

Stasera selvaggina

RICETTE SFIZIOSE E TEMPI BREVI. COSÌ UNO CHEF E UN MACELLAIO PRESENTANO CERVO, DAINO, CAPRIOLO E CINGHIALE NEL LORO RISTORANTE "ROMANZO". E CI SPIEGANO PERCHÉ QUESTE CARNI SAREBBERO DA RIVALUTARE PER LA CUCINA DI TUTTI I GIORNI

di **Cristiana Cassé**, foto di **Michele Tabozzi**, stylist **Antonella Pavanello**

Fabio Fiore, coppola in testa e sorriso contagioso, è uno chef autodidatta, romano trapiantato a Bologna, dove ha aperto il Quanto Basta, un ristorante che è il sogno di tutti noi, piccolo, elegante, ma con i prezzi popolari. La cucina se l'è portata da casa, quindi è laziale, tutta espressa, con materie prime di alta qualità. Ed è proprio sulla materia prima che si fonda l'amicizia con Aldo Zivieri, il macellaio di fiducia. Emiliano, una statura da basket professionale, macellaio figlio d'arte ma con una laurea in economia. Il suo negozio di Monzuno, fuori Bologna, è un tempio dell'eccellenza. Nel 2014, stimolati dall'opera di riqualificazione del Mercato di Mezzo di Bologna, Fabio e Aldo decidono di aprire insieme RoManzo, un corner dal nome allusivo, dove carne e salumi sono protagonisti di panini e burger gourmet, tagliate, battute, fiorentine, arrostiti, spezzatini. L'idea ha raccolto un tale gradimento che ora di coner



ne hanno aperto un altro, con un punto vendita macelleria. Tra le proposte, sia nel menu di RoManzo, sia nella vetrina di macelleria, c'è tanta selvaggina di terra, dal cinghiale al capriolo. Una carne da molti ritenuta difficile, troppo saporita e fibrosa, non certo per le cene in famiglia... "Se lavorata bene", spiega Fabio Fiore, "non è né intensa né dura. Noi cerchiamo proprio di far capire che non è adatta solo alle lunghe cotture, non è solo da spezzatino, ma può entrare nella cucina di tutti i giorni. E dal punto di vista nutrizionale? "È una carne eccezionale. Niente grasso, niente colesterolo, tante proteine nobili". E niente tracce di antibiotici, di cui si sente tanto parlare in questi giorni? "Certo che no. Si tratta di animali liberi, che vengono dalla caccia". La caccia... A molti sembra crudele. Passi per il cinghiale, che poveretto non sta simpatico a nessuno, ma quando si sente parlare di cervi, daini e caprioli, la coscienza rimorde. "Fa effetto l'idea dell'animale ucciso mentre corre libero nel bosco", spiega Aldo Zivieri, che macella le carni in proprio, selvaggina compresa (primo caso in Italia), "ma la mucca di allevamento intensivo fa di certo una vita peggiore e anche lei viene uccisa. Non tutti sanno che un certo numero di capi di selvaggina devono essere abbattuti perché troppi". Troppi? "L'uomo ha lasciato i boschi, il bosco è cresciuto e con lui gli animali. Ora distruggono le coltivazioni e mettono a rischio anche se stessi: il sovrappopolamento alza il pericolo di epidemia". Quindi se noi non li mangiassimo sarebbero abbattuti comunque? "Sì, esistono specifici piani di contenimento regionali". E i capi abbattuti bastano a soddisfare la domanda? "Purtroppo avanzano, e di tanto, non c'è la cultura né la rete commerciale. È un peccato enorme sprecare questa risorsa. Che invece, come sostiene il grande chef Igles Corelli, è la carne del futuro".

Ristorante RoManzo, Mercato Di Mezzo, via Clavature 12, Bologna, tel. 0510828070.
Macelleria Zivieri, Piazza XXIV Maggio 9/c, Monzuno (BO), tel. 0516771533, www.macelleriazivieri.it.
Ristorante Quanto basta, via Del Pratello 103/a, Bologna, tel. 051522100.

HAMBURGER DI CERVO AL TALEGGIO E TARTUFO

PER 4 PERSONE

4 panini da hamburger - 600 g di polpa macinata di cervo
- 150 g taleggio - tartufo nero almeno 50 g - pâté di porcini
e tartufo nero - fior di sale

- 1 Formate 4 Hamburger con il macinato di cervo e salateli con il fior di sale. Tritate al coltello il taleggio e mescolatelo con una grattata di tartufo.
- 2 Scaldate a fuoco vivo una bistecchiera e cuocetevi gli hamburger per 3-4 minuti per lato (per una cottura al sangue). Intanto, tagliate i panini e tostateli a secco in una padella antiderente.
- 3 In un pentolino, fate fondere il taleggio a fuoco lento. Spalmate sul pane un velo di pâté di porcini, unite gli hamburger, coprite con il formaggio fuso e completate con scaglie di tartufo tagliate al momento con l'apposito attrezzo o con la mandolina. Richiudete i panini e servite subito.

