



1

**Quaderni
di caccia e pesca**

Caccia di selezione

Nel rispetto delle regole e della fauna
per esaltare la qualità delle carni



PROVINCIA DI
BOLOGNA

E. Berzieri
G. Mazzamurro



G. MAZZAMURRO

*Con l'auspicio che la curiosità intellettuale sia di continuo
stimolo nel corso del nostro cammino*

Ai miei figli Andrea e Luca

E. BERZIERI

*A un sognatore che amava viaggiare e che sapeva fare viaggi
meravigliosi anche semplicemente sulle carte geografiche*

A mio padre Giuseppe

1

**Quaderni
di caccia e pesca**

Caccia di selezione

Nel rispetto delle regole e della fauna
per esaltare la qualità delle carni

Autori

ENZO BERZIERI
GINO MAZZAMURRO

Foto

ANDREA DAL PIAN (copertina)
STEFANO FRANCESCHETTI (p. 6, 50)
ANTONIO IANNIBELLI (p. 5, 62)

Si ringrazia per il contributo

NICOLA CANETTI
Biologo, tecnico faunistico

VITTORIO GUBERTI
*Responsabile del Laboratorio
veterinario INFS*

STEFANO MATTIOLI
Zoologo, docente

MARIA LUISA ZANNI
*Pianificazione faunistica,
Regione Emilia-Romagna*

Un grazie, inoltre, a tutti coloro
che a vario titolo hanno partecipato
a questa iniziativa arricchendola
con le loro esperienze.

La provincia di Bologna ha conosciuto, in questi ultimi 15 anni, una vera e propria rivoluzione nel settore faunistico e venatorio. La comparsa degli Ungulati nella fascia montana e collinare, la crescita progressiva di certe specie hanno avuto sensibili ripercussioni sulle tecniche di caccia, sulle abilitazioni per gli operatori, sui regolamenti e sui calendari venatori, sulla gestione complessiva del territorio. Con risvolti, purtroppo, non sempre positivi rispetto all'impatto determinato da animali di grossa taglia e dal comportamento invasivo sulle produzioni agricole e sulle altre attività antropiche, in un territorio già problematico per la presenza di aree boscate abbandonate accanto a centri abitati in via di sviluppo e a coltivazioni di grande pregio. Condizioni ambientali disomogenee ma comunque ad alta vocazionalità per le popolazioni di cinghiali, caprioli, cervi e daini che, infatti, sono costantemente cresciute nel corso di questi anni, imponendo un rapido aggiornamento della stessa pianificazione faunistica e un approccio sempre più professionale verso l'esercizio venatorio e una attenzione particolare ai suoi riflessi sulla società nel suo insieme. La presente pubblicazione ne è una chiara testimonianza. L'obiettivo degli Autori, forti della loro diretta esperienza, è puntato sulla Caccia di selezione, in funzione di un rispetto delle regole e della fauna, per esaltare la qualità delle carni, come recita il sottotitolo dell'opera. Un intento che documenta l'evoluzione – anche culturale – conosciuta dai cacciatori bolognesi in questo periodo. Con risultati certamente confortanti se si esaminano le cifre relative al numero degli operatori abilitati dal 1993 ad oggi, o altri parametri, come gli aumenti dei piani di prelievo, il numero dei centri di misurazione biometria, la efficienza degli abbattimenti, le prestazioni dei volontari al di fuori della caccia in senso stretto.

Con margini di miglioramento ancora possibili e auspicabili, a cui questa opera editoriale intende dare un sostanziale contributo. Perseguendo un progetto ambizioso ma sempre più attuale e realistico: far emergere, in tutto il suo valore intrinseco ed economico, una "filiera carni di selvatici", coerente con le esigenze del consumatore moderno. I nutrizionisti sono infatti concordi nel riconoscere alle carni di selvaggina contenute alimentari in linea con i migliori consigli dietetici: elevato valore di proteine nobili, alte percentuali di ferro, ridotto apporto calorico, assenza di colesterolo, ecc. I buongustai hanno imparato ad apprezzare le peculiarità organolettiche, uniche per sapore e prestazioni culinarie, di carni provenienti da animali che trascorrono la loro esistenza negli habitat più naturali e senza vincoli di spazio e movimento. Premesse indispensabili per avere un prodotto di prima qualità, che però – come dimostrano i nostri esperti in questo Quaderno divulgativo – sono affidate in gran parte, per un sicuro risultato, alla capacità, alla diligenza, alla perizia e a un necessario rigore morale dei nostri cacciatori.

MARCO STRADA
Assessore Turismo, Sport,
Pianificazione Faunistica
Provincia di Bologna

Una fortunata coincidenza quella di aver assunto la dirigenza del Servizio Tutela e Sviluppo Fauna nel momento in cui era progettata un'opera destinata a valorizzare l'attività venatoria dei cacciatori di selezione della Provincia di Bologna. Nel passaggio di consegne questo progetto di pubblicazione, già avviato dal collega Giovanni Vecchi, è stato accolto dalla sottoscritta con vero entusiasmo, constatando che, anche nel settore faunistico, la divulgazione può diventare uno strumento importante per migliorare la gestione di una attività e per favorire l'applicazione di buone prassi.

La mia precedente esperienza, maturata in campo agricolo, poteva essere utilmente impiegata anche nel nuovo Servizio. Il compito è stato peraltro particolarmente agevolato dalle capacità "didattiche" dei nostri Autori, oltre che dalla loro indiscussa competenza, sia nel merito dei temi affrontati, sia sotto il profilo editoriale.

Il lavoro - a cui hanno dato un valido contributo anche altri noti specialisti in materia e alcuni appassionati fotografi - è risultato alla fine di grande soddisfazione, grazie alla completezza degli argomenti descritti, alla loro spiccata attualità, oltre che alla chiarezza espositiva e alla piacevole impaginazione. Un'opera che sarà sicuramente molto apprezzata da tutti coloro che praticano la caccia senza disgiungere la propria passione dal rigoroso rispetto per l'animale selvatico: sia quando viene gestito nel suo ambiente naturale per finalità venatorie, sia nel momento in cui può diventare ottimo alimento in virtù delle sue qualità intrinseche mantenute ed esaltate però da precise modalità di trattamento delle carni, in tutte le sue fasi dall'abbattimento alla conservazione, fino all'uso finale per la preparazione di gustose ricette.

MAURA GUERRINI
Dirigente Servizio
Tutela e Sviluppo Fauna
Provincia di Bologna



Sommario

Dinamica della gestione 6

Prelievo selettivo 14

Normativa vigente 16

Considerazioni balistiche 17

Condizioni di tiro 18

Recupero del capo 32

Recupero con cane da traccia 38

Eviscerazione 40

Raffreddamento e trasporto 48



Controllo dei capi abbattuti 50

Prescrizioni di legge 52

Aspetti sanitari 56

Trattamento della carcassa 62

Frollatura della carne 64

Scuoimento 65

Modalità di taglio 67

Trattamento della carne 76

Destinazione d'uso 78

Proprietà nutrizionali 80

Cotture e piatti principali 82

Conservazione 88

Insaccati 93





Dinamica della gestione

Le attuali popolazioni di ungulati selvatici che insistono sul territorio nazionale sono il frutto di politiche di conservazione di taglio faunistico e ambientale che hanno determinato le condizioni per un loro sviluppo.

Sul piano biologico questi animali hanno dimostrato in alcuni casi – il cinghiale sopra a tutti – un’ottima capacità di rigenerarsi, che si è manifestata in un incremento demografico sostanziale e a volte addirittura problematico nel corso degli ultimi decenni.

Nella provincia di Bologna, caratterizzata da un territorio ripartito tra la pianura e la collina-montagna ed a tratti particolarmente vocato per queste specie, la comparsa degli ungulati selvatici ha portato con sé molte novità e soprattutto è avvenuta in uno spazio di tempo breve: in pochi decenni sono diventati comuni animali come cinghiali, daini, caprioli e cervi, che a seguito di diverse vicissitudini erano da tempo scomparsi dall’Appennino. Ciò anche in virtù del ruolo, della dimensione e della collocazione del sistema di Aree Protette da anni istituite nel territorio bolognese.

La presenza sempre più rilevante di questi selvatici ha conseguentemente evidenziato sempre più la necessità di affrontare in modo adeguato questo fenomeno, fronteggiando opportunamente le problematiche associate alla cospicua presenza di ungulati sul territorio (danni alle colture, incidenti stradali, aspetti sanitari, ecc.), senza peraltro sottovalutarne le ricadute di taglio positivo che si sono potute generare (aumento della biodiversità, valore ambientale, risorsa alimentare, ecc.).

L’approvazione della legge n. 157/1992 ha sostanzialmente modificato il concetto di fauna selvatica, valorizzandola come “patrimonio indisponibile dello Stato” e conferendole quindi un valore aggiunto di valenza sociale: poiché si tratta di un patrimonio esso va quantificato e monitorato costantemente al fine di valutarne lo stato di conservazione. La Provincia di Bologna, al fine di affrontare al meglio l’amministrazione di un crescente

patrimonio faunistico, ha fatto proprie le linee indicate dall’Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica (il massimo organo di consulenza tecnico-scientifica per lo Stato, le Regioni e le Province in materia di fauna selvatica, art. 7 della citata legge n. 157) nel merito della gestione degli ungulati che hanno trovato nella normativa regionale lo strumento di applicazione.

Introducendo una serie di figure gestionali, il Regolamento Regionale per la Gestione degli Ungulati (originariamente il R.R. n. 38/1992, seguito dal n. 21/1995, sostituito poi dal n. 4/2002 e successive modificazioni) ha coinvolto attivamente il mondo venatorio nella gestione, promuovendo anche un incremento culturale senza precedenti: il relativo percorso formativo, avallato per contenuti e forma dall’INFS, è stato adeguatamente ideato per fornire le conoscenze di base e i successivi approfondimenti indispensabili per una corretta preparazione, trasferendo agli interessati la consapevolezza del valore del patrimonio da gestire. Mancando precedenti tradizioni di caccia agli ungulati, eccezion fatta per il cinghiale, l’impostazione del prelievo si è potuta da subito basare sul concetto di selezione ossia su un prelievo basato sulla conservazione della specie target, elaborato sulla scorta della conoscenza e caratterizzazione demografica della popolazione da gestire ottenute attraverso il monitoraggio. In tal modo si è esteso il significato della parola caccia: essa non è più da considerarsi una semplice attività ricreativa in

Agli albori della caccia di selezione

Un mio caro ricordo d'infanzia è rappresentato dalla fila di strani uccelli dalle piume multicolori che trovavo, in certe mattine d'inverno, accuratamente allineati sul tavolaccio della cucina di casa. Si trattava di fischioni, codoni, germani e folaghe che mio nonno portava a casa dopo un'intena notte passata in "tinella" nei chiari che la memoria idraulica dei nostri torrenti ancora conservava nella bassa Romagna, contro l'argine destro di Reno.

Reggendo con una mano la tazza del caffelatte, con l'altra mi divertivo a toccare ed a frugare, indagando curioso su quei corpi che per me non erano altro che una inusuale occasione di gioco. Sorpresomi una volta in quel mio innocuo baloccarmi, il nonno mi rimproverò ricordandomi severo che quegli uccelli, ora che erano stati abbattuti, erano diventati "cibo" ed esigevano pertanto tutto il rispetto che il cibo merita. Quel concetto, trasmessomi dal nonno in maniera così brusca, mi colpì al punto che quando parecchi anni dopo divenni pure io cacciatore, mi riuscì impossibile disgiungere l'atto venatorio (e la violenza insita in esso) dal successivo utilizzo alimentare della spoglia del selvatico a cui avevo tolto la vita.

La Provincia di Bologna, attraverso il Servizio Tutela e Sviluppo Fauna che poi ho avuto il privilegio di dirigere fino a pochi mesi fa, è stata la prima Provincia dell'Italia Appenninica ad avviare nel 1993 una regolare gestione faunistico-venatoria degli ungulati, partendo con un piano di prelievo di alcune decine di caprioli nell'alto Santerno.

Dopo quindici anni, a Bologna si esercita regolarmente un prelievo venatorio corretto e rapportato alle capacità biologiche delle popolazioni di cervo, daino, capriolo e cinghiale, avendo rimandato sui banchi di scuola e qualificato migliaia di cacciatori, favorendo così le condizioni per la nascita di un vivace e qualificato volontariato che si fu carico, oggi, delle più importanti fasi gestionali: dai censimenti alla ricerca dei capi feriti, dalla raccolta puntuale dei dati biometrici alla prevenzione dei danni alle colture agricole.

La raccomandazione del nonno, tuttavia, è rimasta efficace al punto che, per quanto possibile, ci siamo impegnati a prestare la massima attenzione a tutto ciò che riguarda il trattamento della carcassa dopo che l'azione di caccia si è conclusa, recuperando esperienze di altri o cominciando a creare ex novo una tradizione Appenninica mai esistita prima.

Poiché siamo convinti che il rispetto per la spoglia dell'animale abbattuto, l'allestimento, il taglio e la conservazione fino al suo miglior uso culinario, costituiscono un anello culturale ed etico di grande rilevanza, la predisposizione del presente lavoro ha rappresentato - almeno per me - un'ideale conclusione del mio ciclo di attività professionale.

Anche la scelta degli autori non è disesa dal caso: certo sarebbe stato possibile e di maggior prestigio affidare l'incarico a professionisti qualificati, che pur non mancano. Si è deciso invece di valorizzare la collaborazione e le competenze di Gino ed Enzo, due cacciatori di selezione "della prima ora", dotati di tutte le qualifiche necessarie ed a cui sono legato, tra l'altro, da una profonda e sincera amicizia. Grazie alla loro esperienza venatoria, maturata anche all'estero, alla capacità organizzativa ed al loro interesse e disponibilità è stato possibile impostare questo sussidio che colma, a mio modo di vedere, una evidente lacuna nel quadro delle conoscenze venatorie e gestionali degli ungulati. Un sentito ringraziamento va anche a tutti coloro i quali hanno collaborato a questo lavoro, curando parti specialistiche e contribuendo in modo determinante a renderlo più qualificato e "partecipato". Se coloro ai quali ho rilasciato in questi ultimi 15 anni la qualifica di "Cacciatore di ungulati con metodi selettivi" nell'inquadramento nell'ottica un ungulato, oltre a pensare a "come" abatterlo nel modo più corretto ed etico, cominceranno a pensare anche a come trattarlo ed utilizzarlo "dopo", sono certo che avremo portato a casa un risultato di grande rilievo.

GIOVANNI VECCHI

quanto impegna il cacciatore in attività gestionali durante tutto l'arco dell'anno.

Un esempio descrittivo di quanto appena espresso è l'aver monitorato per molti anni, attraverso censimenti e osservazioni, la popolazione di cervi che insiste sul territorio bolognese e sulle province di Pistoia e Prato, prima di poterne realizzare il prelievo venatorio organizzato in un unico comprensorio di gestione articolato su due regioni e tre province denominato ACATE (Area Cervo Appennino Tosco-Emiliano).

Se inizialmente quindi il fenomeno ungulati era di dimensioni contenute sia per quanto riguarda la consistenza delle popolazioni che per quanto riguarda l'interesse venatorio, si è arrivati ai giorni nostri alla situazione esattamente opposta: la provincia di Bologna registra infatti un carico faunistico invidiabile sia per qualità che per dimensione, affiancato a una notevole crescita dell'interesse venatorio. Aumentando di complessità, il prelievo venatorio deve essere organizzato attraverso regole certe, disciplinate dai regolamenti che gli Ambiti Territoriali di Caccia (ATC) realizzano e che si individuano anche attraverso la collaborazione e il supporto di professionisti, che propongono le soluzioni tecniche più adatte per una corretta gestione.

Se quanto appena riportato è integralmente valido allorché si parla di cervo, capriolo e daino (il muflone non ha a tutt'oggi densità compatibili con il prelievo), il cinghiale rappresenta una realtà a sè stante, come del resto in tutto il Paese: più degli altri ungulati questa specie è diventata in breve tempo una abbondante risorsa faunistica con le conseguenze - nel bene e nel male - che ormai tutti conoscono.

La crescita dei capi e dei cacciatori abilitati

Parlando in generale, nell'arco di poco più di un decennio la dimensione del fenomeno (inteso come gestione faunistico-venatoria) è considerevolmente aumentata: basti pensare che le superfici complessive di territorio utile per il "censimento da punto vantaggioso" del capriolo e del daino sono passate dagli iniziali

12.000 ha ai circa 120.000 ha del censimento del 2006, grazie anche a un importante e insostituibile coinvolgimento del volontariato.

Si richiama l'attenzione sul fatto che attualmente la Provincia di Bologna è divisa in 4 ATC (fig. 1) di cui solo due (ATC BO3 e BO4), ovvero quelli corrispondenti alla parte collinare e di media e alta montagna, sono interessati alla gestione venatoria degli ungulati. Questo risultato risponde sia allo status demografico delle specie sia anche all'aumentata qualificazione dei cacciatori di ungulati: l'interesse per queste specie ha continuato a crescere negli anni, arrivando ai giorni nostri a oltre 2.000 cacciatori di selezione, 240 cacciatori abilitati al prelievo del cervo e quasi 4.000 cacciatori di cinghiale (fig. 2), grazie a un impegno congiunto senza precedenti di Provincia di Bologna, ATC, docenti, associazioni venatorie, agricole e di tutela ambientale.

