla città vo' in tasca e ai cittadini.

Odio il porco, nemico osceno e vile

Che da selvaggio s'addomesticò,

lasciò le zanne pel brago e'l porcile

e per finir prosciutto s'ingressò. (Mino Maccari)

Il cinghiale appartiene alla famiglia dei suidi. Ha questo nome perché il vocabolo derivò dalla fusione del latino “singularis = che vive da solo” (sottintendendo “maiale”, e perciò “selvatico”) con “cinghia” per la fascia di setole che circonda il collo dell'animale.

Simile al maiale, è più scuro e setoloso e può pesare sino a 200 chilogrammi. Fornisce una carne maggiormente saporita di quella suina, al tempo stesso

meno grassa e più ricca di proteine. Particolarmente apprezzati sono i cinghialini, di peso non superiore a 30 chilogrammi.

Tra tutta la cacciagione ed in tutte le religioni e mitologie, il cinghiale è stato sempre considerato altamente afrodisiaco. I cristiani lo considerarono simbolo del diavolo: simile al porco e, peggio di questo, è la personificazione della lussuria, della forza maschia. Il nutrirsi, conseguentemente, arreca all'uomo queste caratteristiche che a seconda dei punti di vista sono positive o negative.

Il Camoscio

Simile alla capra, il maschio può pesare sino a 50 chilogrammi. Il colore del pelo cambia nel corso dell'anno assumendo tonalità rosso bruno l'estate e nero bruno l'inverno. Sia i maschi sia le femmine sono dotati di corna appuntite ricurve all'indietro. Il camoscio vive nei boschi di montagna ricchi di pendii scoscesi. Ha carni pregiate a condizione che venga abbattuto giovane in quanto invecchiando non solo queste diventano coriacee, ma assumono un sapore particolare che può risultare sgradevole.

Il cervo

È un imponente mammifero; il maschio può superare i 270 chilogrammi e generalmente non pesa meno di 160 chilogrammi; è munito di grosse corna ramificate; il mantello, rossastro in estate, assume tonalità grigio brunastre nei mesi freddi. Vive in branchi nelle zone alpine.

Il capriolo

Appartiene alla famiglia dei cervidi, vive nei boschi in branchi e ha corna corte ramificate. Pesa generalmente meno di 30 chilogrammi e ha un mantello, che, come il cervo, da rosso bruno d'estate diventa grigio bruno nella stagione fredda. La carne ha gusto meno selvatico rispetto agli altri esemplari da pelo: è tenera e gradevolmente sapida sino al terzo anno di età, poi diventa coriacea.

Per selvaggina da piuma, si intendono i volatili selvatici che possono essere cacciati nei periodi stabiliti per legge. Appartengono a questa categoria il

fagiano, la pernice, la beccaccia, l'anatra selvatica, il tordo, l'allodola e molti altri.

Il fagiano

La genesi del suo nome deriva dalla zona da cui fu portato a Roma per la prima volta: il fiume Phasis, nella Colchide (Asia Minore), e perciò fu detto "Phasianus" in latino.

Si tratta di un gallinaceo selvatico che, secondo la specie di appartenenza (comune, argentato, dorato) si differenzia per i colori del piumaggio. I maschi l'hanno generalmente variopinto e possono superare gli 80 cm di lunghezza; le femmine, più piccole, posseggono penne colore grigio bruno e, rispetto al maschio, carni più tenere.

La pernice

Poco più grossa del piccione, se giovane ha zampe giallognole, becco aguzzo e flessibile color nero; la prima penna dell'ala è appuntita ed è macchiata da un pallino bianco. Con il nome pernice si intende quella "rossa", lunga 35 cm, che è più pregiata, riconoscibile per l'ampia macchia bianca contornata di nero in prossimità della gola; la "pernice grigia" o "starna", raggiunge i 30 cm; ha una macchia scura sul ventre e possiede carni delicate, ma di minor pregio di quelle della rossa.

La beccaccia

Vive nei boschi, è un uccello molto pregiato e misura circa 30-40 cm di lunghezza; ha piume color giallo bruno e becco lungo, affilato.

L'anatra selvatica

Vi sono numerose specie di anatra, tutte caratterizzate da becco appiattito in senso orizzontale, piume compatte e ben impermeabilizzate, zampe palmate. Molto apprezzato è il "germano reale", lungo sino a 70 cm; il maschio è riconoscibile per il capo ed il collo color verde cupo. La "marzaiola" è lunga poco più di 20 cm e le penne sulla schiena sono di colore bianco nero; il

“moriglione” è un’anatra rara, oggi rivalutata dalla ristorazione specializzata; il “fischione” è lungo circa 50 cm con piumaggio color tabacco vivacizzato da penne gialle.

Il tordo

Il termine tordo comprende più varietà e cioè il “sassello”, il “bottaccio”, la “tordela” e la “cesena”; sono tutti uccelli che non raggiungono 30 cm di lunghezza, contraddistinti da piumaggi generalmente color nocciola. Sono particolarmente pregiati d’autunno, quando si nutrono di uva e di bacche di ginepro che rendono particolarmente gradite le carni.

L’allodola

Di questo uccello si può dire che mangiandolo, ci si può avvelenare perché particolarmente da febbraio a marzo le allodole si nutrono anche di cicuta.