

A Monzuno Domenica Tartufesta e tavola rotonda. A Castel di Casio arriva il «macello Zivieri»

La selvaggina è servita

Cinghiali, caprioli, daini e cervi (tutti locali) verranno cucinati da chef del territorio. E la Provincia lancia un progetto per valorizzare e «garantire» la filiera della carne

Ritournerà l'era del cinghiale (in bianco. Fate tesoro della ricetta di Fabio Fiore, chef del ristorante Quanto Basta, che propone un ragù con polpa di cinghiale da marinare prima e rosolare poi nel vino bianco, senza aggiunta d'altro, se non di odori. La Provincia di Bologna ha costituito una filiera della selvaggina, iniziativa unica nel suo genere, con l'obiettivo di proporre carni d'eccellenza e a tracciabilità garantita, non solo per il mondo della ristorazione ma anche per il consumo familiare. Fino a oggi cervi, caprioli, cinghiali e daini del nostro Appennino erano considerati più un danno, che una risorsa. E reperirne la carne era impresa ostica. «Ora questa filiera si può rendere produttiva», annunciano a Palazzo Malvezzi, e la selvaggina nostrana finisce nella cucina di casa. Domenica prossima, in occasione della Tartufesta di Monzuno, si svoglierà il primo appuntamento dedicato alla promozione dell'innovativa filiera. La manifestazione verrà poi replicata il 27 ottobre in occasione della Tartufesta di Sasso Marconi e un importante evento enogastronomico a base di carni di selvaggina si svolgerà nella prossima primavera a Bologna con chef del territorio e internazionali. La manifestazione «Selvaggina e tartufo» di domenica prossima, con convegno, degustazioni, momenti laboratoriali e show cooking, si propone anche di sollecitare consumatori e ristoratori a conoscere e puntare su queste carni. La popolazione di ungulati censita dalla Provincia è enorme: 26 mila caprioli, 1.500 cervi, 10 mila cinghiali, 1.100 cervi.

Fin qui sono stati più un problema che un'opportunità, ora si mira a trasformarli in prelibatezze per il palato. Coprotagonista di questo progetto è la Macelleria Zivieri, che ha avuto dal-



la Comunità montana in gestione un macello a Castel di Casio dedicato esclusivamente alla lavorazione di carne dei selvatici della filiera. «Vorremmo far conoscere queste carni, dai valori nutrizionali altissimi, e a questo scopo verranno istituiti laboratori per insegnare sia al consumatore che al professionista, a prepararle», spiega Aldo Zivieri. La selvaggina rintracciabile sul mercato fino ad oggi è stata esclusivamente straniera. Eppure l'Appennino è popolato da un surplus di ungulati. Ora a Monzuno potrà essere lavorata e acquistata carne di selvaggina nostrana. L'obiettivo è che anche a Bologna in tempi brevi si possa acquistare la carne dei selvatici del-

l'Appennino. I prezzi tra l'altro sono competitivi. Il prezzo del cinghiale (da 13 a 15 euro al chilo) equivale a quello di un suino semibrado, la carne di cervo (18-20 euro al chilo) e di capriolo (15-16 euro) costa meno rispetto a quella di un bovino di filiera controllata. Gli stinchi in osso di cervo si pagano 8,50 euro al chilo, le sal-

Il protagonista

Aldo Zivieri terrà corsi per far conoscere e promuovere queste carni. L'obiettivo finale: quello di aprire una scuola di macelleria

La ricetta

Fabio Fiore del Quanto Basta propone la seguente ricetta. Ragù di cinghiale in bianco (per 4 persone) La sera prima tritare 600 gr di polpa di cinghiale e riporla in frigorifero a marinare assieme a un rametto di rosmarino, uno spicchio d'aglio schiacciato, qualche foglia di salvia e un bicchiere di vino bianco secco. Tritare una cipolla, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e uno di salvia e farli rosolare in un tegame con olio evo. Quando il fondo è pronto, aggiungere la polpa, scolandola dalla marinatura, e rosolare sfumando con mezzo bicchiere di vino bianco secco. Salare e lasciare cuocere a fuoco basso per 40 minuti aggiungendo acqua se necessario.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

sicce di selvaggina 12 euro, la braciola di cervo 20. In provincia di Bologna utilizzano selvaggina Amerigo di Savigno, il Ristorante Marconi di Sasso Marconi, lo Scaccomatto, il ristorante Al Cambio, Quanto Basta, Eataly e I Carracci. I loro chef, e non solo, proporranno domenica a Monzuno assaggi di selvaggina. Il convegno comincerà alle 10 e alle 14.30 si aprirà una tavola rotonda: Aldo Zivieri presenterà il programma dei corsi che partiranno e ci saranno dimostrazioni pratiche di utilizzo, norcineria, marinatura e show cooking degli chef presenti. Il cinghiale è tornato, e servito.

Francesca Blesio

© RIPRODUZIONE RISERVATA