Per fare un breve cenno all'exkursus storico del prelievo basti ricordare che la caccia di selezione agli ungulati è iniziata nel 1993 mettendo in campo appena 32 cacciatori di selezione abilitati, passati a 378 nel 1995 e a 734 nel 2000. In parallelo i capi di cervidi (caprio-

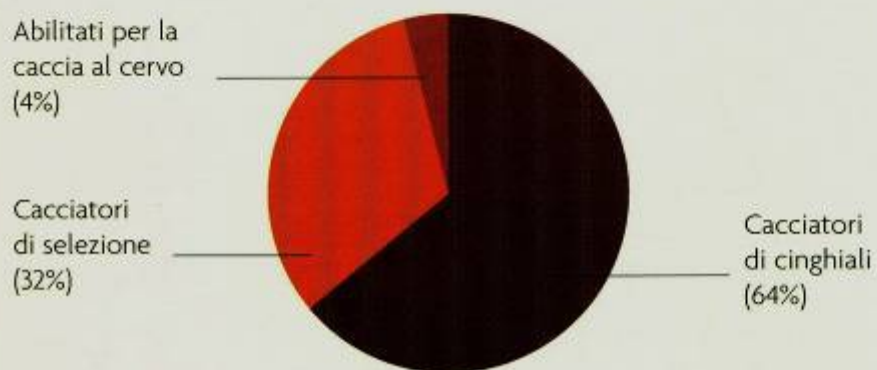


Oggi i cacciatori bolognesi di selezione sono più di 2.000, contro i 4.000 cacciatori di cinghiale e i 240 abilitati per la caccia al cervo.

Fig. 1 - I quattro Ambiti territoriali di caccia



Fig. 2 - Abilitazioni riconosciute in provincia di Bologna (2006)



li e daini) assegnati nel piano di prelievo 1993-1994 sono stati 62 per arrivare a 895 nel 1999-2000. In tabella 1 si riporta la dinamica del prelievo in provincia di Bologna dal 2000 al 2007.

I dati sul cinghiale non includono gli abbattimenti effettuati in Piani di Controllo (art.19 legge n. 157/1992) attuati da personale autorizzato, al fine di contenere i danni alle coltivazioni agricole, in aree, periodi e orari non soggetti alle norme del calendario venatorio. Tale prelievo è stato inizialmente di oltre 2.000 capi per arrivare attualmente a poco più di 1.000 capi all'anno.

L'avvio del prelievo sperimentale del cervo è iniziato con la stagione 2000-01 con l'assegnazione di 45 capi, pari al 4% della consistenza stimata.

I dati accorpano i prelievi di ATC BO4, ATC BO3, Parco Monte Sole, AFV (Aziende Faunistico Venatorie).

Un prelievo efficiente e ragionato

L'aumento del prelievo nel corso degli ultimi anni è da mettere in correlazione non solo con l'aumento dell'areale e del numero dei cacciatori abilitati ma anche con il sensibile miglioramento dell'efficienza del prelievo, con percentuali iniziali del 40-50% (capriolo) e 30-40% (daino) per arrivare agli attuali 88-90% (capriolo) e 75% (daino). Analoga evoluzione per il prelievo del cervo, con una percentuale di realizzo iniziale del 55% fino all'attuale 84%. I risultati positivi raggiunti sono stati anche frutto da un lato di un Calendario venatorio regionale che ha am-

Tab. 1 - Capi prelevati in provincia di Bologna dal 2000 al 2007

Specie	2000-01	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05	2005-06	2006-07
Ambito territoriale di caccia BO4							
Capriolo	16	115	167	295	370	580	791
Daino	66	81	165	263	212	174	195
Cinghiale	2.350	1.666	2.139	2.312	1.244	1.947	2.545
Ambito territoriale di caccia BO3							
Capriolo	265	492	695	828	970	1.029	1.116
Cinghiale	925	717	1.131	1.063	906	744	932
Aziende faunistico-venatorie							
Capriolo	127	150	205	90	475	592	672
Daino	38	39	36	37	35	41	36
Cinghiale	311	235	358	447	256	391	433
Area cervo Appennino tosco-emiliano							
Cervo	25	60	99	133	116	130	164
Totale territorio provinciale							
Capriolo	408	757	1.067	1.213	1.815	2.201	2.579
Daino	104	120	201	300	247	215	231
Cervo	25	60	99	133	116	130	164
Cinghiale	3.586	2.618	3.628	3.822	2.406	3.082	3.910

pliato, negli ultimi anni, il periodo di caccia è consentito il prelievo anche con il terreno coperto di neve e dall'altro di una migliore conoscenza del terreno e delle abitudini dei cervidi acquisita dai cacciatori nel corso degli anni, peraltro relativamente pochi, oltre che di una esperienza specifica per le tecniche di caccia maturata inevitabilmente sul campo. La Provincia di Bologna, sperimentando per prima in tutta la Regione Emilia-Romagna questo tipo di gestione faunistica, ha risentito inizialmente dell'inesperienza della maggior parte degli abilitati, che hanno comunque raggiunto nel tempo risultati significativi.

I prelievi realizzati negli anni, suggeriti nel rispetto delle caratteristiche biologiche e demografiche delle diverse specie, sono correlati alla consistenza della popolazione stimata e sono la conseguenza di una corretta gestione conservativa, che ha potuto contare anche nel supporto di adeguati calendari venatori.

I più recenti dati sulle presenze faunistiche nella provincia di Bologna, per quanto siano normalmente sottostimati, parlano di circa

16.500 caprioli, 1.300 daini e 1.400 cervi (la cui popolazione però si estende anche alle province di Pistoia, Prato fino a Firenze, raggiungendo complessivamente circa 2.500 capi).

Per quanto riguarda il cinghiale, tenuto conto che si tratta di una popolazione stanziale e il cui prelievo si è sostanzialmente stabilizzato negli ultimi anni, alcune considerazioni legate alle sue capacità di incremento utile annuo portano ad una stima di consistenza variabile fra 5.000 e 10.000 capi.

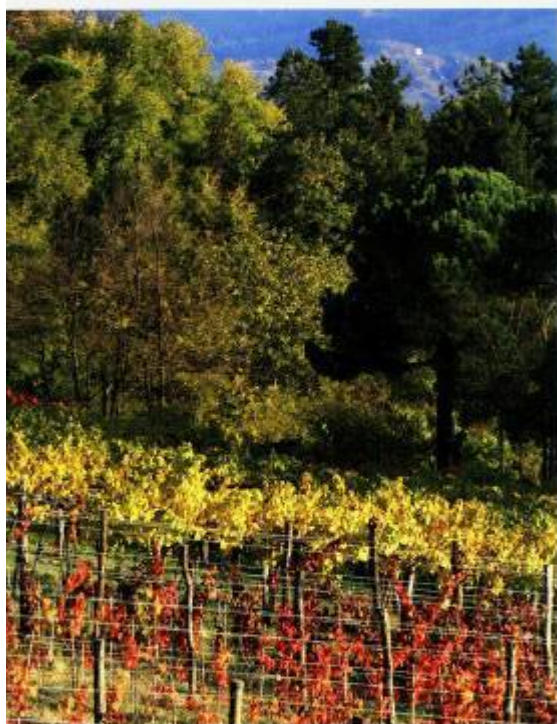
I capi abbattuti non rappresentano solo una gratificazione per i cacciatori, ma anche un'interessante disponibilità alimentare, che ha segnato un crescente apprezzamento e un vivo interesse a trattarla in modo corretto dal punto di vista igienico-sanitario. La carne degli ungulati rappresenta, sul piano alimentare e dietetico, un prodotto di eccellente livello qualitativo, in quanto povero di grassi, ma ricco di proteine oltre ad avere un gusto pregevole. Per valorizzare questi aspetti e garantire una sana fruizione delle carni, tuttavia, occorre avere presente alcune condizioni determinanti nel perseguimento di questo obiettivo. Concorrono a tal fine non solo alcune prescrizioni di carattere igienico-sanitario, ma anche, di recente, una normativa europea (recepita in Italia dalla Conferenza Stato/Regioni) che rafforza questi concetti e interessa direttamente il cacciatore, in quanto primo manipolatore delle carcasse degli ungulati, quindi il primo a esporsi a eventuali zoonosi, ma anche il responsabile della corretta qualità della carcassa. A questo si aggiunge un'adeguata organizzazione sul territorio assicurata dalle norme predisposte dalla Regione Emilia-Romagna per le amministrazioni provinciali e gli ATC deputati alla gestione venatoria nel suo complesso. Questo per significare che non si può prescindere da una sinergia profonda fra gli enti che normano il prelievo degli ungulati e gli attori che si impegnano nel raggiungimento dei fini gestionali, tra i quali i cacciatori. La loro formazione e sensibilizzazione su questi temi è pertanto propedeutica e inevitabile per un buon risultato finale, nel quale anche la società civile viene coinvolta in quanto fruitrice, fra l'altro, delle carni che vengono messe a disposizione.



L'aumento dei capi prelevati non è dovuto unicamente alla crescita dell'areale e del numero dei cacciatori abilitati, ma anche a una tecnica di prelievo più efficiente.



Il primo impegno di chi caccia ungulati con metodi selettivi deve essere quello di assumere una preparazione adeguata che gli consenta, al momento del prelievo, di essere consapevole e responsabile del proprio comportamento, coniugando in questo modo le esigenze tecniche del tiro con un'etica venatoria rigorosa, a significare rispetto del selvatico e simbiosi con l'ambiente.



NORMATIVA VIGENTE

Modalità di caccia

In Emilia Romagna il prelievo selettivo viene esercitato in forma individuale con i sistemi della cerca e dell'aspetto, senza l'uso dei cani e con esclusione di qualsiasi forma di battuta. L'accesso al prelievo degli ungulati è riservato ai cacciatori in possesso dell'abilitazione richiesta. Per la caccia al cinghiale in battuta o braccata sono ammesse le sole squadre or-

ganizzate e registrate presso il rispettivo ATC formate da un minimo di 40 cacciatori, di cui almeno 15 per ogni battuta o braccata, in possesso di specifica abilitazione ed in zone preventivamente assegnate. La caccia al cinghiale può essere esercitata, oltre che in battuta o braccata ed in selezione, anche con il metodo della girata, utilizzando un solo cane con funzione di limiere. Ogni singola azione di girata può essere effettuata da un solo conduttore e da un numero variabile da 4 a 8 cacciatori. Spetta alla Provincia indicare le aree contigue ai parchi o altre aree di comprovata rilevanza faunistica nelle quali il metodo della girata, unitamente al prelievo selettivo, costituisce la forma esclusiva di caccia al cinghiale.

Le condizioni in cui i vari ungulati vengono abbattuti sono pertanto ovviamente diverse, tuttavia, dato il tema posto, per scelta e necessità di sintesi, si prenderanno in considerazione le tematiche relative al prelievo di selezione, tralasciando quelle conseguenti alla caccia al cinghiale in braccata e girata nonché quelle riferite ai piani di controllo.

Armi impiegate

Per il prelievo selettivo sono utilizzabili esclusivamente armi con canna ad anima rigata, a caricamento singolo manuale o a ripetizione semiautomatica di calibro non inferiore a 5,6 mm con bossolo a vuoto di altezza non inferiore a 40 mm. Sono ammessi altresì fucili a 2 o 3 canne (combinati ed express) con obbligo, in azione di caccia, dell'uso esclusivo della canna ad anima rigata. Nel caso del pre-

lievo del cervo il calibro minimo utilizzabile è pari a 7 mm o .270 di pollice.

Qualsiasi arma utilizzata per il prelievo selettivo deve essere munita di cannocchiale di mira.

Per la caccia al cinghiale in battuta o braccata, nonché girata, è consentito l'utilizzo di fucile con canna ad anima liscia di calibro non inferiore al 20 e non superiore al 12, caricato con munizioni a palla unica e armi con canna ad anima rigata di calibro non inferiore a 6,5 mm con bossolo a vuoto di altezza non inferiore a 40 mm.

CONSIDERAZIONI BALISTICHE

Calibro e velocità delle cartucce

In genere la scelta del calibro sembra effettuata con una certa razionalità, con una diffusa preferenza verso 6-6,5 mm, per il capriolo, 6,5-7 mm per il daino e 7-8 mm per cervo e cinghiale.

Volendo cercare di dare alcune indicazioni di massima dell'energia cinetica necessaria o sufficiente per le varie specie cacciabili si possono prendere a riferimento i valori riportati in tabella 1.

L'energia cinetica disponibile con i rispettivi calibri, come noto, non è il parametro più importante da garantire in ogni situazione, o meglio ancora da superare, per avere potenza aggiuntiva disponibile. Molto più importante è invece la precisione del tiro, come si spiegherà meglio più avanti. Quello che può essere utile considerare, intanto, è il connubio calibro-palla che viene sovente sottovalutato.

Non si intende in alcun modo cercare di dirimere la *vexata quaestio* se sia meglio optare per una cartuccia in grado di raggiungere elevate velocità con palle relativamente leggere o preferirne una un po' più lenta con palle più pesanti. Senza addentrarci in considerazioni balistiche alquanto teoriche, e quindi abbastanza sterili, si può invece ragionevolmente suggerire cartucce veloci, ma non esasperate, comprese fra 900 e 950 m/sec, per tiri su capriolo e daino; nel caso di grossi cervi e cinghiali si po-

trebbe anche optare per cartucce più lente, con velocità comprese fra 850-900 m/sec per tiri entro i 200 m, ma con palle più pesanti che assicurino una buona penetrazione attraverso la poderosa massa muscolare e che siano preferibilmente in grado di assicurare quasi sempre un colpo passante. A questo proposito, fino a un decennio or sono, i cacciatori di lungo corso suggerivano di ottimizzare la densità sezionale per garantire un potere di arresto adeguato, ovvero la migliore penetrazione possibile. Poiché la densità sezionale è rappresentata dal rapporto p/d^2 (peso/diametro al quadrato), è evidente che aumentando il peso della palla, a parità di diametro si aumenta il valore della densità sezionale. Va tenuto conto, tuttavia, che questo criterio, sia pure empirico, poteva avere una sua qualche valenza per tutti i decenni in cui per ottenere una migliore penetrazione si doveva obbligatoriamente utilizzare palle più pesanti; nel corso degli anni la tecnologia costruttiva delle palle per uso venatorio si è evoluta in modo sostanziale, grazie a processi, materiali e macchine di precisione prima inesistenti, per cui è migliorata l'offerta e la qualità in termini di precisione, affidabilità ed efficacia.

Tab. 1 - Energia cinetica necessaria in funzione della specie cacciata

Specie	kgm (*)
Capriolo	120 - 150
Daino	150 - 250
Cinghiale	200 - 250
Cervo	250 - 350

(*) al punto di impatto

L'energia cinetica viene misurata in unità di lavoro: kgm = lavoro necessario per sollevare un peso di 1 kg all'altezza di 1 m

Rapporti di conversione nelle altre unità di misura:

1 kgm = 9,803 Joule

1 Joule = 0,102 kgm

1 kgm = 7,233 ft.lbs (foot/pound) (piede/libbra)

1 ft.lbs = 0,1383 kgm

Le nuove palle “bonded core”

Molto più di recente si è sviluppata la tecnologia dalle palle cosiddette “bonded-core”. La caratteristica di queste palle è rappresentata dalla saldatura del nucleo in piombo con il mantello esterno tramite un processo di tipo elettrochimico, termochimico o altri sistemi brevettati, che garantiscono un legame fra le due parti in grado di consentire una buona deformazione, ovvero affungamento anche superiore a due volte il diametro iniziale, ad ogni distanza e velocità, mantenendo un peso residuo del 70-80% e oltre. Queste caratteristiche si traducono in espansione controllata e massima penetrazione. A questo si aggiunga una buona concentricità, che significa alta precisione, ed elevato coefficiente balistico, con evidenti vantaggi in termini di radenza e velocità/energia cinetica residua. La minore frammentazione della palla all'impatto inoltre riduce la formazione di ematomi estesi e profondi (specie se i petali che si formano con la deformazione iniziale mantengono un profilo tagliente, tale da recidere in modo netto anche i tessuti molli come la cute) mentre l'elevato affungamento consente un notevole rallentamento della palla con cessione di buona parte dell'energia cinetica: da qui consegue un elevato potere di arresto con danni minimi alla carcassa, il che nell'ottica di questa disamina non può che deporre a favore. Attenzione, il concetto di massima penetrazione possibile non va inteso come un dogma, perché altrimenti si potrebbe ipotizzare di preferire le palle blindate (FMJ), usate nella caccia ai grossi bufali e pachidermi ma, come ovvio, non adatte alle cacce europee.

In virtù delle caratteristiche sopra esposte, pertanto, risulta evidente che l'equazione “maggiore densità sezionale = maggiore potere di arresto” va rivista e adeguata ai prodotti oggi disponibili.

Per concludere è indubbio che poter contare su palle con elevato potere di penetrazione, relativamente più leggere e veloci, aumenta l'efficacia del binomio calibro/palla, specie per selvatici con notevoli doti di incassatore quali il cinghiale e il cervo, senza che questo, tuttavia, possa far indulgere ad una minore

attenzione e rigore nel piazzare il colpo in modo preciso, corretto ed etico.

CONDIZIONI DI TIRO

Colpire la zona vitale

Per l'abbattimento etico, rapido e sicuro di ogni ungulato è fondamentale che il colpo raggiunga la zona più vitale, ovvero cuore e polmoni, compresa fra scapola e omero da un lato e diaframma dall'altro. Vi sono certo altre parti utili per il tiro, quali vertebre del collo e colonna vertebrale, ma come risulta evidente dalla struttura scheletrica degli ungulati, il bersaglio offerto in questo caso è molto esiguo. Mirando alle vertebre del collo, se il colpo risulta preciso è sicuramente fatale per il forte shock neurogeno provocato, con arresto immediato sul posto del selvatico; d'altra parte basta una differenza d'impatto di pochi centimetri sopra o sotto alle vertebre per procurare solo ferite che condannano l'animale a una morte lenta per infezione arrecandogli inutili sofferenze. Occorre considerare che l'estensione delle vertebre del collo fino al punto in cui esse si innestano nella cassa toracica varia in modo significativo per le diverse specie di ungulati, per cui se un colpo al collo dovesse essere l'unica alternativa possibile e vi fossero tutte le condizioni per un tiro sicuro, meglio mirare alto e al centro del collo a circa un terzo della sua lunghezza partendo dai padiglioni auricolari.

