

GLI AUGURI DI LUIGINA

Ci siamo di nuovo. Sembrava tanto lontano e invece il nuovo anno sta per sta arrivare. E tra i tanti auguri che in questi giorni ci scambieremo, ne vorrei fare qualcuno anch'io. Particolarmente a:

AUGURI ai nostri amati cacciatori, perché facciano di questo sport un motivo di sano e sereno divertimento. Perché non ci siano tra loro rancori, invidie, gelosie, dispetti e imbrogli, che finiscono per rovinare le tanto attese giornate di caccia.

AUGURI alle mogli e a tutte le famiglie dei cacciatori, perché la sera accolgano questi loro uomini e padri con un sorriso e tanta, tanta pazienza: non rimproverateli né minacciateli, sarebbe inutile e scatenereste soltanto un malefico ingranaggio, che porterebbe poi solo liti e dispiaceri.

AUGURI ai nostri amici veterinari, che con tanto amore e dedizione seguono la salute dei maggiori collaboratori dei cacciatori, e rimettono in sesto animali che alle volte sembrerebbero spacciati.

AUGURI a tutti gli ambientalisti e a tutti coloro che amano la natura, perché collaborino con i cacciatori e non facciano loro la guerra. Solo adoperandosi tutti insieme potremo salvare questa nostra meravigliosa terra di Maremma.

AUGURI infine a tutti noi che amiamo la caccia e i cacciatori, perché possiamo godere ancora intorno ad una tavola ben apparecchiata, di ore liete e serene davanti a dei gustosi piatti di selvaggina.

A proposito di cucina, vorrei dare un suggerimento a tutte le cuoche: se i vostri mariti portano a casa animali, per così dire "non troppo graditi", di cui non sapete che fare (tipo folaghe o acquatici in genere), usate le loro carni, miste magari a un po' di maiale, per farne un ragù con cui condire pappardelle, gnocchi e polenta. Vi posso assicurare che sarà un ragù squisito.

Buon appetito e di nuovo buon anno.
E, soprattutto... in bocca al lupo!



RICETTE NEL WEB

Il capriolo all'inglese. Ricetta per buongustai. Anche se si dice che buona parte dei cacciatori (e dei pescatori) non mette in tavola il frutto della propria abilità, non ci risulta che la selvaggina ed i pesci non utilizzati dai "pescacciatori" finiscano in discarica, anzi. Inoltre, la cacciagione è una parte importante nella cucina delle nostre parti, per cui vogliamo portare un nostro modesto contributo proponendovi di volta in volta delle specialità a cui sarà difficile porre rifiuto. Questa volta vi proponiamo un "arrosto di capriolo all'inglese", e quanto serve per sei persone: un cosciotto di capriolo disossato, 70 grammi di burro, 50 grammi di lardo di petto, 2 cipolle, una costola di sedano, 3 carote, 2 porri, una foglia di alloro, un chiodo di garofano, un pizzico di cannella, 2 decilitri di panna liquida, il succo di due limoni, mezzo litro di vino bianco secco, 3 cucchiaini di marmellata di ciliegie e 3 di marmellata di mirtilli., pepe in grani e sale.

Mettete la carne la carne a cuocere in una capiente terrina, copritela di vino bianco, unitevi una cipolla e una carota affettate, l'alloro, il chiodo di garofano, la cannella e qualche grano di pepe pestato; lasciate marinare il tutto per 24 ore, rigirandolo di tanto in tanto. Al momento di cucinarlo, arrotolatelo, asciugatelo e steccatelo assieme al lardo tagliato a bastoncini; poi arrotolatelo su se stesso legandolo saldamente con del filo grezzo; fate quindi soffriggere in una pirofila ovale con il burro caldo le rimanenti verdure ridotte a fette sottili, unite la carne e fatela rosolare da tutte le parti, salate, pepate, aggiungete la panna liquida e, poco per volta, il succo di limone. Continuate a cuocere aggiungendo di tanto in tanto, qualche cucchiainata della marinata precedentemente filtrata. A cottura ultimata sgocciolate la carne, affettatela e servitela ricoperta con la sua salsa e contornatela con i mezzi limoni svuotati e quindi riempiti con la marmellata. per questo piatto occorrono 50 minuti di cottura (più le 24 ore di marinata).

<http://www.laprovinciadisondrio.it/online/online.asp?>