

QUANDO LA CACCIA ERA PER FAME

Massimo Centini

Un tempo, neppure molti anni fa, la caccia non era uno sport (termine che, ci sia concesso, è fuorviante per la pratica venatoria), ma aveva una valenza importante nelle micro-economie contadine. Il carniere, infatti, era parte integrante del sostentamento della famiglia. L'uccisione dell'animale era necessaria perché consentiva all'uomo di non morir di fame, o quanto meno di appropriarsi di quelle proteine che la sua fisiologia reclamava rispondendo a un richiamo antico. Nella cultura popolare delle terre povere la caccia era quindi un'attività indispensabile, motivata dalla quotidiana lotta per la sopravvivenza, che nella precaria economia contadina costituiva un'alternativa di sussistenza alimentare. Oggi guardiamo alla caccia con un atteggiamento non sempre obiettivo, che tiene conto di condizionamenti culturali e di un'ecologia frequentemente alimentata da ideologie e spesso da mitologie, a volte un po' troppo filosofica e poco calata sul territorio. La caccia, nel mondo contadino, è ben noto, costituisce un'esperienza culturale di grande importanza, che meriterebbe di essere studiata con maggiore attenzione, in quanto testimonianza di una tradizione in cui elementi pratici, rituali e simbolici si amalgamano inscindibilmente. In un regime alimentare tradizionale, in cui la carne era estremamente scarsa e quasi mai di prima scelta, la cacciagione rivestiva un ruolo fondamentale nel cibo quotidiano delle popolazioni soprattutto montane, ma non era difficile da trovare anche nei mercati delle città. Quando si parla di selvaggina, però, è necessario fare delle distinzioni tra piccola e grande, pregiata o meno: cervi, caprioli, camosci, stambecchi, cinghiali, tassi, fagiani, gru, quaglie, pernici erano di assoluta proprietà dei «padroni», dei signori, e raramente i contadini o i montanari potevano cacciarla se non di frodo. In caso di abbattimento, le parti migliori dovevano essere consegnate al signore, e al cacciatore restavano la testa, se priva di trofeo, le frattaglie e poco meno di metà della bestia, e non certo i tagli pregiati. Nelle pentole delle classi meno abbienti finivano solitamente animali meno nobili, soprattutto conigli e lepri catturate con i lacci, o con il furetto, che veniva addomesticato e tenuto in casa a tale scopo; ghiri, marmotte e scoiattoli, anatre selvatiche, colombi e colombacci, merli, tordi,



storni (talvolta catturati con le reti), rondini e persino avvoltoi. Alcune fonti in proposito ricordano che sulle Alpi capitava a volte di abbattere alcune specie di piccoli avvoltoi autoctoni, oggi estinti o quasi, che venivano considerati ottimo cibo per gli epilettici. L'unica caccia veramente libera era quella agli animali considerati dannosi, quali lupi, orsi (dei quali testa e pelliccia era riservata al signore), volpi, faine, martore, e tutti questi animali, una volta catturati, quasi sempre con le tagliole o i lacci, finivano negli stufati esattamente come altri capi più nobili. Le massaie del popolo preparavano come potevano le carni anche della selvaggina più dura e più ostica, arrostandole sullo spiedo poi servendole con salse piccanti o agre, a base di aceto, per mascherare un poco l'eccessivo sapore del selvatico, friggendole in padella o, più spesso, preparando gli umidi e gli stracotti che sono rimasti una importante pietra miliare nella cucina tradizionale. Essendo questo genere di carne abbastanza dura necessitava di una cottura prolungata per diverse ore, a volte anche cinque o sei, con rape, patate e altre erbe, vino, brodo e magari una punta di salsa di pomodoro. Questi piatti erano in molti casi accompagnati dalla polenta: un'altra protagonista della cultura contadina. Quasi un'icona. Tutto questo un bel po' di anni fa: oggi, invece, si caccia il giusto tanto per mantenere viva la tradizione o per «sport». Però, non sempre le cose vanno nel modo giusto: a farne le spese sono spesso i riproduttori protetti che finiscono per ingrossare carniere oltre il limite consentito dalla legge. E, sicuramente, non per fame.

http://www.ecodibergamo.it/ecowebquotidiano/transfer.asp?string=/EcoWebQuotidiano/input/2003/12/04/40_b.shtml