Il **colpo alla scapola**, cercando di interessare anche la colonna vertebrale, potrebbe essere un tiro di sicuro effetto ma molto difficile, in quanto quest'ultima passa tra le scapole ad altezze diverse a seconda delle specie, per cui se uno non è un perfetto conoscitore dell'anatomia di ciascuna specie, il risultato può essere aleatorio. Nel rimanente tratto verso il bacino la colonna vertebrale si individua difficilmente rispetto al filo dorsale, pertanto si rinunci a questo tiro poiché può comportare una ferita non fatale in caso di colpo alto mentre se basso interesserebbe la parte addominale con inevitabili conseguenze negative anche sulla quali-

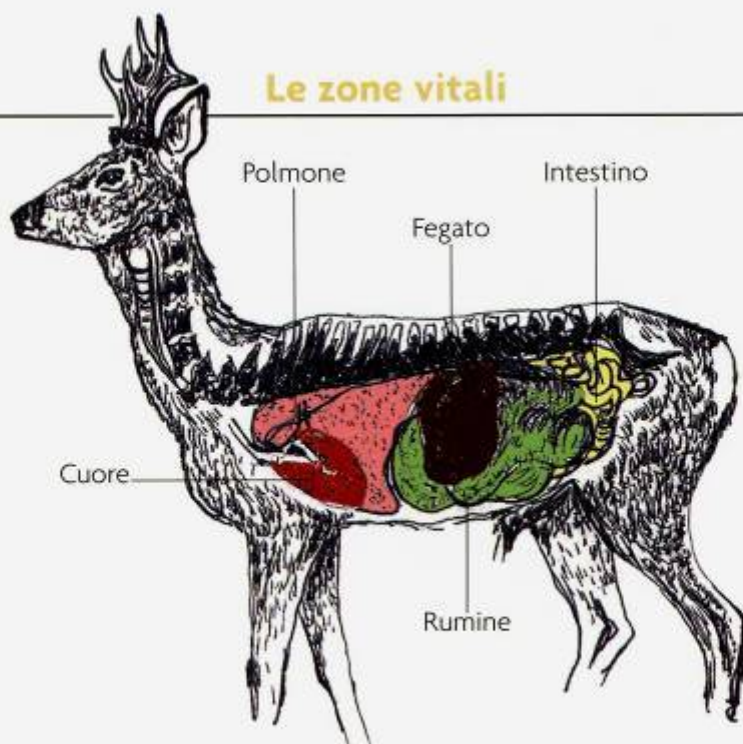
tà delle carni. Quando il colpo raggiunge la zona della colonna vertebrale può interessare l'apofisi, che corrisponde all'estremità superiore di una vertebra; ne consegue che spesso il selvatico crolla a terra e tuttavia si rialza dopo pochi minuti e si allontana.

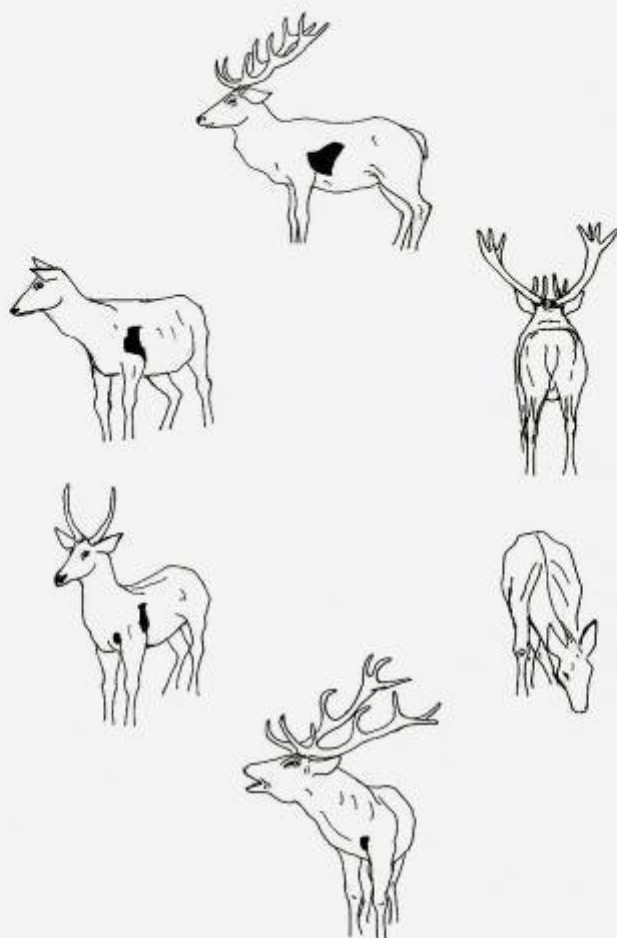
L'unica situazione in cui il tiro alla **colonna vertebrale** potrebbe essere la sola alternativa è nel caso in cui si debba sparare dall'alto con l'animale in avvicinamento o allontanamento, presentando quindi il corpo in tutta la sua lunghezza; questo richiede tuttavia una sicurezza di postura e una precisione che non sono alla portata di molti cacciatori per cui si preferisce non consigliarla. Nell'ipotesi in cui fosse assolutamente necessario fermare il selvatico sul posto a causa di alcune condizioni critiche e non modificabili, si può decidere di colpire entrambe le scapole, disponendo di calibro e palle adeguate, se il bersaglio è perfettamente ortogonale, oppure mettere in conto una certa angolazione per interessare, dopo aver colpito alcuni centimetri dietro la scapola esterna e attraversato i polmoni, la scapola

opposta al foro di entrata. Si produrrà inevitabilmente un maggior danno alle carni, ma il capo sarà probabilmente recuperabile in modo rapido e sicuro. Questo presuppone che il selvatico abbia il corpo orientato di tre quarti con la testa in avanti (meglio evitare la posizione specularmente opposta).

Altri colpi che interessino **fegato, reni e altre parti collocate oltre il diaframma** causano una morte non immediata del selvatico, si provocano indicibili e prolungate sofferenze e il suo recupero diventa altamente improbabile. Anche nell'ipotesi che lo si possa ritrovare a distanze di diverse ore, o giorni, la carne sarebbe comunque altamente inquinata e deteriorata. Altre parti colpite quali apparato mandibolare, muscoli della coscia o degli arti anteriori, possono portare alla morte del capo per inedia, infezione o debilitazione; in questi casi si rischia di non recuperare il selvatico, ovvero ritrovarlo in condizioni sanitarie compromesse, con conseguente perdita delle carni, senza contare le disdicevoli implicazioni sul piano etico.

Le zone vitali





La condizione ottimale di tiro coincide con la posizione ortogonale dell'animale rispetto alla linea di mira. Negli altri casi diminuisce l'area utile del bersaglio.



Si consiglia di mirare fra la metà e un terzo dell'altezza del torace lungo la verticale passante a filo posteriore dell'arto anteriore.

Il tiro frontale, al centro della cassa toracica, a un terzo della sua altezza, dovrebbe rappresentare una rara necessità e a brevi distanze, per essere sicuri di interessare il cuore e gli organi circostanti.

Non rimane, di conseguenza, che privilegiare il **colpo al cuore** o ai polmoni.

Nel primo caso occorre mirare all'area vitale descritta all'inizio, a circa un terzo dell'altezza del torace, prendendo a riferimento la verticale che passa al centro dell'arto anteriore. Di solito l'arresto è rapido, sia pure non immediato, poiché la ferita al cuore non comporta necessariamente un blocco repentino del flusso sanguigno in quanto dipende anche dal mo-



Il collasso polmonare è più rapido con un colpo passante che interessi la zona poco sopra la base del cuore.

Il colpo da tergo è assolutamente condannabile in quanto procura prolungate sofferenze all'animale.

Non etico! Non sparare!



mento dell'impatto cioè se il cuore si trova in posizione compressa (sistole) o in espansione (diastole). La dimensione ridotta del bersaglio e la sua posizione, inoltre, richiedono un'ottima precisione di tiro in quanto se il colpo impatta in avanti finisce per interessare lo sterno, se in basso l'omero e se finisce dietro riguarda la parte inferiore dei polmoni (addirittura quella addominale se si va oltre il diaframma). Nel caso di **tiro ai polmoni** il bersaglio è molto più grande e facilmente individuabile. Si consiglia di mirare a circa un terzo fino a metà altezza del torace, seguendo la linea verticale che passa a filo posteriore dell'arto anterio-

re. D'altra parte, se si considera che la causa primaria di un abbattimento rapido e pulito senza danneggiare troppo la carcassa è rappresentata da un collasso polmonare, si comprende facilmente che questo si ottiene con un colpo preferibilmente passante che interessi un'area vitale ottimale di circa 10-15 cm per capriolo e daino e di 15-20 cm per cervo e grossi cinghiali, avente come centro la zona appena sopra la base del cuore: in questo modo si riesce a tranciare l'aorta e i vasi sanguigni più grossi, provocando una rapida interruzione del flusso sanguigno al cervello conseguente al crollo della pressione arteriosa. La contemporanea immissione di aria nei polmoni, in caso di colpo passante, accelera l'arresto delle funzioni cerebrali e il conseguente blocco dell'attività motoria. A questo si aggiunga che la traccia di sangue lasciata sul terreno da un colpo passante facilita notevolmente eventuali azioni di recupero in caso di allontanamento del selvatico dall'*anschluss* (punto sul terreno in cui è stato colpito il selvatico). Occorre tener conto, tuttavia, della posizione del selvatico al momento del tiro, poiché risulta del tutto evidente che il momento ottimale coincide con il corpo ortogonale alla linea di mira; qualora questo non fosse possibile, come spesso si verifica, occorre tener conto dell'angolazione del bersaglio ridotto e del punto presunto di uscita della palla, che dovrebbe sempre corrispondere all'area toracica, quindi prima del diaframma. Va inoltre stigmatizzato il **colpo da tergo**, che oltre a essere assolutamente non etico, comporta di certo danni notevoli ma non immediati e sofferenze prolungate, oltre a un recupero molto problematico. Da quanto sopra evidenziato appare chiaro che il miglior risultato a tutti gli effetti si ottenga o si ottiene cercando un colpo di precisione, piuttosto che contando sull'energia cineti-

ca di un calibro potente. Molto meglio, quindi, far conto sulla precisione dell'arma e sulle proprie capacità, affinandole e consolidandole con una regolare verifica al poligono di tiro non soltanto in prossimità dell'inizio della stagione venatoria. Non bisogna dar credito a coloro che ritengono del tutto inutile frequentare il poligono una volta che la propria arma sia tarata correttamente. In linea di massima si consiglia di tarare l'arma a 100 m, preferibilmente in giornata nuvolosa con luce diffusa e costante, oltre che in assenza di vento, per poi abituarsi a sparare a 200 m (distanza massima di tiro indicata nei regolamenti vigenti), provando e simulando, con appoggi diversi, alcune condizioni di tiro a caccia e annotando i risultati al variare delle condizioni di luminosità, temperatura e vento presenti a ogni sessione di prove. È utile verificare anche la variazione del punto di impatto con il reticolo inclinato di qualche grado a destra (colpo a destra in basso) o a sinistra (colpo a sinistra in basso) rispetto alla verticale del bersaglio. Nelle ore tipiche dell'azione di caccia occorre tener conto, inoltre, delle variazioni dovute all'angolo di incidenza dei raggi del sole e della loro provenienza (da sinistra oppure da destra) rispetto al bersaglio. Analoghe verifiche vanno fatte per tiri all'alba o al tramonto, in condizioni di luce minima rispetto a quella di pieno giorno o con forte luminosità accentuata eventualmente dal terreno coperto di neve.

Poiché i risultati ottenibili al poligono di tiro non sono facilmente riproducibili sul campo, è consigliabile comunque porsi degli obiettivi, *in primis* la precisione intrinseca dell'arma e della cartuccia e la capacità del cacciatore di sfruttarle in modo adeguato.

Agli effetti venatori, basandosi sull'impiego di normali armi da caccia, si possono considerare accettabili le rosate contenute entro 5 cm a 100 m di distanza, rosate che raddoppiano a 200 m, rimanendo comunque entro l'area vitale sopra indicata. Meglio sarebbe puntare a ottenere rosate di 2,5-3 cm a 100 m per avere un minimo di margine di errore almeno fino ai 200 m. Certo vi sono cacciatori che riescono a ottenere risultati ancora migliori, ma

questa capacità non deve ingenerare la tentazione di azzardare tiri a lunga distanza, ben superiori ai 200 m come alcuni si vantano di saper effettuare.

La consapevolezza dei limiti propri e dell'arma usata, acquisiti con modestia e perseveranza, rappresentano la vera garanzia che si farà il migliore uso possibile del primo colpo sul terreno di caccia.

Controllare lo stato emotivo

Il limite della precisione intrinseca sopra menzionato non può d'altra parte non tener conto di altre variabili che possono concorrere a modificare questi valori, specie per tiri a distanze di 200 m e cioè:

1. stato emotivo del cacciatore;
2. appoggi adeguati;
3. valutazione della distanza;
4. vento laterale;
5. angolo di sito;
6. parallasse.

Sullo stato emotivo del cacciatore non si può ovviamente consigliare una approccio che abbia valenza generale, tuttavia un buon controllo della respirazione, di preferenza addominale, con profondi respiri e lenta fuoriuscita dell'aria inspirata prima del tiro di solito aiuta a calmare il battito cardiaco. Occorre accertarsi, comunque, che la croce del reticolo, anche in presenza di leggero tremolio, rimanga contenuta all'interno della zona vitale, ma di certo non accontentarsi che rimanga entro la sagoma del selvatico. Qualora ciò non fosse possibile, è meglio rinunciare al colpo e cercare di calmare il proprio ritmo cardiaco o se possibile ridurre la distanza di tiro.

Le posizioni di tiro

Il secondo punto riguardante gli appoggi richiede, invece, una disamina un po' più articolata e documentata.

Le posizioni di tiro più instabili, in ordine decrescente, sono essenzialmente le seguenti:

- in piedi
- in ginocchio
- seduti
- sdraiati.



Dover tirare **in piedi**, nella caccia di selezione, non è molto frequente, salvo che non si effettui la caccia alla cerca, ove può essere possibile anche un incontro imprevisto a distanza ravvicinata che non lasci il tempo per cercare appoggi di alcun tipo. In tal caso sono importanti reattività e calma, si imbraccia con posizione del corpo orientata a 45° a destra del bersaglio, gambe divaricate fino alla larghezza delle spalle, il braccio sinistro di supporto appoggiato al corpo, la mano destra impugna l'arma e la mantiene ferma alla spalla senza stringere l'impugnatura, si va a cercare con il reticolo il punto più utile, si mira con calma per 2-3 sec al massimo, quindi si spara trattenendo il respiro. Ove disponibile si può anche utilizzare un bastone di sostegno, meglio ancora appoggiandosi a un albero se le circostanze lo consentono, oppure si può migliorare la stabilizzazione dell'arma con l'aiuto della cinghia.

In caso ci si trovi nella necessità di un tiro a distanze non compatibili con la posizione in piedi e la vegetazione circostante non consenta altre posizioni più stabili, si può ricorrere al tiro

Tiro in piedi, in ginocchio, da seduti: quest'ultima è forse la posizione più utile per consentire una buona precisione di tiro.

in ginocchio. Girare il corpo di circa 45° a destra rispetto al bersaglio, abbassare il corpo in modo che il ginocchio destro tocchi il terreno e il piede sinistro poggi in avanti nella direzione del bersaglio, sedersi sul tallone o sul lato del piede destro, poggiare il gomito sinistro oltre la rotula del ginocchio sostenendo l'arma con la mano in posizione più avanzata possibile. La posizione va assunta in modo rapido e senza tensioni muscolari.

Una variante di rapida acquisizione è quella cosiddetta "**squatting**", che consiste nell'accovacciarsi, orientando il corpo sempre a 45°, poggiare entrambi i gomiti oltre la rotula del ginocchio, imbracciare e concludere come già detto. Per essere utilmente sfruttata, presupponendo un incontro imprevisto col selvatico a



Posizione "squatting": presuppone un incontro imprevisto e ravvicinato col selvatico.

distanza inferiore a 100 m, l'intera operazione dovrebbe concludersi entro 5 secondi.

La posizione **da seduti** è forse quella che si riesce a sfruttare più di frequente e consente, con un po' di esperienza e con qualche semplice mezzo in aiuto, di poter colpire in modo piuttosto preciso un selvatico anche a 200 m nell'area vitale considerata. Di norma si acquisisce rapidamente e nelle più disparate condizioni del terreno.

La posizione di base è quella con gambe incrociate e raccolte vicino al corpo orientato a destra a circa 45° rispetto al bersaglio, gomiti appoggiati sulle ginocchia e formanti un angolo più chiuso possibile, il busto proiettato in avanti. Si vengono in tal modo a formare due triangoli che consentono una buona stabilizzazione dell'arma. A seconda delle proprie caratteristiche fisiche le ginocchia dovrebbero risultare più vicine possibili al terreno per abbassare il baricentro del corpo e rendere così più stabile la postura.

Si può ulteriormente migliorare questa posizione con l'utilizzo di una cinghia regolabile che viene tensionata attorno al braccio sinistro, prima introducendo il braccio per quanto possibile all'interno, poi ruotandolo verso l'esterno in senso orario, quasi a formare un cerchio, per poi impugnare l'asta vicino alla maglietta anteriore in modo che la cinghia finisca per poggiare sul dorso della mano, quindi con la mano destra assicurare un solido appoggio del calcio alla spalla. La regolazione della cinghia si può considerare corretta quando questa esercita una leg-



gera pressione sul dorso della mano e sul petto. Qualora la maglietta anteriore fosse fissata alla canna della carabina, è preferibile non ricorrere all'uso della cinghia per evitare tensioni alla canna che potrebbero influenzare il punto di impatto. L'intera operazione con la cinghia dovrebbe avvenire entro 3-4 sec, prima di sedersi a terra.

Una variante a questa posizione consiste nel **sedersi a gambe divaricate**, anziché incrociate, con i talloni ben piantati a terra, rimanendo invariate le altre operazioni e facendo attenzione a non appoggiare i gomiti sulla rotula del ginocchio. Il vantaggio di questa postura è dato in primo luogo da una posizione di tiro più alta di almeno 20 cm, qualora l'altezza della vegetazione circostante non ne consenta una più vicina al suolo, e che si adatta meglio alle difformità del terreno, anche se leggermente meno stabile di quella a gambe incrociate. In un caso o nell'altro la posizione va provata e riprovata prima della caccia per trovare la postura più naturale e veloce possibile in funzione della propria struttura muscolare e articolare.