FACILISSIMA

● Preparazione 25 minuti ● Cottura 10 minuti ● 490 cal/porzione



Piatto L'arte nel pozzo.
Indirizzi a pagina 6



Tocchi da chef
Sopra, Fabio Fiore
abbrustolisce i lati
dell'hamburger con
il cannello. In questo modo
si creerà una crosticina
esterna uniforme
e il cuore resterà morbido.



Piatto Da Terra da Yoox.com.
Indirizzi a pagina 6



BATTUTA DI DAINO AL TROMBOLOTTO

PER 4 PERSONE

500 g di carré di daino disossato - 4 filetti acciughe sottolio
- 40 g capperi - 40 g pistacchi - 2 cucchiaini di infuso di trombolotto*
- olio extravergine d'oliva - sale grosso - pepe

- 1 Tagliate il carré con un coltello affilato prima a fette, poi a strisce e infine a quadretti. Tritate grossolanamente a coltello i pistacchi e le acciughe.
- 2 Mettete la carne in un piatto, aggiungete i pistacchi, le acciughe e i capperi e condite con il trombolotto, sale grosso pestato, pepe e olio.

* Il trombolotto è un'antica varietà di limone laziale. Fabio Stivali, titolare del ristorante il Giardino del Simposio di Sermoneta (LT), lo utilizza per riprodurre (arricchendola) una salsa medievale preparata con l'agrume, olio, peperoncino e 14 erbe aromatiche. La si può acquistare in gastronomie selezionate e on line. È oggetto di culto di ristoratori e gourmand. In alternativa, la si può "imitare" preparando un battuto di aromi e utilizzando limoni tradizionali.

FACILISSIMA

● Preparazione 15 minuti ● Cottura nessuna ● 275 cal/porzione

Taglio a coltello

Per questa ricetta è stato usato il carré, taglio pregiato, ideale anche a crudo. Per sminuzzarlo va usato il coltello, una procedura che rispetta le fibre della carne, lasciandola più morbida e non "impastata". Al contrario, per le polpette va benissimo macinarla.



Versione rapida
Un ragù di grande soddisfazione, con poco olio (perché c'è il guanciale), tanti aromi e una cottura veloce. Ottimo anche "bianco", senza concentrato di pomodoro. Le zucchine fritte, che completano il piatto, regalano un tocco fresco e croccante; in stagione sono sostituibili con i carciofi.

Piatti L'arte nel pozzo, bicchieri Tom Dixon da Yoox.com. Indirizzi a pagina 6



MEZZE MANICHE RAGÙ DI CINGHIALE, ZUCCHINE E PECORINO

PER 6 PERSONE

400 g mezzе maniche - 500 g di carne macinata di cinghiale - 50 g guanciale - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di salvia e rosmarino - 1 bicchiere di vino bianco - 2 cucchiari di triplo concentrato - 50 g di pecorino romano grattugiato - 2 zucchine chiare - olio extravergine d'oliva - olio per friggere - sale - pepe

- 1 Tritate a coltello il guanciale e l'aglio con un po' di salvia e rosmarino. Mettete il battuto in una casseruola con un po' di extravergine e fatelo soffriggere a fuoco basso. Non appena il profumo sarà intenso, unite la carne e rosolatela uniformemente sgranandola con un cucchiaio di legno. Sfumate con il vino, aggiungete il triplo concentrato e bagnate con 2 bicchieri d'acqua. Ultimate la cottura a fuoco lento per 10 minuti aggiustando di sale e pepando.
- 2 Portate a ebollizione abbondante acqua salata. Nel frattempo tagliate le zucchine a rondelle sottili e friggetele in abbondante olio da frittura.
- 3 Lessate la pasta, sgocciolatela al dente e saltatela in casseruola con il ragù. Servitela completando con una spolverizzata di pecorino e con le zucchine fritte.

FACILISSIMA

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 455 cal/porzione



I SEGRETI DELLA SELVAGGINA

Un buon lavoro di macelleria e una frollatura adeguata rendono la carne di gusto piacevolissimo e morbida, quindi più veloce da cuocere. Un'altra variabile è l'età dell'animale che, per una cucina rapida o per il consumo a crudo, deve avere tra gli 8 mesi e 1 anno e mezzo. I più adulti sono da lunghe cotture.

Cervo. Ha una carne gustosa e, se viene da un capo giovane, è tenera come il burro. Ideale per i roastbeef (carré, scamone, fesa), tagliate, battute e bracioline (tutte con il carré). Con il cervo adulto invece si cucinano arrostiti e brasati e si preparano macinati per ragù, polpette, ripieni.

Capriolo. Ha una carne di gusto assimilabile a quella del cervo e in cucina la si usa in modo paritetico. La grande differenza è nelle dimensioni dell'animale: un cervo adulto può pesare anche 300 chili, un capriolo arriva 45, quindi i tagli sono più piccoli. Con i meno nobili, collo, spalla e pancia, si ottengono ottimi macinati misti per hamburger. Con il carré senz'osso si fanno bistecche da scottare in padella pochi minuti: è come mangiare un filetto.

