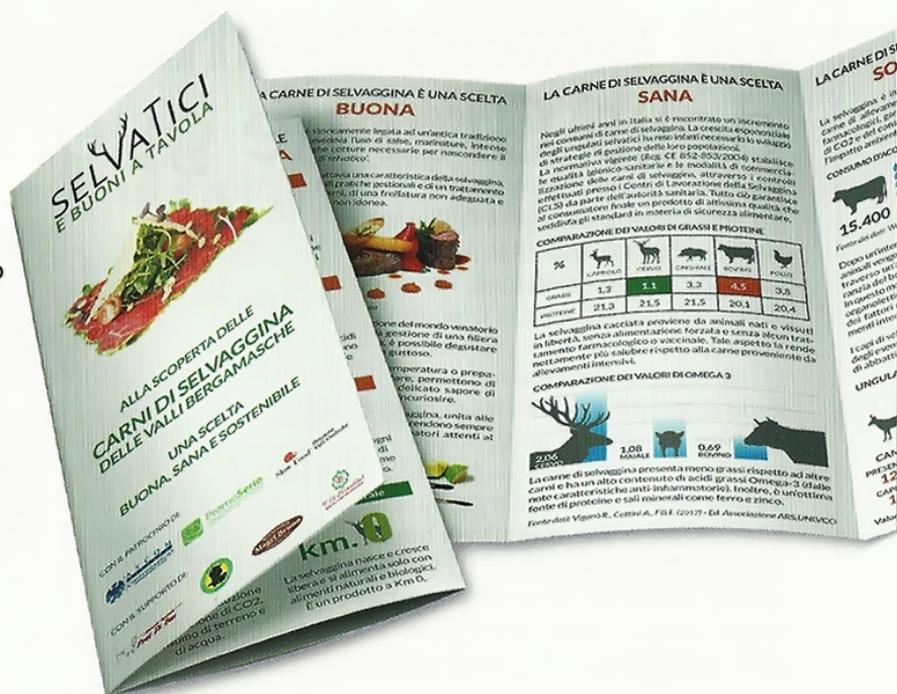


Nel piatto **bontà** selvaggina e sana

ONNIVORI O MENO, OGGI DOVREMMO AVERE TUTTI UNA CERTEZZA CONDIVISA: LA CARNE PROVENIENTE DAGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI NON È GENUINA. Come dunque garantire un utilizzo di questo alimento, coscienti delle limitate quantità provenienti dai piccoli produttori nazionali biologici? Semplice: riconsiderando e riscoprendo la carne di selvaggina. Nella provincia di Bergamo è nato «Selvatici e buoni», un progetto volto a diffondere la conoscenza attorno all'universo della carne di selvaggina, favorendo la formazione e creando una filiera virtuosa e sostenibile che parta dal cacciatore, prosegua attraverso i dovuti controlli e trattamenti sanitari e si concluda con i giusti sistemi di cottura e valorizzazione del prodotto, innescando un sistema capace di far apprezzare (culturalmente ed economicamente) il territorio coinvolto.



SOLTANTO CARNE NATURALE E MAGRA

Capriolo, cervo, camoscio o cinghiale: la carne di selvaggina è infinitamente più salubre rispetto alla carne più comune, come quella di bovino, pollo o maiale. Questo perché, essendo regolarmente cacciata nel proprio habitat – senza alimentazione forzata e senza alcun trattamento farmacologico vaccinale – non è addizionata di alcuna sostanza chimica. È inoltre più magra rispetto alle carni comuni, naturalmente più ricca di Omega-3 (gli acidi grassi dalle note caratteristiche anti-infiammatorie) e buona fonte di proteine e sali minerali. È infine una scelta di consumo etico, poiché – provenendo da ambienti naturali – non impatta sull'ambiente, non è sottoposta ad alimentazione forzata e garantisce la riduzione di consumo di CO₂ e acqua.

LA RICETTA

Battuta di camoscio con coulis di melagrana

Ingredienti per 4 persone

600 g filetto di camoscio; 2 rametti timo selvatico di montagna; olio evo del Garda; sale e pepe.

Per la salsa: 1 melagrana; 1 cucchiaino zucchero di canna; ½ limone; 1 cucchiaino di maizena.

Preparazione

Tagliate il filetto a cubetti di ½ cm e battete la carne a coltello fino alla dimensione desiderata. Tritate il timo e unitelo alla carne con olio, sale e pepe q.b. Preparate la coulis alla melagrana: sgranate il frutto e mettetelo sul fuoco in una casseruola con zucchero e succo di limone. Lasciate restringere qualche minuto, togliere dalla fiamma e passate al passaverdura. Riponetelo quanto estratto sul fuoco, aggiungendo la maizena per addensare. Impiattate come da immagine.



COSÌ IL GUSTO CI GUADAGNA

In passato si era soliti riservare lunghe cotture e marinature alle carni di selvaggina. Questo per eliminare il cosiddetto «sapore selvatico». Oggi sappiamo che quel gusto altro non è che il risultato di un errato trattamento delle carni, dalla frollatura alla cattiva conservazione. I metodi più moderni, come la cottura a bassa temperatura o la presentazione a crudo, sono oggi i sistemi più adeguati per preservare le proprietà ed esaltarne il gusto. Come la ricetta proposta da Mauro Tagliaferri, chef del ristorante «Peccati di gola» di Vilminore di Scalve (Bergamo), uno dei locali in cui – in questo novembre, come già nel 2017 – sarà possibile degustare piatti innovativi, per sensibilizzare i consumatori a un utilizzo consapevole della carne di selvaggina. Il calendario delle serate e tutte le informazioni relative al progetto su www.selvaticiebuoni.it.

Per approfondimenti scrivete a stefania@mangiaoredadio.it o visitate www.mangiaoredadio.it