2



Per migliorare la posizione seduta si può ricorrere all'uso di una cinghia regolabile secondo la sequenza indicata.

In basso posizione seduta a gambe divaricate: i gomiti non devono assolutamente poggiare sulla rotula del ginocchio.

3





Sopra, posizione sdraiata con impiego di cinghia regolabile e, sotto, con zaino d'appoggio secondo la tradizione alpina, evitando un contatto rigido tra la canna e lo zaino.

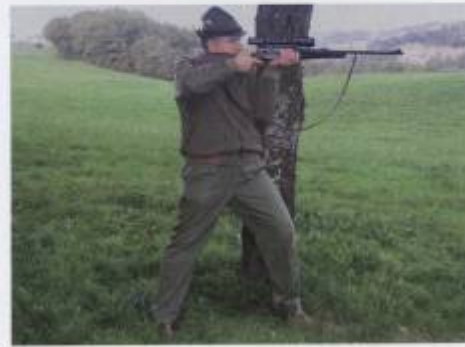
La posizione **da sdraiati** è quella sicuramente più stabile e ideale per tutti i tiri a distanze medio-lunghe. Per assumere la postura di base occorre sdraiarsi con il corpo orientato leggermente a sinistra rispetto alla linea di mira, mantenere la schiena diritta, le gambe rilassate e un po' divaricate, con quella destra appena raccolta, entrambi i gomiti devono formare un angolo piuttosto chiuso, le spalle incurvate in avanti per formare un blocco stabile della parte superiore del corpo, che è quella che sostiene, oltre alle braccia, il peso dell'arma. Per rendere ancora più stabile la postura si può ricorrere all'uso della cinghia regolabile come sopra descritto.

Secondo la tradizione alpina la postura tipica è quella con lo **zaino di appoggio** - evitando punti di contatto rigidi con la canna - entrambi i gomiti a terra, seguendo poi tutte le altre indicazioni di cui sopra, salvo quella relativa alla cinghia.

Si può ulteriormente migliorare la stabilità aggiungendo sotto il calcio un secondo zaino, ove disponibile, oppure la mano che non impugna l'arma o altri sostegni equivalenti. Questa operazione richiede un adeguato tempo di preparazione e una conformazione del terreno tale da consentire una postura comoda anche prolungata.

Per altre varianti ipotizzabili si vedano le foto a fianco e alla pagina successiva, che sono forse più utili di qualsiasi descrizione. Va da sé che le posture suggerite sono puramente esemplificative e non hanno alcuna pretesa, né potrebbero averla, di essere esaustive o immutabili. Inoltre si prescinde volutamente da tutte le possibili combinazioni di posture utilizzabili in altane o capanni predisposti per la caccia all'aspetto, che offrono in genere una serie di appoggi molto validi, preferendo sottolineare gli aspetti tecnici delle condizioni di tiro relative alla caccia alla cerca che offrono il maggiore numero di oppor-

Prelievo selettivo



Posizioni di tiro suggerite a titolo esemplificativo.



Posizioni di tiro suggerite a titolo esemplificativo.

tunità ma contemplano anche le maggiori difficoltà di tiro.

Quando si pratica quest'ultima tipologia di caccia l'utilizzo di supporti quali bipiedi o treppiedi migliorano senza dubbio la stabilizzazione dell'arma al momento del tiro ma richiedono un tempo minimo di preparazione che spesso manca per cogliere una valida ma fugace opportunità. Inoltre, tenendo in mano questi attrezzi, si è costretti a portare l'arma in spalla impedendo una veloce acquisizione di postura quando le circostanze lo richiedano. L'esperienza di molti cacciatori insegna che è preferibile cercare subito una postura stabile ma abbastanza veloce da acquisire senza contare su alcun attrezzo salvaguardando, in ogni caso, le condizioni necessarie per consentire un tiro preciso, corretto ed etico.

Verifica della distanza e del vento laterale

La distanza di tiro non può essere valutata solo su stime soggettive, anche se supportate da lunga esperienza venatoria, ma andrebbe pru-

dentemente verificata con l'uso del telemetro. Considerando che lo zero tipico della taratura delle armi usate in zone appenniniche è a 200 m, con alzo medio di 5 cm a 100 m si ha un calo di circa 5 cm fino a 220-230 m, quindi ancora all'interno della zona vitale. Bisogna mettere in conto, tuttavia, che a 300 m si ha un calo di traiettoria di 15-20 cm a seconda del calibro e delle palle usate, per cui sbagliare la stima della distanza anche solo di 50 m oltre i 200 m può comportare il rischio di mancare il selvatico o, peggio ancora, di ferirlo in parti non vitali. Ancora una volta la fretta o la presunzione possono essere cattive consigliere. In merito alla deriva della palla e all'angolo di sito, problematiche ben note a chi pratica la caccia in montagna, si preferisce rinviare a svariate fonti esistenti, non ultimi alcuni programmi informatici che simulano, dato il calibro, il peso di palla, la velocità alla bocca e fissati alcuni parametri inerenti temperatura, altitudine e distanza di tiro, tutte le condizioni relative a quanto di proprio interesse (tab. 2). Si potrà notare che tutti i dati ricavabili acqui-

Tab. 2 - Tabella balistica

Distanza	Velocità	Energia	Traiettoria	Angolo sito		Deriva	
				30'	45'	16 Km/h	32 Km/h
m	m/sec	Joule	cm				
0	930,0	3642,8	- 4,5	- 4,5	- 4,5	0,0	0,0
50	890,9	3343,1	1,5	0,9	0,1	0,5	1,0
100	853,1	3065,0	4,5	3,6	2,5	2,1	4,2
150	816,3	2806,7	4,1	3,4	2,6	4,9	9,8
200	780,7	2566,8	0,0	0,0	0,0	8,9	17,8
250	746,0	2343,9	- 8,1	- 6,9	- 5,4	14,2	28,4
300	712,2	2136,6	- 20,6	- 17,6	- 13,9	20,9	41,8
350	679,4	1944,4	- 38,0	- 32,5	- 25,9	29,1	58,2
400	647,6	1766,1	- 60,7	- 52,1	- 41,7	38,9	77,8

Condizioni di caccia

Calibro: 270 Win

Palla: Nosler PT 130 grs

C.B. 0,416

Altitudine: 0 m

Temperatura: 15° C

Angolo di sito: cm

Direzione vento: ore 3

Deriva vento: cm

Altezza linea mira: 4,5 cm

stano rilevanza crescente oltre i 250-300 m. Se si raffrontano per un attimo le condizioni tipiche di caccia in zone alpine con quelle riscontrabili in ambiente appenninico, se ne deduce facilmente che l'incidenza di questi fattori viene realisticamente a ridursi di molto in quanto oltre 80% dei tiri vengono effettuati entro i 200 m. Questo non toglie che sia utile conoscere il significato e le implicazioni relative.

La deriva di un proiettile durante il suo percorso causata da un vento laterale è massima quando il vento soffia ortogonalmente al suo asse e diminuisce all'aumentare della velocità, peso e coefficiente balistico della palla. A parità di condizioni la distanza determina, al suo aumentare, una riduzione crescente della velocità e quindi un maggiore scostamento laterale. Si potrebbe pensare, per un attimo, che aumentando la velocità e il peso della palla, a parità di calibro, il problema verrebbe ridotto,

magari in modo anche sensibile. In realtà questa opzione non comporta un apprezzabile vantaggio pratico, mentre è sempre più conveniente e sicuro ridurre la distanza dal selvatico. Volendo misurare in modo puntuale sul campo la forza del vento laterale, si dovrebbe utilizzare un buon anemometro e, sulla base delle risultanze, ricavare la deriva da considerare dalle tabelle. Questo valore, massimo nel caso di un angolo di incidenza di 90° rispetto all'asse del proiettile, diminuisce al variare dello stesso (tab. 3) fino ad annullarsi quando il vento soffi da tergo o frontalmente rispetto all'asse del proiettile.

In modo più empirico si può valutare la velocità del vento attraverso riscontri visivi (tab. 4). In presenza di forte vento (32 km/ora) si sconsiglia un tiro a distanze superiori a 200 m. Sapere "leggere il vento" richiede un'esperienza particolare, anche basata su uno studio me-

Tab. 3 - Scostamento della traiettoria in base alla direzione del vento

Incidenza del vento rispetto all'asse del proiettile	Scostamento
Angolo di 90°	100%
Angolo di 45°	75%
Angolo di 30°	50%

Tab. 4 - Stima empirica della velocità del vento

Osservazioni visive	Velocità
<ul style="list-style-type: none"> • La fiamma dell'accendino si inclina leggermente • Le foglie degli alberi si muovono • I rami più sottili si piegano appena 	16 km/ora = 10 mph = 4,4 m/sec
<ul style="list-style-type: none"> • La fiamma dell'accendino si piega fin quasi a spegnersi • I grossi rami degli alberi flettono, accompagnati da un deciso sibilo del vento • Un pugno di polvere lanciato in aria si disperde a qualche metro di distanza 	32 km/ora = 20 mph = 8,8 m/sec

Tab. 5 - Correzione del punto di mira in funzione dell'angolo di sito

	Angolo di sito			
	15°	30°	45°	60°
Minore distanza	4%	13%	29%	43%
Fattore di correzione	1,04	1,15	1,41	1,77

ticoloso delle caratteristiche ambientali, che non si può acquisire in modo occasionale.

Con bersagli più alti o più bassi

L'angolo di sito si verifica ogni qualvolta si miri a un bersaglio che si trovi più in alto, o più in basso, rispetto alla linea di mira posta idealmente su un piano perfettamente orizzontale. Poiché gli effetti della forza di gravità sono massimi a fronte di un angolo di incidenza di 90° rispetto all'asse del proiettile, la caduta di traiettoria varia di conseguenza, a parità di altre condizioni, quando la forza di attrazione gravitazionale non agisce più perpendicolarmente all'asse della palla, ma viene modificata dall'angolo di sito. Questa variazione sarà tanto maggiore quanto lo è l'angolo di sito e lo scostamento nel tiro sarà proporzionale ad esso, comunque sempre con un punto di impatto più alto di cui tener conto. Per valutare le correzioni da apportare al punto di mira, si può misurare con precisione l'angolo di sito con un inclinometro oppure stimarne l'entità e ricorrere al metodo empirico riportato in tabella 5.

Poiché ad ogni angolo di sito corrisponde, a parità di distanza, un punto di impatto più alto in quanto la traiettoria diventa più tesa, si dovrebbe mirare come se il bersaglio fosse più vicino rispetto alla distanza misurata o stimata. Se si ipotizza, ad esempio, un bersaglio alla distanza di 300 m, con un angolo di sito di 45° il punto di mira andrebbe corretto come segue:

$$300 \times 29/100 = 87$$

$$300 - 87 = 213 \text{ m}$$

$$\text{equivalente a } 300/1,41 = 213 \text{ m}$$

Per una serie di comprensibili ragioni, tuttavia, si sconsiglia un tiro con inclinazione superiore a 45°, anche perché diventerebbe molto difficile raggiungere in modo preciso le parti più vitali del selvatico.

Per eliminare l'influenza del parallasse

Il parallasse, invece, è spesso evocato come un problema forse eccessivo. Con una corretta postura (occhio alla giusta distanza focale che guarda al centro dell'oculare) il piano del reticolo e quello del bersaglio si trovano sullo stesso asse, pertanto il parallasse non si verifica; quest'ultimo invece si presenta quando c'è un'inclinazione causata dall'occhio troppo avanti (alone nero in basso) o troppo indietro (alone nero in alto) rispetto alla distanza focale corretta. Il piano dell'immagine si troverà rispettivamente leggermente indietro o avanti rispetto al reticolo, ma in termini di scostamento significa una differenza di pochi centimetri a 300 m, pertanto non molto rilevante se si considera che, secondo le norme vigenti, la distanza di tiro dovrebbe essere contenuta entro i 200 m. Per eliminare l'influenza del parallasse è quindi sufficiente controllare che la posizione dell'occhio sia centrale e alla distanza focale corretta (sottile alone nero uniforme attorno al reticolo). I cannocchiali reperibili sul mercato ne sono quasi tutti esenti a 100 m. Sono inoltre disponibili cannocchiali dotati di sistema di correzione del parallasse: in questo caso prima di utilizzarli bisogna verificare, tramite telemetro, la distanza di tiro corrispondente.

Alla luce di quanto sopra esposto risulta abbastanza evidente l'importanza dei fattori priori-

La tecnica di tiro in tre punti

- 1. Controllo del respiro.** Effettuare un paio di profondi respiri, emettere lentamente circa metà dell'aria inspirata, trattenere il respiro per qualche secondo fino al momento dello sparo. Se il tiro dovesse richiedere più tempo, evitare di rimanere a corto di fiato poiché darebbe luogo inevitabilmente a tremolio e riprendere a respirare normalmente ripetendo quindi l'operazione.
- 2. Controllo del grilletto.** Esercitare con la prima falange dell'indice una leggera e progressiva pressione, senza soste o strappi, fino a farsi sorprendere dal colpo.
- 3. Controllo della postura.** Non chiudere gli occhi al momento dello sparo e non allentare l'appoggio dell'arma fino all'uscita della palla dalla canna.

tari (appoggi adeguati, distanza di tiro, stato emotivo, precisione intrinseca) ai quali va abbinata una elementare tecnica di tiro sopra riassunta.

Mantenendo l'arma in appoggio e l'ottica puntata sul selvatico ricaricare subito prima di decidere il da farsi. Dopo aver atteso 15-20 minuti, per dare la possibilità al selvatico di cessare le sue funzioni vitali senza ulteriori stress, ci si può avvicinare con l'arma pronta

per ogni eventualità. Con questo comportamento si ottengono due importanti risultati: si rispetta in modo etico il selvatico e le carni risulteranno migliori al consumo.

RECUPERO DEL CAPO

Organizzarsi preventivamente

Nel caso di prelievo di caprioli o piccoli e femmine di daino e cinghiale, di norma il recupero del capo non comporta difficoltà particolari che non siano gestibili anche da una sola persona con un minimo di attrezzatura.

L'operazione diventa più complicata quando si tratta di daini o cinghiali maschi adulti e di cervi di tutte le classi, in particolare di maschi adulti che superano regolarmente i 200 kg. La prima e più semplice forma di organizzazione consiste nel prendere accordi preventivi con un agricoltore i cui terreni insistano nell'area di caccia prescelta e richiedere il suo intervento con un trattore per trasportare il capo sino al proprio automezzo.

Perché questo sia possibile occorre che il terreno sia agibile per un mezzo meccanizzato e che il capo sia facilmente raggiungibile e caricabile con l'ausilio di poche attrezzature.

A volte, purtroppo, il capo assegnato viene prelevato in zone e in condizioni ambientali tali che non vi sia un trattore disponibile o



In certe condizioni l'aiuto di agricoltori con mezzi motorizzati diventa essenziale.

che il terreno non ne consenta l'impiego. Molti cacciatori mettono in conto queste eventualità e si organizzano preventivamente procurandosi attrezzature proprie o rivolgendosi ad amici meglio equipaggiati, costituendo gruppetti di pronto intervento e mutuo soccorso per favorire e velocizzare il recupero di capi di grossa mole. Qualora questi aiuti non fossero disponibili, o non organizzati preventivamente, il cacciatore dovrebbe valutare attentamente le difficoltà a cui potrebbe andare incontro prima di prelevare un capo in condizioni critiche per il tiro e per un recupero sicuro e veloce, posto che più tempo passa tra la morte dell'animale e il trattamento della carcassa più quest'ultima sarà soggetta al peggioramento della qualità. Ad ogni buon conto si ritiene utile segnalare alcuni mezzi che potrebbero essere presi in considerazione per velocizzare il recupero di un grosso capo da parte di una sola persona, fin dove è possibile, oppure con l'aiuto di

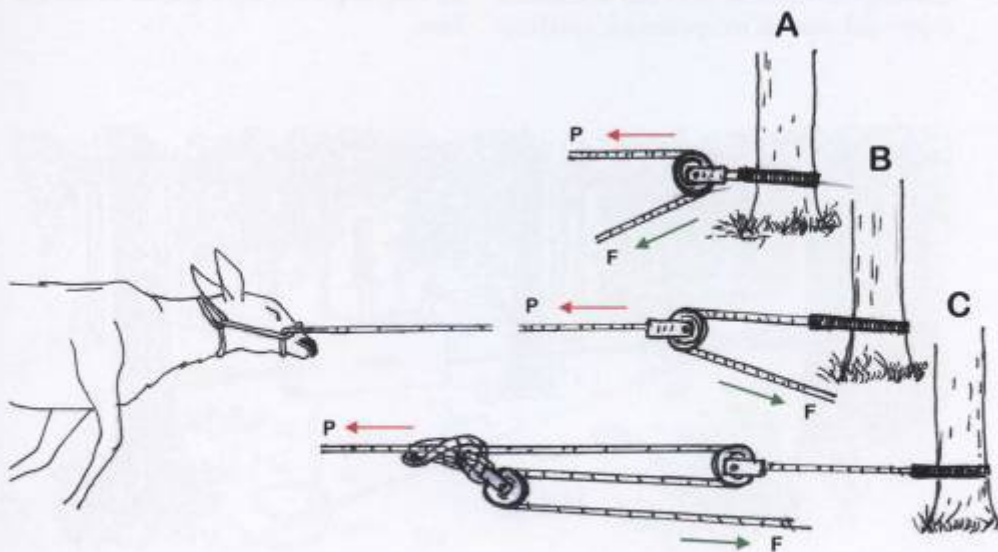
un accompagnatore, utilizzando attrezzature manuali o meccanizzate.

Con mezzi esclusivamente manuali

Il criterio di scelta è prettamente soggettivo e dipende in gran parte dal tipo di organizzazione di supporto su cui può contare il cacciatore. Nell'ipotesi, ad esempio, di dover recuperare un capo da un'area boschiva non agibile con mezzi motorizzati e con terreno in pendenza tale da non permettere un'operazione veloce, si possono utilizzare corde, moschettoni, carrucole.