Daino. Ha la carne in assoluto più delicata, meno carica di ferro, più vicina a quella bovina come gusto. È ottima cruda, per le battute al coltello (girello di spalla, fesa o sottofesa). Dal carré si ricavano tagliate, bistecchine, roast beef.

Cinghiale. Simile al maiale nell'aspetto e come tipologia di carni, ha una carica di selvatico piuttosto intensa. Con la coscia dell'animale giovane si può fare un ottimo roastbeef, con spalla o collo gli spezzatini, con la pancia il ragù. L'animale adulto è decisamente da lunghe cotture.

Le marinature. "Io sono contrario alle marinature", spiega Aldo Zivieri, "perché coprono il vero sapore della carne. Sicuramente è da evitare con il daino. Una marinatura classica va bene magari per il cinghiale: 24-36 ore con vino, carota, cipolla e alloro. Su cervo e capriolo può esser fatta con aromi gentili, la salvia, il timo, qualche bacca di ginepro.

Dove acquistare. Purtroppo la selvaggina italiana si trova solo in piccole realtà locali. C'è quella congelata, che però viene tutta dall'estero. "Ma forse qualcosa si sta muovendo....".



Occhio alle dimensioni

Per questa ricetta di semplicissima realizzazione, c'è un'unica cautela da osservare: le polpette devono avere le stesse dimensioni perché la cottura sia uniforme.

POLPETTE DI CAPRIOLO E CINGHIALE ALLA CACCIATORA

PER 4 PERSONE

500 g carne macinata di capriolo e cinghiale - 5 fette di pane - 2 uova - 100 g parmigiano grattugiato - 100 g prosciutto cotto a legna Zivieri - 1 testa di aglio - 3 rametti rosmarino fresco - 1 lime - 1 bicchiere e 1/2 di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Mettete a bagno il pane in acqua finché sarà morbido, strizzatelo e mescolatelo con la carne, le uova, il parmigiano, il prosciutto tritato, sale e pepe. Ricavate all'impasto tante polpettine tonde, grandi come una noce.
- 2 Tagliate la testa d'aglio a metà nel senso della larghezza. Mettete un po' d'olio in una padella dal bordo alto o in una casseruola e strofinatela con l'aglio. Unite il rosmarino e scaldate l'olio.
- 3 Aggiungete le polpette e rosolatele su tutti i lati. Sfumate con il vino, coprite e proseguite la cottura per una decina di minuti. Sfumate infine con il succo del lime e aggiustate di sale. Servite le polpette bagnandole con il loro sughetto.

FACILISSIMA

● Preparazione 25 minuti
● Cottura 25 minuti
● 495 cal/porzione





ARROSTICIATA DI CERVO E CINGHIALE CON PATATE

PER 4 PERSONE

200 g arrosto di cervo - 200 g
arrosto di cinghiale - 350 g patate
non farinose - fondo di cottura
degli arrosti - 2 cipolle - 1 spicchio
d'aglio - un mazzetto di erba
cipollina - un mazzetto
di maggiorana - 1 foglia di alloro
- bacche di ginepro - pepe nero
di Saravak in grani olio
extravergine di oliva - sale

- **1** Lavate bene le patate e lessatele con la buccia in acqua salata. Lasciatele raffreddare e tagliatele a fette. Riducete le cipolle a rondelle e fatele appassire in una padella con un po' di olio. Aggiungete le patate, l'alloro, un po' di erbe, qualche bacca di ginepro e qualche grano di pepe e rosolate bene il tutto finché le patate saranno dorate.
- **2** Tagliate gli arrosti a fette sottili e aggiungetele in padella. Aggiustate di sale, pepate e saltate il tutto. Bagnate con un po' di fondo di cottura degli arrosti e servite ben caldo con una spolverizzata di erbe fresche.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura

Gli arrosti? Si fanno con coscia o capocollo

Ecco come procedere per gli arrosti della ricetta sopra. Vale la pena di prepararne almeno 1 chilo, utilizzando quello rimasto per un'altra occasione (anche per polpette o ripieni). Tritate al coltello 2 carote, 2 cipolle e 4 spicchi di aglio. Scaldare un po' d'olio in due casseruole e soffriggete in ognuna metà del trito, aggiungendo anche salvia e rosmarino. In una casseruola unite 500 g di coscia di cervo senz'osso e nell'altra 500 g di capocollo di cinghiale e rosolate le carni uniformemente su tutti i lati. Sfumatele con un bicchiere di vino bianco ciascuna e, quando sarà evaporato, abbassate la fiamma. Bagnate ogni arrosto con 350 ml di brodo caldo, aggiustate di sale, pepate e cuocete con il coperchio finché la carne sarà tenera (60-90 minuti).