Le diverse combinazioni possono dar luogo essenzialmente agli schemi sotto riportati. I dati di forza teorica e reale richiesta in funzione del peso sono desunti da una tabella Petzl. La corda principale dovrebbe essere abbastanza lunga, almeno 50 m (con poca estensibilità) e di 9 mm di diametro. La prima car-

Schemi di recupero manuale



Le tre soluzioni evidenziano la diversa forza di traino rispetto al peso.



Carrucole a flangie fisse e bloccanti, utilizzati per il recupero manuale.

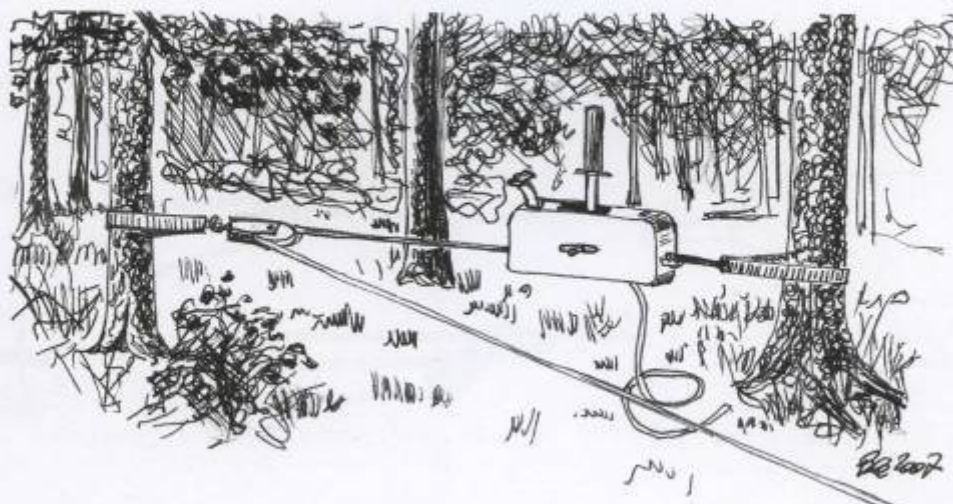
rucola, quella che viene agganciata ad un albero, potrebbe essere del tipo Mini Traction per consentire di far scorrere la corda in trazione ed arrestarla quando non sia in tiro, per impedire che il peso possa scivolare verso il basso. Le altre carrucole possono essere a flangie fisse del tipo Fixe ed i bloccanti del tipo Tibloc.

Il concetto alla base di tutte le possibili varianti consiste nel cercare di ridurre, per quanto possibile, la forza di tiro in relazione al peso del capo da recuperare e le condizio-

ni del terreno. Per ottenere questo risultato è preferibile utilizzare carrucole, anziché moschettoni, poiché si riduce l'attrito di scorrimento e di conseguenza la forza necessaria per spostare il peso.

Il vantaggio di queste semplici attrezzature manuali, poco ingombranti e poco costose, risiede nel fatto che sono estremamente flessibili come impiego e possono essere gestite, entro certi limiti, anche da una sola persona. Con i sistemi a doppie carrucole, tuttavia, si necessita di un certo tempo nel riposizionamento dei vari dispositivi durante le fasi di recupero a "fisarmonica", per cui la velocità effettiva di recupero espressa in m/min è piuttosto modesta se comparata con sistemi di recupero motorizzati.

Sono inoltre disponibili in commercio semplici attrezzature meccaniche manuali, come il paranco con fune di acciaio, che viene interposto fra il peso da recuperare e un albero al quale viene ancorata una carrucola di rinvio. La forza di traino è notevole, ben superiore a quella manuale, mentre la velocità di recupero è molto modesta e il cavo di acciaio utilizzabile piuttosto corto, per cui si presta meglio per impieghi gravosi su distanze brevi.



Per pesi elevati e brevi distanze si può impiegare il paranco manuale con fune di acciaio, associato a una carrucola di rinvio.

Schemi di recupero manuale del capo abbattuto



- 1 Carrucola di rinvio singola agganciata a un sostegno.** Per recuperi non troppo impegnativi si può effettuare un tiro diretto assicurando la carrucola principale a un albero.
 Forza teorica = Peso
 Forza reale con carrucole = 1,4 Peso
 Forza reale con moschettoni = 2 Peso



- 2 Carrucola di rinvio singola agganciata al peso.** Per recuperi appena più difficoltosi si può ricorrere al tiro indiretto, assicurando la carrucola principale al capo.
 Forza teorica = 0,5 Peso
 Forza reale con carrucole = 0,58 Peso
 Forza reale con moschettoni = 0,66 Peso



- 3 Doppio rinvio di carrucole.** In condizioni particolarmente gravose si può ricorrere a un doppio rinvio con carrucole, in cui alla corda principale di traino viene agganciata una combinazione Tibloc, moschettone, carrucola, prima della carrucola principale

Segue a pag. 36

Mini Traction fissata a una albero tramite un anello di corda, in modo da ottenere che la forza di tiro esercitata sulla fune in uscita sia notevolmente ridotta. Una volta esaurito il tiro utile si sposta il Tibloc verso il basso di qualche metro - in quanto i dentini di arresto all'interno della gola impegnano la fune solo durante il tiro - e si riprende l'operazione di recupero.

Forza teorica = 0,33 Peso

Forza reale con carrucole = 0,45 Peso

Forza reale con moschettoni = 0,57 Peso



- 4 Triplo rinvio di carrucole.** Per ridurre ulteriormente lo sforzo, quasi dimezzandolo rispetto allo schema 3, si può aggiungere una corda fissata al moschettone della carrucola Mini Traction, la si fa passare dalla carrucola di rinvio e la si aggancia alla fune di traino tramite moschettone e carrucola attraverso la quale si fa scorrere la fune di tiro.



- 5 Verricello manuale.** In alternativa si può impiegare un verricello manuale (taglia) a tre carrucole, alla cui estremità viene agganciata la carrucola Mini Traction senza ulteriori combinazioni di carrucole o moschettoni. Si estende prima la taglia per alcuni metri in funzione della lunghezza della corda lasciata fra i set delle carrucole, poi si inizia il recupero per quanto consentito, si estende di nuovo la taglia recuperando la fune di traino principale, tirandola attraverso la carrucola Mini Traction e aprendo in tal modo le corde della taglia; poi si riprende il tiro con la corda del verricello.

Verricelli motorizzati

Alcuni cacciatori si sono ingegnati a costruire dei verricelli motorizzati, di peso limitato (inferiore ai 10 kg) e poco ingombranti per essere agevolmente sistemati in autovettura e trasportabili a spalla fino al punto di recupero. L'attrezzatura tipica consiste in una corda di circa 50 m e una di pochi metri per agganciare il telaio a un albero. Il verricello va posato a terra e una volta ancorato il selvatico con un'estremità della corda di traino, si inserisce il tratto rimanente in un gancio di scorrimento, si avvolge 2-3 volte attorno al rullo del verricello e si fa passare la corda dal gancio in uscita tenendola in tensione con una mano, senza tirare. Quando si mette in moto il dispositivo, il rullo riavvolge la corda che viene recuperata da un operatore man mano che si svolge. Il verricello va ovviamente orientato a seconda del punto accessibile di aggancio all'albero nonché della posizione del capo da recuperare. È intuibile che ove la corda non venisse mantenuta in tensione il rullo girerebbe a vuoto e non si riuscirebbe a recuperare neanche un metro. In considerazione della tipologia di intervento il motore dovrebbe avere una discreta potenza (2-3 kW), regime di rotazione non eccessivo (10.000-12.000 rpm) e velocità di traino contenuta (20-25 m/min). Altri tipi di verricelli motorizzati, di produzione industriale e ben più pesanti (oltre 20 kg), prevedono, ad esempio, un cavo in acciaio di circa 60 m e diametro di 4-5 mm, incorporato nel dispositivo che si riavvolge automaticamente e quindi utilizzabile anche da un solo operatore. Anche questi dispositivi prevedono un punto di aggancio per ancorarli a un albero.

Una volta trasportato il capo in zona aperta, se necessario, si può fare intervenire un mezzo motorizzato per portarlo in prossimità della propria autovettura.

Per capi di piccola taglia è preferibile evitare lunghi trascinali su terreni accidentati o sassosi: una fatica in più e un maggior rispetto per il capo prelevato che ce lo farà sentire ancora più nostro e maggiormente apprezzato in cucina.



In alto, aggancio del verricello motorizzato all'albero. La corda va mantenuta in tensione manualmente.

In basso, verricello motorizzato di tipo industriale e con cavo d'acciaio riavvolto su tamburo.

In caso di trascinamento di una femmina la corda viene legata al collo - a differenza del maschio in cui si lega al palco - e quindi al muso.



Se la taglia del selvatico o le condizioni obbligano il trascinamento è comunque consigliabile utilizzare una corda da annodare al palco o nel caso di femmine al collo, per poi farla passare con una sorta di mordacchia intorno al muso. Questo permette nell'azione di trascinamento di mantenere il muso sempre alzato da terra ed evitare che si vada a impuntare in tutti i possibili ostacoli costringendo a ripetuti disincagli e ad un supplemento di fatica.

RECUPERO CON CANE DA TRACCIA

Ritrovamento del capo vivo o morto

È profondamente etico tentare il recupero di un capo ferito che non sia caduto sul sito, usufruendo del servizio volontario e gratuito organizzato dagli ATC e dalle AFV tramite gli abilitati e i loro ausiliari debitamente autorizzati dalla Provincia. In questi casi, fortunatamente sporadici, il recupero non è immediato come sarebbe auspicabile, ma deve assoggettarsi ai tempi peculiari di questa disciplina che non è oggetto di questa trattazione.

Alla fine di una traccia con esito positivo, comunque dopo diverse ore dallo sparo, si presentano le due seguenti possibilità.

Imbragatura per il trascinamento



La corda, annodata al palco, viene fatta passare attorno al muso con una sorta di mordacchia.

1. Il capo recuperato è ritrovato morto. Ci troviamo di fronte a un selvatico generalmente colpito malamente, nelle parti più deleterie per la salubrità delle carni, il tempo trascorso avrà dato modo alla carica batterica di moltiplicarsi, le carni molto probabilmente saranno state intaccate da selvatici opportunisti e infestate da uova o larve di insetti (particolarmente attiva la mosca carnaria), i muscoli e l'apparato arterioso-venoso presenteranno ristagni di sangue variamente coagulato. Al cacciatore resta la soddisfazione venatoria di aver ritrovato il capo e recuperato il trofeo. Qualche porzione di carne potrà essere recuperata ma è pratica sconsigliabile perché la qualità delle carni della carcassa sarà irrimediabilmente compromessa.



2. Il capo è ritrovato ancora vivo. Se debilitato da un colpo all'addome, presenterà quasi tutte le problematiche di un capo trovato morto, con carni ancora vive ma febricitanti e contaminate. Un'accurata e attenta selezione delle parti migliori è possibile, scartando ovviamente quelle maggiormente compromesse. Le ferite agli arti debilitano grandemente il selvatico ma a parte l'inevitabile febbre e qualche locale infestazione da insetti, la maggior parte delle carni sarà utilizzabile. Ricordiamo che i selvatici feriti portatori di trofeo o difese possono essere estremamente pericolosi e anche le femmine con un calcio o con la semplice massa del corpo sono in grado di procurare una sgradevole esperienza a un cacciatore imprudente. Sconsigliamo vivamente la pratica dell'uso del coltello per "servire" il selvatico alla cervice o alla gola per ovvi motivi di sicurezza. Ricordiamoci di essere per lo più soli e lontani dai centri di pronto soccorso, la prudenza non deve mai fare difetto.

Per l'identificazione dell'animale si procede all'obliterazione della fascetta che viene fissata a una zampa posteriore.

Identificazione dell'animale e ispezione

All'assegnazione del capo vengono consegnati al cacciatore: il regolamento dell'ATC, le mappe del distretto e delle sub zone nelle quali si effettuerà l'azione di caccia, un talloncino con indi-

cati il nome dell'assegnatario e le caratteristiche del capo da prelevare e la fascetta oblitterabile inamovibile.

Raggiunto il capo e constatata con certezza la morte, bisogna oblitterare la fascetta tagliando con il coltello le linguette del datario, farla passare nel taglio praticato tra il tendine d'Achille e lo stinco e far scattare il fissaggio. Controllare



Tra la mandibola e il palato va collocato tempestivamente un bastoncino per facilitare l'ispezione della tavola masticatoria presso il centro di misurazioni biometriche.

scrupolosamente l'inamovibilità della fascetta per non smarrirla durante il trasporto e per non incorrere in spiacevoli discussioni, o peggio sanzioni, durante una eventuale verifica da parte delle Autorità preposte alla vigilanza.

Annotare sul Tesserino Regionale per l'Esercizio Venatorio l'avvenuto prelievo indicando obbligatoriamente la specie con la sigla a due lettere ed eventualmente il sesso e la classe di età stimata con il simbolo grafico internazionale.

A questo punto è d'obbligo un semplice omaggio al capo abbattuto. Il cacciatore staccherà, spezzandoli, due ramoscelli scegliendo tra le essenze presenti in loco quelle più significative e più verdi (quercia, abete, pino, faggio, edera, ecc.) e li bagnerà con il sangue della ferita: il primo verrà infilato nella bocca del selvatico come ultimo morso (pasto) e il secondo lo sistemerà rigorosamente a destra sul cappello. La cerimonia è generalmente di competenza dell'eventuale accompagnatore, che porgerà al cacciatore il ramoscello appoggiato delicatamente sul proprio cappello, accompagnato dalla rituale stretta di mano.

Secondo il rituale di tradizione tedesca si dovrebbe appoggiare anche un ramoscello sul fianco sinistro dell'animale con le fronde in avanti, se femmina, o verso il retro se maschio. Questo significa che il capo va adagiato sul fianco destro evitando quello sinistro, sinonimo di morte.

Prima di rimuovere il capo abbattuto si dovrebbe sostare in piedi un minuto in silenzio, come ultimo saluto.

La preparazione del capo per l'ispezione è quanto mai semplice ma altrettanto necessaria per agevolare il lavoro degli addetti ai centri di misurazioni biometriche: è sufficiente introdurre tempestivamente tra la mandibola e il palato (il *rigor mortis* è quanto mai rapido in questi muscoli) un cilindretto di legno o altro materiale di fortuna per facilitare l'ispezione della tavola masticatoria.

EVISCERAZIONE

A seconda della temperatura e degli organi colpiti

L'eviscerazione rappresenta il primo e più delicato intervento del cacciatore nella filiera igienica del trattamento delle carni, di certo il più importante per raffreddare rapidamente la carcassa e prevenire, o quantomeno limitare, la proliferazione batterica che inevitabilmente si attiva subito dopo l'abbattimento. Il contenuto gastrico e intestinale inizia a fermentare incontrollato al cessare delle naturali funzioni che regolano la formazione e la crescita dei batteri, conseguentemente il loro numero aumenta rapidamente finendo per contaminare fegato, milza e reni per poi intaccare muscoli e tessuti accelerandone il processo di decomposizione.

Questo accade, in assenza di un'appropriate eviscerazione, in poche ore dalla morte del selvatico. Risulta evidente che il trasporto del capo prelevato direttamente al centro di controllo senza effettuare l'eviscerazione è ipotizzabile solo nei casi in cui il selvatico venga abbattuto con un colpo nell'area vitale cuore/polmoni, il recupero avvenga immediatamente senza trascinarsi o rudi manipolazioni, la temperatura sia inferiore ai 15°C e la distanza dal centro di controllo sia tale da concludere tutta l'operazione in meno di un'ora.

La contaminazione si attiva invece in tempi brevissimi in presenza di versamenti di liquido gastrico o intestinale, se il recupero risulta difficoltoso o rovinoso per la carcassa, se il tra-

sporto è stato particolarmente ruvido, se durante l'eviscerazione sono stati intaccati gli organi gastro-intestinali.

La temperatura ambiente ha un'enorme importanza: basti pensare che lo sviluppo dei colibatteri passa da un'unità a otto alla temperatura di 15 °C, in pochissime ore (2-3), mentre a 35 °C, nello stesso intervallo di tempo, si impenna a oltre un miliardo di unità.

La necessità di una rapida eviscerazione deve tener conto anche del punto in cui è stato colpito il selvatico: colpi ben assestati portati alla cassa toracica tra il diaframma ed il collo in zona cardio-polmonare risultano sempre risolutivi e, a parte gli inevitabili ematomi nei tessuti che circondano i fori di entrata e di uscita, comportano esclusivamente dei versamenti di liquido ematico; al più si potrà trovare qualche frammento osseo.

Altra cosa sono i colpi portati dietro al diaframma, dove sono collocati gli organi più deleteri per la salubrità delle carni con versamenti di urina, feci, cibo variamente digerito contenuto nei vari comparti dello stomaco, che, una volta dispersi, innescano quella proliferazione batterica che si vuole assolutamente evitare. In questo caso un'eviscerazione immediata non solo è consigliabile ma è da ritenersi doverosa. Solo in questi casi sarà necessario un radicale e accurato lavaggio delle cavità interessate ai versamenti.

In via più generale ci pare ovvio raccomandare che l'eviscerazione venga fatta subito sul punto di ritrovamento del capo. Qualora il capo venga recuperato dopo alcune ore l'eviscerazione, a maggior ragione, va eseguita immediatamente e la carcassa sottoposta comunque ad un'ispezione sanitaria per autorizzarne il consumo. In quest'ultimo caso, pur in presenza di parere sanitario favorevole, la carne andrebbe consumata, in via prudenziale, solo ben cotta, rinunciando a qualsiasi destinazione d'uso come carpaccio, roast beef ed insaccati.

La differenza qualitativa delle carni dovuta al punto di impatto della palla è immediatamente percepibile osservando, ad esempio, i due cinghiali colpiti rispettivamente nell'area tora-



Differenza qualitativa delle carni dovuta al punto di impatto della palla in due carcasse di cinghiali, quello sopra colpito nell'area addominale e quello sotto nell'area toracica.

cica (visceri chiari) e nell'area addominale (visceri scuri).

Ogni altro fattore che possa influire negativamente sulla salubrità delle carni riduce il tempo a disposizione e, indipendentemente dalla destinazione d'uso finale, si dovrà agire di conseguenza.

Le operazioni sono sostanzialmente simili per tutte le specie di ungulati, differenziandosi solo se si procede sul campo con l'animale disteso a terra o presso un centro di controllo con il capo appeso per le zampe posteriori alle apposite attrezzature.

Sul campo o presso il centro di controllo

Tenendo conto della buona esperienza maturata e della manualità acquisita nelle operazioni di eviscerazione dalla maggior parte dei cacciatori si è preferito suggerire un criterio pratico di riferimento e mettere a disposizione una serie di foto realizzate sul campo e presso i centri di controllo che rappresentino le fasi più significative delle tecniche utilizzabili riferite a un variegato campione di capi abbattuti.

Per l'eviscerazione sul campo si suggerisce la sequenza di operazioni a fianco indicata.

Se il colpo è stato piazzato in modo preciso e l'eviscerazione eseguita correttamente, non si dovrebbe far altro che lasciar raffreddare e asciugare all'aria la carcassa. In caso contrario, se occorresse ripulirla, è consigliabile utilizzare la carta dei rotoloni da cucina; in alternativa anche uno straccio pulito di cotone o lino potrà andare bene ma solo per un monouso poiché il lavaggio inadeguato implicherebbe un'indesiderata contaminazione batterica al secondo utilizzo. È consigliabile disporre sempre di una riserva di acqua pulita per lavare accuratamente mani, coltelli e guanti durante le fasi più critiche delle operazioni. L'interno della carcassa sarà lavata con acqua abbondante solo in caso di versamenti importanti di liquidi organici, mentre ne è sconsigliato l'uso per pulire l'interno delle cavità muscolari provocate dalla palla, perché la persistenza di sacche di acqua all'interno dei tessuti, specialmente in presenza di alte temperature, rappresenta un ulteriore pericoloso veicolo di contaminazione batterica che va ovviamente evitato.

I visceri sono il primo e più importante indicatore dello stato di salute di un selvatico abbattuto, a parte lo stato generale di tutta la carcassa. L'analisi preliminare di polmone, fegato, milza, reni deve essere immediata da parte del

Eviscerazione sul campo

- Disporre il selvatico sul terreno in leggera pendenza e con la testa rivolta in basso.
- Incidere il manto dalla punta dello sterno sino alla gola, liberando la trachea e l'esofago che saranno recisi all'altezza della gola dopo aver legato il secondo per evitare la fuoriuscita del liquido ruminale. L'operazione favorisce anche il deflusso del sangue e dei coaguli.
- Mantenere divaricate le zampe posteriori appoggiandovi sopra i piedi o le ginocchia e procedere all'asportazione degli organi genitali maschili. Incidere la parete addominale partendo dalla zona pubica sino alla gabbia toracica. Fatto un taglio di alcuni centimetri, inserire l'indice e il medio della mano libera dal coltello sotto la parete e completare il taglio mantenendo la lama leggermente inclinata con il filo di taglio rivolto verso l'alto per non forare inavvertitamente i visceri.
- Circondare dall'esterno l'ano, estrarre la parte terminale del retto per legarla, quindi liberare il retto e la vescica estraendoli dall'interno del bacino. In alternativa si può incidere l'ano dall'esterno tratteneendo con una mano il canale urinario per poi legarlo onde evitare la fuoriuscita di urina ed estrarlo al di sotto del bacino.
- Estrarre parzialmente il pacco intestinale per poter circondare il diaframma ed afferrare trachea ed esofago al di sopra degli organi toracici, liberando la carcassa da tutti gli organi interni.
- Procedere alla separazione delle frattaglie: recidere e separare il cuore dai polmoni, scartare il pericardio, tagliarlo longitudinalmente, aprendo atri e ventricoli per togliere i grumi di sangue. Estrarre i reni e il fegato, eliminando la cistifellea nel cinghiale e nei bovidi (ove cacciabili). Il recupero di trippa, polmoni e milza è possibile anche a fronte di un modesto valore

gastronomico. Rimangono invece degni di nota il cervello e la lingua, di cui si tratterà in modo più ampio alla sezione "Frattaglie".

- Per facilitare il trasporto della carcassa ed evitare contaminazioni con terra e foglie, si suggerisce di limitare al minimo l'apertura della cassa toracica e di non tagliare l'osso sacro. Queste operazioni potranno essere successivamente completate presso il centro di controllo.



cacciatore sul campo o del personale formato dei centri di raccolta.

Nel caso di eviscerazione presso il centro di raccolta si procederà come a fianco indicato.

Nel caso il colpo abbia interessato la zona addominale, per evitare contaminazioni con gli organi toracici, è buona norma estrarre prima il pacco intestinale, poi gli organi toracici ed infine rimuovere il diaframma.

Nella pratica venatoria dell'Emilia Romagna, con la sola eccezione del cinghiale, le femmine e i maschi delle specie selvatiche non vengono prelevati nei rispettivi periodi di estro, pertanto il problema del sentore delle carni non si pone, anche se una certa latenza dell'estro è da mettere in conto nei maschi dopo il periodo degli amori.

Eviscerazione presso il centro di controllo

- Fissaggio della carcassa con le zampe posteriori ai ganci di sostegno.
- Recisione del cranio e delle zampe.
- Asportazione degli organi genitali e dello scudo addominale (per i maschi di cervo).
- Apertura dalla punta del petto sino alla gola.
- Distacco di esofago e trachea dal collo.
- Incisione dell'addome dall'inguine sino alla gabbia toracica.
- Circoncisione dell'ano e legatura della parte terminale del retto, staccando il tutto dall'interno.
- Apertura dello sterno fino al collo.
- Estrazione del pacco intestinale.
- Circoncisione del diaframma.
- Asportazione degli organi toracici, trachea ed esofago.
- Recupero del cuore, reni e fegato.
- Taglio dell'osso sacro (sinfisi pubica).
- Toelettatura della carcassa (rimozione di nervetti, grasso, peli ed ematomi) e successiva asciugatura.







Coltelli a lama fissa di buona durezza del tipo *drop point*, suggeriti per l'eviscerazione sul campo.

In sequenza trattamento di una carcassa di cinghiale dallo scuoiamento al sezionamento.

In via generale il capriolo, che ha carni normalmente più marcate di quelle del daino e del cervo, non presenta un aumento significativo del sentore caratteristico, che è fortemente marcato nelle due specie maggiori le cui carni a volte possono risultare sgradevoli. Il calendario venatorio attuale non prevede il prelievo dei maschi di daino in concomitanza con il periodo degli amori, pertanto il consiglio di cui sopra vale solo per il cervo. Per i maschi di cervo prelevati subito dopo il periodo degli amori lo scudo addominale si presenta di solito molto scuro a causa dell'urina irrorata, in quanto importante richiamo sessuale per le femmine, ed ossidata dall'aria. Il sentore è piuttosto pungente e si raccomanda pertanto di toglierlo subito pulendo accuratamente il coltello, o meglio ancora sostituirlo, prima di procedere con le altre operazioni.

Per le operazioni descritte è consigliabile usare un coltello a lama fissa, del tipo *drop point*, di 10-12 cm di lunghezza, ben affilato e con acciaio di buona durezza (57-58 HRC) del tipo 440 C, Ma5M, ATS 34.

Volendo usare un coltello specifico per scuoiatura ed eviscerazione porre la massima attenzione nella scelta degli acciai proposti; non dovrebbero avere una durezza superiore a 60-62 HRC (del tipo D2 o equivalenti) poiché sarebbe quasi impossibile affilarli con i normali accia-



rini. Nel caso di trattamento della carcassa appesa alle zampe posteriori sarebbe preferibile un coltello con lama leggermente ricurva verso l'alto per prevenire la perforazione dei visceri, perché la lama deve necessariamente essere rivolta verso il pacco intestinale con movimento di taglio dall'alto al basso. Questo tipo di lama si presta molto bene per completare alcune operazioni di scuoiamento quando non si preferisca ricorrere all'uso delle sole mani



oppure per recuperare quelle parti di carne che dovessero rimanere attaccate alla pelle. L'utilizzo del coltello è particolarmente necessario nel cinghiale, in quanto lo strato di grasso sub-cutaneo consente in modo molto limitato l'uso delle sole mani.

Alcuni preferiscono asportare semplicemente le setole e la borra, scottandole con acqua calda per poi raschiarle con un coltello a lama larga, in modo da lasciare la cotenna sulla carcassa,

che viene conservata così fino al trattamento finale per certi esclusivi tipi di ricette. Per ragioni precauzionali durante tutte le fasi e per tutti i tipi di selvaggina si raccomanda l'uso di guanti in lattice monouso, che devono far parte del normale corredo del cacciatore, anche se alcune foto qui riprodotte, per ragioni pratiche, sono state scattate senza questi essenziali accessori.

Lungo la storia l'uomo ha legato la propria sopravvivenza alla caccia e all'allevamento degli



animali e quindi alla necessaria eviscerazione, come ci mostra, in modo incredibilmente descrittivo, la curiosa scultura ellenistica del IV sec conservata nella Sala delle Cariatidi al Museo del Louvre di Parigi.

RAFFREDDAMENTO E TRASPORTO

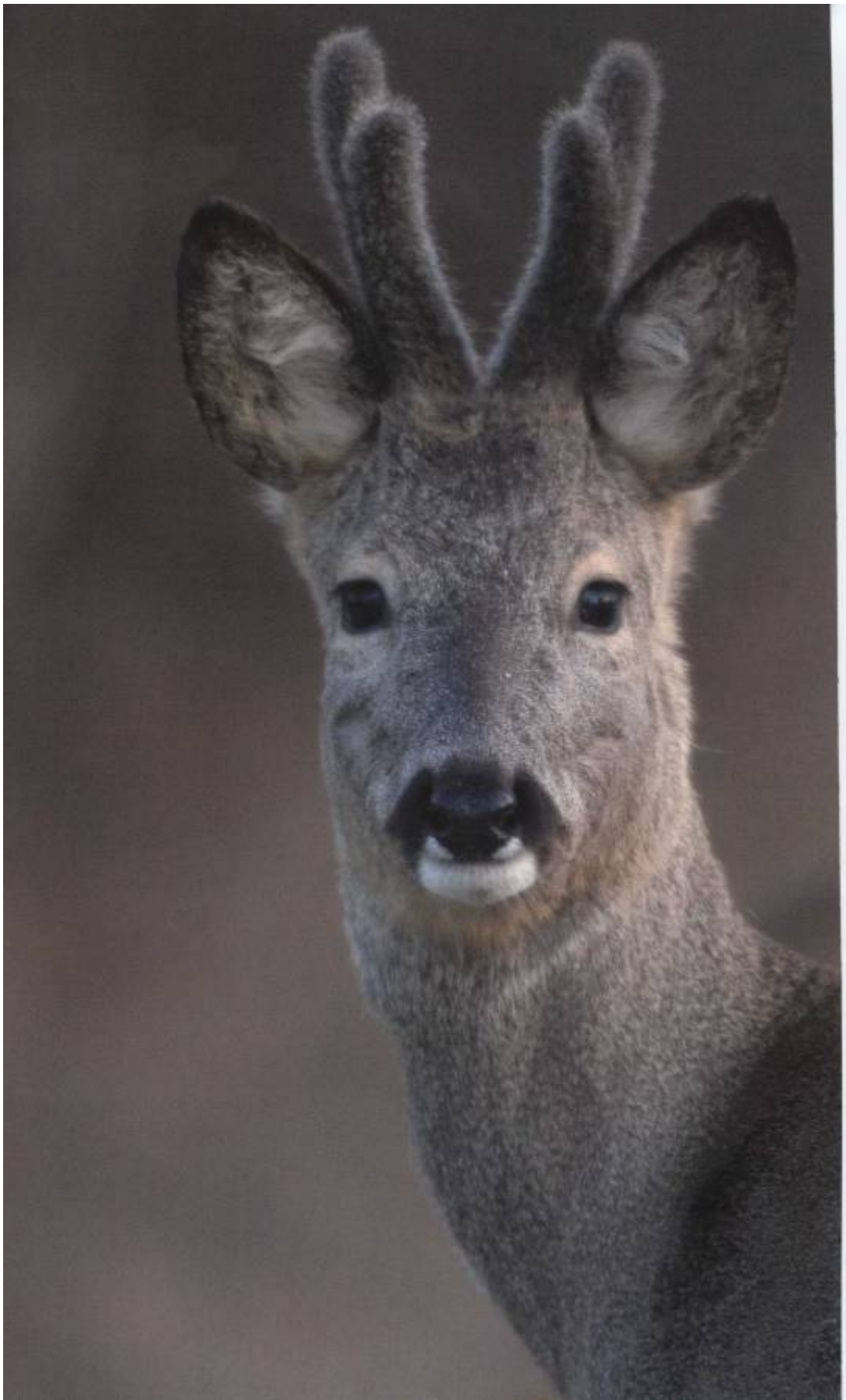
Dopo l'eviscerazione, il raffreddamento della carcassa può già avvenire sul campo, se le condizioni ambientali lo consentono.

La carcassa va appesa per la testa eventualmente protetta da un apposito sacco di rete antinsetti, che non ne impedisca la ventilazione, oppure posta sul terreno, evitando accuratamente il contatto diretto con la terra, sdraiandola sull'erba a pancia in giù con le quattro zampe divaricate, possibilmente in leggera pendenza per far sgocciolare il sangue. La rimozione degli organi interni e un'adeguata ventilazione prevencono la proliferazione batterica, causa della cosiddetta fermentazione mefitica, che intacca i tessuti alterandone l'aspetto e le caratteristiche organolettiche. Anche durante il trasporto occorre garantire un'aerazione sufficiente, evitando l'uso di sacchi o teli di plastica e tutto quanto possa condizionare la dispersione di calore.



In alto a sinistra, la scultura del IV secolo a.C. che rappresenta in modo estremamente realistico l'eviscerazione di un selvatico.

Qui sopra, dopo l'eviscerazione la carcassa viene fatta raffreddare in campo, eventualmente coperta da un sacco a rete antinsetti.





Controllo dei capi abbattuti



Una volta chiarita la portata del problema sanitario a carico della fauna selvatica, il cacciatore dovrà mettere in atto una serie di comportamenti volti a favorire il controllo o l'eradicazione delle infezioni, a segnalare la presenza di animali morti e ad eliminare il rischio di trasmissione di zoonosi all'uomo.

La recente Determinazione della Regione Emilia-Romagna definisce precise indicazioni in merito al commercio delle carni di animali selvatici abbattuti durante l'attività venatoria o di controllo.

PRESCRIZIONI DI LEGGE

In coerenza con l'impegno assunto di dare concreta attuazione alle normative comunitarie in materia di igiene dei prodotti di origine animale la Regione Emilia-Romagna ha predisposto e realizzato nel corso del 2007 un progetto funzionale a questo obiettivo.

La fase conoscitiva è stata organizzata il 14 marzo 2007 con una conferenza - tavola rotonda rivolta a operatori pubblici e privati del settore avente come obiettivi gli aggiornamenti normativi sulla gestione del rischio sanitario collegato alla presenza dei selvatici, alla caccia e al consumo di alimenti provenien-

ti dalla selvaggina cacciata nonché la condivisione di esperienze operative di gestione del rischio.

Il materiale e i dati raccolti sono stati quindi analizzati, elaborati e presi a base delle successive valutazioni che hanno portato la Giunta Regionale ad emanare la determinazione n. 015856 del 29 novembre 2007 relativa alla commercializzazione di carni di selvaggina abbattuta, di cui si riprende a fianco la parte relativa alle indicazioni tecniche.

Si ricorda infine che i capi destinati all'autoconsumo rimangono soggetti alla normativa esistente (R.R. n. 4/2002) e saranno disciplinati con appositi regolamenti da emanarsi quanto prima a cura degli organi competenti.



DALLA DETERMINA REGIONALE

La commercializzazione delle carni della fauna selvatica abbattuta in attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo (art. 19 della Legge 11.02.92 n. 157) rientra nelle norme previste dal Reg. n. 853/04/Ce in materia di igiene di alimenti di origine animale.

L'art. 1, paragrafo 3 del Reg. 853/04/Ce prevede l'esclusione dal campo di applicazione del Regolamento, della fornitura di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica da parte del cacciatore direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione, a livello locale.

La Conferenza permanente tra Stato, Regioni e Province autonome, con gli accordi Ref. n. 2470 e n. 2477 del 9 febbraio 2006 "Linee guida applicative del Reg. n. 852/2004/Ce del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" e "Linee guida applicative del Reg. n. 853/2004/Ce del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale", recepiti con deliberazione della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 970 del 2 luglio 2007, ha fissato il piccolo quantitativo in 500 capi/cacciatore/anno per la piccola selvaggina selvatica, in un capo intero/cacciatore/anno per la selvaggina di grossa taglia e ha definito "ambito locale" il territorio della provincia e delle province contermini.

Destinazione delle carni di selvaggina abbattuta

Le carni degli animali selvatici possono provenire da animali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria o da animali abbattuti in attività di controllo.

Le carni degli animali selvatici abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria, possono avere la seguente destinazione:

- **autoconsumo** da parte del cacciatore;
- **cessione diretta** di un capo intero/cacciatore/anno di selvaggina di grossa taglia e 500 capi/anno di piccola selvaggina, al consu-

matore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale, con l'obbligo di documentarne la provenienza e la negatività per la trichinosi per le specie sensibili; pertanto il dettagliante (macellai, ristoratori ecc.) che acquista prodotti, esclusi dal campo di applicazione del Reg. n. 852/04/Ce, si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista, compreso l'obbligo di documentarne la provenienza in base alle disposizioni del Reg. n. 178/2002/Ce e, per le carni di cinghiale, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichina;

- **commercializzazione**, previo invio ad un Centro di lavorazione riconosciuto ai sensi del Reg. n. 853/2004/Ce per essere sottoposte ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. n. 854/04/Ce e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria.

Le carni degli animali selvatici abbattuti in attività di controllo (Legge n. 157/92, art. 19) attuata dalle Amministrazioni Provinciali e dagli Enti di Gestione dei Parchi, devono essere destinate esclusivamente alla commercializzazione, previo invio ad un Centro di lavorazione, riconosciuto ai sensi del Reg. n. 853/2004/Ce, per essere sottoposte ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. n. 854/2004/Ce e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria.

Riconoscimento dei centri di lavorazione

I Centri di lavorazione della selvaggina devono essere riconosciuti ai sensi dell' art. 4 del Reg. n. 853/2004/Ce e soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai Regg. n. 852/04/Ce e n. 853/04/Ce. Data la peculiarità della materia trattata, al fine di consentire la commercializzazione di selvaggina di grossa e piccola taglia, in osservanza delle disposizioni del Reg. n. 853/04/Ce su tutto il territorio della Regione Emilia-Romagna, si ritiene utile fornire le seguenti indicazioni.

In relazione alle caratteristiche strutturali dei Centri di lavorazione della selvaggina, si pos-

sono individuare due tipologie di attività, una finalizzata alla lavorazione delle carcasse fino alla suddivisione in mezzene od al massimo in tre pezzi ed una che prevede operazioni di sezionamento e/o disosso.

Le strutture che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione di carcasse o di mezzene suddivise in non più di tre parti, devono possedere almeno i seguenti requisiti strutturali:

- un locale/spazio coperto per il ricevimento e l'eviscerazione delle carcasse;
- una cella frigorifera per lo stoccaggio delle carcasse non scuoiate, a temperatura controllata < 7 °C;
- un locale per la lavorazione;
- una cella frigorifera per il deposito delle carni a temperatura controllata;
- un locale o idonei contenitori per il deposito dei sottoprodotti ai sensi del Reg. n. 1774/02/Ce;
- uno spogliatoio con bagno e antibagno.

Negli stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di selvaggina di allevamento e di selvaggina selvatica, devono essere prese le precauzioni necessarie onde evitare contaminazioni reciproche, provvedendo a separare nel tempo o nello spazio le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiate.

Le strutture che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione delle carni ottenute dal sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina, devono possedere i requisiti di cui all'Allegato III, Sez. 1, Cap. 5 del Reg. n. 853/2004/Ce in quanto sovrapponibili ai laboratori di sezionamento di carni fresche di altre specie animali.

Al fine di ottenere il riconoscimento della struttura, il legale rappresentante/titolare presenta la domanda come previsto dalla procedura per il riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Reg. n. 853/2004/Ce di cui alla determina del Responsabile del Servizio Veterinario e igiene degli alimenti n. 9747 del 26/7/2007.

La domanda presentata al SUAP del Comune in cui ha sede il Centro di lavorazione deve essere corredata dalla documentazione prevista in originale o copia conforme e da una copia in carta semplice.

Selvaggina di grossa taglia

- 1) **Il capo di selvaggina, una volta abbattuto, deve essere privato al più presto di stomaco e intestino e trasportato in un Centro di lavorazione della selvaggina** accompagnato dai visceri ben identificabili (organi della cavità toracica, addominale e pelvica, nonché trachea ed esofago), e scortato da una dichiarazione del cacciatore attestante data, ora e luogo dell'abbattimento.

Testa e visceri non devono accompagnare al Centro di lavorazione il capo abbattuto nel caso in cui questo venga esaminato, subito dopo l'abbattimento, da una "persona formata", che allega alla carcassa una dichiarazione, appositamente numerata, la quale oltre ad indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, attesti che l'animale è stato sottoposto ad esame a seguito del quale non sono state evidenziate caratteristiche indicanti che la carne presentava un rischio per la salute; nel caso del cinghiale invece, testa e diaframma devono sempre accompagnare la carcassa.

È considerato "personale formato" chiunque abbia seguito lo specifico corso formativo ai sensi del Allegato III, cap. I sez. IV, del Reg. n. 853/04/Ce, soprattutto se si tratta di figure funzionalmente già inserite nel percorso tecnico di gestione faunistico-venatoria e quindi immediatamente disponibili ad intervenire sul capo abbattuto, quali ad esempio: Rilevatori biometrici, Capisquadra, Responsabili di girata e loro sostituti, Direttori di Aziende Faunistiche e loro delegati, responsabili di Distretti di gestione degli ungulati.

- 2) **La refrigerazione dei capi cacciati deve iniziare nel più breve lasso di tempo dall'abbattimento** e raggiungere una

temperatura in tutta la carne non superiore a 7 °C. Per facilitare le operazioni di raffreddamento, nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un Centro di lavorazione, queste potranno essere trasportate in un primo momento in un "centro di sosta o centro di raccolta", ben identificato e funzionale al luogo di abbattimento, già autorizzato ai sensi della legge 283/62 o registrato ai sensi del Reg. n. 852/04/Ce, art. 6, comma 2.

Per centro di sosta o centro di raccolta si intende un "Punto di raccolta e controllo dei capi abbattuti" o una "Casa di caccia", dotati di pareti e pavimenti facilmente lavabili, acqua pulita, di una cella frigorifera di capacità idonea a contenere le carcasse non accatastate e di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri scarti non destinati al consumo umano. Resta inteso che nei centri di raccolta devono essere rispettati i requisiti gestionali previsti dal Reg. n. 852/04/Ce e dovrà essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, al fine della rintracciabilità.

Le carcasse dovranno poi essere avviate nel più breve tempo possibile ai Centri di lavorazione per essere sottoposte a visita veterinaria.

- 3) **Per l'invio delle carcasse ad un Centro di lavorazione della selvaggina dovranno essere garantite le norme igienico-sanitarie previste per il trasporto delle carni.** In particolare durante il trasporto, le carcasse non dovranno essere ammucchiate.

Le carcasse, nel Centro di lavorazione, devono essere sottoposte al più presto dopo l'arrivo, a visita sanitaria da parte del veterinario ufficiale, come da Reg. n. 854/04/Ce e, ad esito favorevole, sottoposte a bollatura sanitaria per essere commercializzate.

- 4) **Le carni dei cinghiali sono soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla trichinella.** In particolare, considerato che i

cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione, dalle carcasse dei cinghiali abbattuti a caccia destinate all'immissione sul mercato, va prelevato sistematicamente un campione di muscolo al fine di individuare la presenza di trichinella. Da tali carcasse, che devono transitare da un centro di lavorazione della selvaggina, il campione viene prelevato nell'ambito della visita *post mortem*, eseguita conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I, Sez. IV Capo VIII del Reg. n. 854/2004/Ce.

Lo scrivente Servizio, con le indicazioni tecniche contenute nel provvedimento di recepimento delle linee guida nazionali per la corretta applicazione del Reg. n. 2075/05/Ce, demanda ai Direttori delle ADSPV delle Ausl, in accordo con i competenti uffici faunistici ed i Corpi di Polizia Provinciale, la predisposizione delle procedure per consentire l'effettuazione dei controlli anche per le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia, destinati al consumo domestico privato.

Selvaggina di piccola taglia

Le carni di selvaggina piccola possono essere immesse sul mercato se sono rispettati i requisiti previsti dal Reg. n. 853/04/Ce All. III, Sez. IV, Cap. 3°; le carcasse, previo esame effettuato dopo l'abbattimento da una persona formata (Allegato III, Cap. I, Sez. IV, Reg. n. 853/04/Ce), devono essere conferite al più presto ad un Centro di lavorazione riconosciuto. Tale esame è volto ad individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. Una volta giunte al Centro di lavorazione devono essere eviscerate e mantenute ad una temperatura non superiore ai 4 °C ed ispezionate dal veterinario ufficiale, come da Reg. n. 854/04/Ce Allegato I Sez. IV, Cap. VIII.

Alle operazioni di sezionamento e disosso delle carni di selvaggina selvatica piccola si applicano le disposizioni di igiene di cui all'Allegato III, Sez. II, Cap. V del Reg. n. 853/04/Ce.



Il veterinario esegue un prelievo di cervello da un cervo maschio adulto per gli opportuni controlli sanitari.

ASPETTI SANITARI

Innanzitutto è doveroso fare un inquadramento generale del problema sanitario nella fauna selvatica e, di riscontro, in quella cacciabile. Il punto nodale è chiarire quando un problema sanitario è vero, oggettivabile e rilevante nella conservazione o gestione della specie o del gruppo di specie coinvolto nell'epidemiologia dell'infezione o malattia eventualmente presente.

Un'infezione nella fauna si considera importante quando ricorrono le circostanze a fianco riportate. In tali casi si crea un punto di contatto tra caccia e sanità della fauna selvatica, che si esplica primariamente nei comportamenti sotto indicati.

1 - Assecondare controllo ed eradicazione

L'attività venatoria deve assecondare le metodologie di controllo o di eradicazione delle eventuali infezioni nella fauna cacciabile che necessitano di essere combattute.

La legislazione nazionale o comunitaria richie-

de infatti che per alcune infezioni nella fauna selvatica l'attività venatoria modifichi il suo spirito fondamentale ovvero di conservare inalterata (o al limite incrementarla) la popolazione oggetto di caccia. In determinate situazioni (ad esempio peste suina classica e influenza aviaria causata da ceppi ad alta patogenicità), la dinamica di popolazione delle specie ospiti quando sottoposte a prelievo facilita la persistenza delle infezioni. In queste situazioni vi sono due possibili alternative: in un caso la popolazione infetta deve essere ridotta drasticamente, in breve tempo, quasi alla soglia di estinzione locale (per peste suina classica meno di un cinghiale per 100 ettari), nell'altro è auspicabile ridurre al massimo le possibili interferenze nell'evoluzione naturale che si attuerà tra infezione e popolazione ospite; in tali contesti la sospensione temporanea (ma anche per lunghi periodi) del prelievo aiuta fortemente le autorità sanitarie nel raggiungere lo scopo. In tali contesti anche il concetto di alta densità e insorgenza di malattie va fortemente modificato, spesso un'alta densità della specie ospite permette alla malattia un decorso più breve (a livello di popolazione) oppure addirittura asintomatico come avviene nel caso della lepre e dell'EBHS (European Brown Hare Syndrome).

In queste situazioni, e qualora le competenti autorità sanitarie lo richiedano, il ruolo del cacciatore è assimilabile a quello dell'allevatore, colui cioè che, detentore degli animali, collabora e stimola il lavoro delle autorità sanitarie.

2 - Segnalare i selvatici morti

L'attività venatoria (intesa nel suo complesso e non esclusivamente nell'atto del prelievo) deve essere anche indirizzata a segnalare casi di ritrovamento di animali selvatici morti nel territorio naturale.

In una situazione complessa come quella italiana, caratterizzata da una stretta coabitazione tra uomo e animali domestici e selvatici, uno dei principali mezzi di lotta alle malattie è il loro pronto rilevamento. Prima una malattia viene segnalata e identificata, più semplice sarà combatterla e maggiori saranno le probabilità di successo.

Quando un'infezione non deve essere trascurata

- **L'infezione appartiene alla lista di quelle codificate internazionalmente per cui ogni Stato deve approntare piani di controllo o di eradicazione della stessa nonché specifici piani di monitoraggio.** Tra i Paesi aderenti all'Organizzazione Mondiale per il Commercio (WTO) esiste un accordo in base al quale un Paese che presenti una certa infezione nel proprio territorio deve dare immediatamente comunicazione agli altri Paesi Membri e attuare una serie di misure tali da limitare la diffusione della malattia notificata. Gli altri Paesi, per auto-protegersi, possono chiedere di bloccare le esportazioni delle derrate animali o degli animali vivi delle specie che potrebbero essere colpite dall'infezione. In sintesi si tratta di infezioni che non devono essere presenti sul territorio di un Paese, pena la sua esclusione dal commercio e conseguenti enormi perdite economiche. Ad esempio un'epidemia di peste suina classica nel cinghiale vincola, dal punto di vista sanitario, anche tutti gli allevamenti di maiali domestici presenti nel territorio infetto. La carne di maiale, i suoi prodotti (prosciutto, salame ecc.) possono essere commercializzati al di fuori del territorio di produzione esclusivamente a certe condizioni o, in alcuni casi, non è assolutamente permesso.
- **L'infezione appartiene alla lista di quelle che sono tollerate nei selvatici, ma non negli animali domestici.** In questi casi la malattia nel selvatico assume grande importanza laddove i piani di profilassi nel domestico subiscono ritardi, interferenze, da parte di continui od occasionali infezioni che dal selvatico vengono trasmesse al domestico. Un possibile esempio di tali infezioni è rappresentato dalla brucellosi ovina o caprina nonché dalla tubercolosi bovina.
- **La malattia è una zoonosi ovvero una malattia che si può trasmettere dall'animale all'uomo.** In questo caso è priorità del singolo Stato limitare al massimo la diffusione della patologia all'uomo sia per questioni economiche (costi relativi all'ospedalizzazione, terapia, perdita di giorni lavorativi, ecc.) sia per salvaguardare i livelli minimi di assistenza sanitaria nonché il benessere. Il più classico degli esempi è la trichinella, di cui anche nel nostro Paese si sono avuti casi nell'uomo.
- **L'infezione è in grado di provocare drammatici crolli nella dinamica della popolazione ospite colpita.** Se un'epidemia di rogna sarcoptica colpisce la popolazione di camoscio di una riserva alpina inducendo un decremento del 90% della popolazione, è chiaro che sarà assai difficile poter effettuare una buona gestione venatoria della specie. Se la stessa infezione andasse a colpire il camoscio d'Abruzzo, si assisterebbe a un drammatico collo di bottiglia della popolazione con inevitabili ripercussioni (demografiche, genetiche, ecc.) sulla conservazione della specie.

Il ruolo del cacciatore è di primaria importanza nel segnalare alle autorità competenti capi morti di animali selvatici (indipendentemente dal fatto che appartengano o meno a specie cacciabili). Basti pensare che l'allerta per le principali epidemie occorse negli ultimi anni nella fauna selvatica è sempre iniziata grazie alla segnalazione di capi ritrovati morti nell'ambiente naturale. Le epidemie di rabbia silvestre nella volpe, di peste suina classica nel cinghiale, di influenza

aviaria nei cigni, sono sempre state identificate tramite questo tipo di attività (tecnicamente definita come sorveglianza passiva) e assai raramente dagli specifici piani di monitoraggio, seppur basati su campionamenti assolutamente congrui dal punto di vista quali-quantitativo. Questi ultimi, sono invece indispensabili (e quindi ancora la collaborazione dei cacciatori) per verificare l'andamento della malattia e la verifica della bontà delle azioni intraprese.

Come prevenire rischi sanitari al cacciatore

Animali trovati morti o in difficoltà

Innanzitutto è doveroso sottolineare come non ci si debba mai nutrire con questo tipo di animali. Seppur la raccomandazione appare superflua, va segnalato come, ad esempio, la maggior parte dei casi di tularemia nell'uomo in Italia sono stati determinati dalla cattura e successiva manipolazione a scopo alimentare di lepri infette. In ambito internazionale diversi casi di virus influenzale aviario (H5N1) sono stati determinati dalla cattura e successiva spiumatura di cigni infetti, incapaci di volare. Il cacciatore non deve intervenire, ma esclusivamente segnalare (ed eventualmente condurre) gli operatori professionali nel luogo del ritrovamento. Come scritto precedentemente, questa attività, non del tutto piacevole, è di primaria importanza nei processi di prima rilevazione di una malattia nell'ambiente e, di conseguenza, di estrema rilevanza sanitaria e quindi ambientale.

La contaminazione ambientale

Le più semplici norme di igiene personale sono sufficienti per limitare al massimo o annullare completamente il rischio di contrarre malattie direttamente dall'ambiente. Pur comprendendo che nell'ambiente naturale non sono disponibili acqua corren-

te e sapone, nella maggior parte dei casi è sufficiente comportarsi in modo "civile" per evitare la quasi totalità dei problemi. Laddove determinate condizioni sanitarie presentino particolari rischi per l'uomo, sono generalmente disponibili ulteriori informazioni atte a limitare il rischio come, per esempio, già successo per le zone infette da rabbia silvestre. Si tratta comunque di situazioni assolutamente eccezionali per quanto riguarda l'Italia.

Diversa importanza assumono invece le malattie trasmesse da vettori quali zecche e zanzare.

Di norma le zanzare non costituiscono un rischio sanitario nel nostro Paese, a parte l'immediato fastidio che possono causare, e inoltre l'attività venatoria viene svolta durante periodi dell'anno e in aree a volte poco adatte al loro sviluppo. Le zecche, al contrario, possono trasmettere infezioni importanti e talvolta anche molto gravi. Si tratta di un rischio relativamente basso (e non certo comparabile a quello che si corre giornalmente guidando l'automobile, che è ben più alto), ma che comunque è meglio ridurre al massimo. Sarà quindi necessario conoscere se la zona frequentata presenta infezioni trasmesse da zecche e quindi utilizzare idonei repellenti (diversi da quelli in commercio per le zanzare), atti a limitare l'attrattiva dell'uomo per le zecche.

Nel caso che una zecca si stia nutrendo

3 - Rischi legati al consumo e alla manipolazione

L'attività venatoria non deve incrementare il rischio del cacciatore e consumatore di contrarre malattie attraverso il consumo e la manipolazione di animali abbattuti durante la regolare attività.

Il cacciatore durante la sua attività può rischiare di contrarre malattie (definite come zoonosi) a causa del consumo o, più facil-

(attaccata), è importante rimuoverla immediatamente senza stringerla direttamente tra le dita, ma utilizzando qualsiasi strumento disponibile (generalmente coltello, ancora meglio forbicine o pinzette presenti nei coltelli multiuso) e ponendo la lama tra la cute e la testa della zecca. La zecca, generalmente ospita gli agenti di malattia nelle ghiandole salivari. Quando si "attacca" inizia a succhiare sangue all'ospite e dopo diverse ore (4-6) rigurgita il proprio pasto digerito nel sangue dell'ospite, eventualmente infettandolo. Quindi una zecca che si è attaccata da 2-3 ore non ha ancora messo a rischio di infezione l'uomo del cui sangue si sta nutrendo. Se la zecca viene stretta tra le dita rigurgita (semplicemente per pressione) e quindi questa operazione accelera possibili processi di infezione. Spesso viene consigliato di cospargere le zecche con olio o benzina, alcol o altre sostanze al fine di accelerarne il distacco. Questi animali respirano attraverso stigmi (in pratica delle specie di bocche) posti sulla parte posteriore del corpo. Tali stigmi venendo occlusi dall'olio o dalla benzina provocano il soffocamento della zecca che prima di staccarsi rigurgita; se ne deduce che tali pratiche sono assolutamente da evitare. Spesso, quando le zecche vengono rimosse meccanicamente (col coltello ad esempio) lasciano il proprio ipostoma (il loro pungiglione) dentro la cute dell'uomo.

Segue a pag. 60

mente, della manipolazione di animali cacciati ed eventualmente infetti. Le zoonosi costituiscono quel gruppo di infezioni o malattie che normalmente colpiscono gli animali e che possono essere trasmesse all'uomo. Tra le più note, presenti nell'ambiente naturale, possono essere citate la rabbia, l'echinococcosi, la tularemia, la trichinellosi.

Queste infezioni possono essere contratte attraverso diverse modalità:

- raccogliendo **animali trovati morti** nel territorio o catturando animali visibilmente malati e trasportandoli, non idoneamente isolati dall'ambiente esterno, sia con le mani sia con il proprio mezzo;
- direttamente da una **contaminazione ambientale** (come può avvenire con l'echinococco) o indirettamente tramite vettori come avviene per la malattia di Lyme tramite le zecche oppure per la malattia della febbre del Nilo (di cui l'Italia ha segnalato un'epidemia in Toscana nel 2001) tramite le zanzare;
- con la **manipolazione** di animali infetti (non necessariamente malati) durante eviscerazione, scuoiamento, sezionamento del capo;
- tramite l'**alimentazione** con carni poco cotte (cosiddetta carne al sangue) o preparazioni alimentari crude (ad esempio salsicce crude di cinghiale).

Non rientra negli scopi di questo lavoro la trattazione singola di ognuna di tali infezioni, per le quali comunque esistono notevoli e rilevanti fonti di informazione, tuttavia appare indispensabile elencare a fianco una serie di misure igienico-sanitarie atte a prevenire o limitare al massimo il rischio sanitario da parte del cacciatore.

Un comune senso di responsabilità

Nella sostanza e nella pratica il cacciatore, durante la propria attività, non deve mai dimenticare di mantenere quel minimo livello di guardia che gli permetterà di fruire dell'ambiente in modo sicuro e limitare quindi gli eventuali problemi sanitari, problemi che gli sono sistematicamente evitati durante la sua vita quotidiana.

Sarebbe inconcepibile avere una buona padronanza dell'uso del coltello nella propria casa e tagliarsi continuamente affettando un salame nel bosco!

È auspicabile che gli Enti gestori della fauna e delle attività ad essa correlate promuovano situazioni in grado di facilitare il mantenimen-

to delle minime condizioni igienico-sanitarie e di incrementare il grado di consapevolezza del cacciatore rispetto al proprio ruolo, superando una visione della propria attività limitata al prelievo in sé (seppur oggetto finale dell'attività venatoria). Tale promozione andrebbe attuata sia con la formazione sia con

È possibile che nei giorni successivi appaia un leggero alone rossastro in corrispondenza del punto di distacco. Tale arrossamento è determinato da una semplice reazione locale, per molti preferibile a una possibile malattia. Se la zecca viene distaccata con cura e lentamente, sarà più difficile il distacco dell'ipostoma. La chiave di volta per limitare al massimo questo tipo di infezioni ambientali è la conoscenza sanitaria del territorio e in particolare la presenza e l'abbondanza di infezioni trasmesse da zecche. Conoscenza che dovrebbe essere acquisita dagli Enti preposti e trasmessa al cacciatore di ungulati durante i diversi corsi di formazione o abilitazione, facendo in modo che la conoscenza e la consapevolezza dei rischi sanitari legati alla fruizione del territorio rappresentino la chiave di volta per la riduzione del rischio.

La gestione del capo abbattuto deve essere effettuata in sicurezza igienica

In particolare si avrà massima cura di limitare le perdite di sostanze organiche (sangue, feci, altri liquidi o solidi organici) durante il trasporto del capo dal punto di abbattimento alla propria autovettura. L'utilizzo di robusti guanti lavabili in gomma o pelle è raccomandato, mentre è sconsigliabile quello di fragili modelli usa e getta costruiti per l'uso umano ("guanti da chirurgo"). Nell'autovettura il capo deve essere deposto su appositi teli impermeabili o meglio posto dentro un bacile lavabile. Diversi capi andrebbero trattati singolarmente limitando al massimo il contatto reciproco.

Il sezionamento del capo

Le operazioni di taglio della carcassa devono essere effettuate in ambienti adeguati, mai per terra o in situazioni disagiate, con scarsa illuminazione e senza acqua corrente potabile (meglio se calda). Evitare di fumare, bere o mangiare sino a che non si è terminata ogni operazione (compresa la pulizia generale del locale) e non si è avuta l'opportunità di lavarsi le mani. I locali, terminate le operazioni, andrebbero sempre sottoposti ad una generale pulizia e ad una successiva disinfezione avente il principale compito di abbattere la carica batterica generale aspecifica che inevitabilmente si sviluppa in questo tipo di ambienti e che, di per sé, a lungo andare può creare problemi di conservazione igienica della carne. L'asportazione dei visceri dovrà iniziare da quelli addominali sino al diaframma (cartella) e, solo dopo aver rimosso la massa intestinale, si dovrà procedere all'apertura della cavità toracica. Il diaframma dovrebbe essere l'ultima parte da rimuovere dalla carcassa. All'apertura della cavità addominale si dovrà procedere a una semplice ispezione visiva dei singoli organi. Lo scopo dell'ispezione è di osservare fenomeni fuori dalla norma, specialmente colore e volume di alcuni organi chiave come fegato, milza, reni, nonché l'aspetto generale dei visceri. Si tratta di verificare se il capo presenta qualcosa di "strano", diverso dal consueto.

La stessa operazione va effettuata per gli organi toracici con particolare attenzione per i polmoni e il cuore. Il reperimento di lesioni, alterazioni nella forma e nel colore

3 - Rischi legati al consumo e alla manipolazione

L'attività venatoria non deve incrementare il rischio del cacciatore e consumatore di contrarre malattie attraverso il consumo e la manipolazione di animali abbattuti durante la regolare attività.

Il cacciatore durante la sua attività può rischiare di contrarre malattie (definite come zoonosi) a causa del consumo o, più facil-

(attaccata), è importante rimuoverla immediatamente senza stringerla direttamente tra le dita, ma utilizzando qualsiasi strumento disponibile (generalmente coltello, ancora meglio forbicine o pinzette presenti nei coltelli multiuso) e ponendo la lama tra la cute e la testa della zecca. La zecca, generalmente ospita gli agenti di malattia nelle ghiandole salivari. Quando si "attacca" inizia a succhiare sangue all'ospite e dopo diverse ore (4-6) rigurgita il proprio pasto digerito nel sangue dell'ospite, eventualmente infettandolo. Quindi una zecca che si è attaccata da 2-3 ore non ha ancora messo a rischio di infezione l'uomo del cui sangue si sta nutrendo. Se la zecca viene stretta tra le dita rigurgita (semplicemente per pressione) e quindi questa operazione accelera possibili processi di infezione. Spesso viene consigliato di cospargere le zecche con olio o benzina, alcol o altre sostanze al fine di accelerarne il distacco. Questi animali respirano attraverso stigmi (in pratica delle specie di bocche) posti sulla parte posteriore del corpo. Tali stigmi venendo occlusi dall'olio o dalla benzina provocano il soffocamento della zecca che prima di staccarsi rigurgita; se ne deduce che tali pratiche sono assolutamente da evitare. Spesso, quando le zecche vengono rimosse meccanicamente (col coltello ad esempio) lasciano il proprio ipostoma (il loro pungiglione) dentro la cute dell'uomo.

Segue a pag. 60

mente, della manipolazione di animali cacciati ed eventualmente infetti. Le zoonosi costituiscono quel gruppo di infezioni o malattie che normalmente colpiscono gli animali e che possono essere trasmesse all'uomo. Tra le più note, presenti nell'ambiente naturale, possono essere citate la rabbia, l'echinococcosi, la tularemia, la trichinellosi.

Queste infezioni possono essere contratte attraverso diverse modalità:

- raccogliendo **animali trovati morti** nel territorio o catturando animali visibilmente malati e trasportandoli, non idoneamente isolati dall'ambiente esterno, sia con le mani sia con il proprio mezzo;
- direttamente da una **contaminazione ambientale** (come può avvenire con l'echinococco) o indirettamente tramite vettori come avviene per la malattia di Lyme tramite le zecche oppure per la malattia della febbre del Nilo (di cui l'Italia ha segnalato un'epidemia in Toscana nel 2001) tramite le zanzare;
- con la **manipolazione** di animali infetti (non necessariamente malati) durante eviscerazione, scuoiamento, sezionamento del capo;
- tramite l'**alimentazione** con carni poco cotte (cosiddetta carne al sangue) o preparazioni alimentari crude (ad esempio salsicce crude di cinghiale).

Non rientra negli scopi di questo lavoro la trattazione singola di ognuna di tali infezioni, per le quali comunque esistono notevoli e rilevanti fonti di informazione, tuttavia appare indispensabile elencare a fianco una serie di misure igienico-sanitarie atte a prevenire o limitare al massimo il rischio sanitario da parte del cacciatore.

Un comune senso di responsabilità

Nella sostanza e nella pratica il cacciatore, durante la propria attività, non deve mai dimenticare di mantenere quel minimo livello di guardia che gli permetterà di fruire dell'ambiente in modo sicuro e limitare quindi gli eventuali problemi sanitari, problemi che gli sono sistematicamente evitati durante la sua vita quotidiana.

Sarebbe inconcepibile avere una buona padronanza dell'uso del coltello nella propria casa e tagliarsi continuamente affettando un salame nel bosco!

È auspicabile che gli Enti gestori della fauna e delle attività ad essa correlate promuovano situazioni in grado di facilitare il mantenimen-

to delle minime condizioni igienico-sanitarie e di incrementare il grado di consapevolezza del cacciatore rispetto al proprio ruolo, superando una visione della propria attività limitata al prelievo in sé (seppur oggetto finale dell'attività venatoria). Tale promozione andrebbe attuata sia con la formazione sia con

È possibile che nei giorni successivi appaia un leggero alone rossastro in corrispondenza del punto di distacco. Tale arrossamento è determinato da una semplice reazione locale, per molti preferibile a una possibile malattia. Se la zecca viene distaccata con cura e lentamente, sarà più difficile il distacco dell'ipostoma. La chiave di volta per limitare al massimo questo tipo di infezioni ambientali è la conoscenza sanitaria del territorio e in particolare la presenza e l'abbondanza di infezioni trasmesse da zecche. Conoscenza che dovrebbe essere acquisita dagli Enti preposti e trasmessa al cacciatore di ungulati durante i diversi corsi di formazione o abilitazione, facendo in modo che la conoscenza e la consapevolezza dei rischi sanitari legati alla fruizione del territorio rappresentino la chiave di volta per la riduzione del rischio.

La gestione del capo abbattuto deve essere effettuata in sicurezza igienica

In particolare si avrà massima cura di limitare le perdite di sostanze organiche (sangue, feci, altri liquidi o solidi organici) durante il trasporto del capo dal punto di abbattimento alla propria autovettura. L'utilizzo di robusti guanti lavabili in gomma o pelle è raccomandato, mentre è sconsigliabile quello di fragili modelli usa e getta costruiti per l'uso umano ("guanti da chirurgo"). Nell'autovettura il capo deve essere deposto su appositi teli impermeabili o meglio posto dentro un bacile lavabile. Diversi capi andrebbero trattati singolarmente limitando al massimo il contatto reciproco.

Il sezionamento del capo

Le operazioni di taglio della carcassa devono essere effettuate in ambienti adeguati, mai per terra o in situazioni disagiate, con scarsa illuminazione e senza acqua corrente potabile (meglio se calda). Evitare di fumare, bere o mangiare sino a che non si è terminata ogni operazione (compresa la pulizia generale del locale) e non si è avuta l'opportunità di lavarsi le mani. I locali, terminate le operazioni, andrebbero sempre sottoposti ad una generale pulizia e ad una successiva disinfezione avente il principale compito di abbattere la carica batterica generale aspecifica che inevitabilmente si sviluppa in questo tipo di ambienti e che, di per sé, a lungo andare può creare problemi di conservazione igienica della carne. L'asportazione dei visceri dovrà iniziare da quelli addominali sino al diaframma (cartella) e, solo dopo aver rimosso la massa intestinale, si dovrà procedere all'apertura della cavità toracica. Il diaframma dovrebbe essere l'ultima parte da rimuovere dalla carcassa. All'apertura della cavità addominale si dovrà procedere a una semplice ispezione visiva dei singoli organi. Lo scopo dell'ispezione è di osservare fenomeni fuori dalla norma, specialmente colore e volume di alcuni organi chiave come fegato, milza, reni, nonché l'aspetto generale dei visceri. Si tratta di verificare se il capo presenta qualcosa di "strano", diverso dal consueto.

La stessa operazione va effettuata per gli organi toracici con particolare attenzione per i polmoni e il cuore. Il reperimento di lesioni, alterazioni nella forma e nel colore

l'allestimento di strutture in grado di permettere e garantire che le varie procedure di gestione dei capi possano essere svolte in piena sicurezza. Infine da parte delle competenti autorità, andrebbe promossa una maggiore conoscenza del territorio e dei suoi mutamenti, monitorando la presenza di poche, ma rile-

vanti, patologie diffuse sia degli animali sia dell'uomo. Le informazioni acquisite, una volta appropriatamente diffuse, contribuiranno ad una maggiore responsabilizzazione da parte di coloro che fruiscono dell'ambiente naturale e che, in ultima sintesi, saranno i migliori protettori di sé stessi.

degli organi (che il cacciatore conosce assai bene nella loro normalità) impone un'ulteriore verifica che, nel caso specifico, è demandata a professionisti sotto diretta segnalazione del proprietario dell'animale o delle autorità competenti in materia di gestione venatoria. Non importa se molte delle segnalazioni verranno giudicate di poca importanza, meglio applicare il famoso motto: "Prevenire è meglio che curare."

L'alimentazione con le carni del capo abbattuto

Specialmente nelle situazioni sociali del dopo caccia si dovrà cucinare in luoghi che, seppur rustici, non vengano meno alle minime condizioni igieniche. In particolare la presenza di acqua potabile, idonei attrezzi di cucina e adeguate superfici per lavorare l'alimento sono condizioni indispensabili e inderogabili. La cottura dell'alimento deve essere piena anche vicino all'osso in quanto molti agenti di malattia possono resistere ad elevate temperature (superiore a 60 °C corrispondenti alla carne al sangue). Mai nutrirsi con alimenti crudi. Determinate preparazioni culinarie come carpaccio e roast beef possono essere tranquillamente utilizzate qualora il capo venga sottoposto ad esame ispettivo da parte delle competenti autorità sanitarie che ne certifichino l'idoneità al libero consumo; esattamente come avviene per la carne acquistata negli esercizi commerciali.

La funzione dei centri di controllo

La verifica dei capi prelevati in uno dei centri di controllo e misurazioni biometriche è un passaggio obbligato che serve principalmente a ricavare dei dati statistici sulle caratteristiche fisiche delle popolazioni soggette al prelievo e a verificare la corrispondenza tra quanto assegnato e quanto prelevato dal cacciatore per specie, sesso e classe di età ma anche a stabilire a grandi linee la salute del capo prelevato, che può essere valutato dallo stato generale e dall'analisi degli organi interni, dalle riserve di grasso, dalla presenza o meno di parassitosi esterne. Nei centri di controllo biometrico la collezione sistematica di alcuni semplici parametri - come peso, lunghezza, larghezza torace, altezza al garrese, misurazione semplificata del trofeo ecc. secondo i parametri suggeriti dall'Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica (INFS) - permette di monitorare continuamente l'evoluzione degli standard delle popolazioni nel tempo. Altre richieste possono essere soddisfatte, come il prelievo di frammenti di tessuti o di liquido ematico per studi di laboratorio più approfonditi non obbligatoriamente inerenti alla salubrità delle carni ma con finalità scientifiche di laboratorio. Non mancano precise informazioni sul punto nel quale è stato colpito il selvatico e sulla dotazione ottica e l'armamento del cacciatore al quale viene fornito, a fine controllo, una copia del verbale compilato.





Trattamento della carcassa

Per favorire la conservazione della carne e delle sue caratteristiche organolettiche è fondamentale che si verifichi il processo di frollatura, cui seguirà un corretto scuoiamento. Il taglio della carcassa dovrà poi procedere secondo un ordine in buona parte soggettivo, con ulteriori sezionamenti che tengano conto della destinazione d'uso delle carni.

FROLLATURA DELLA CARNE

Questa fase è essenziale nel trattamento della carcassa per favorire la conservazione e la valorizzazione ottimale delle proprietà organolettiche delle carni. Un breve accenno al processo biochimico che sottende a questa trasformazione può contribuire a farne meglio comprendere l'importanza.

L'attività motoria degli ungulati è legata alla presenza di zucchero ematico (glicogeno) che risiede nei tessuti muscolari; questo, ossigenato dai polmoni, si trasforma in glucosio, che diventa il carburante per il funzionamento dell'apparato muscolare. Al momento dell'abbattimento il glicogeno, venendo a mancare l'apporto di ossigeno, si trasforma con un processo chimico-enzimatico in acido lattico che frena la proliferazione batterica.

Si ritiene che entro 24 ore dalla morte la formazione di acido lattico sia completata, mentre continua l'azione di alcuni enzimi (catepsine), che attaccano la catena proteica rendendo più teneri i tessuti. È molto importante che il processo di acidificazione della carne (con pH inferiore a 6) abbia luogo e si completi regolarmente, poiché al suo termine interviene una variazione molecolare che porta all'indurimento del muscolo (*rigor mortis*).

Occorre pertanto evitare di esporre subito la carne a temperatura molto fredda (prossima a 0 °C) poiché questa, favorendo l'instaurazione del *rigor mortis* prima ancora che si sia completato il processo di acidificazione, porterebbe alla contrazione delle fibre muscolari

con perdita della capacità di trattenere l'acqua di costituzione, per cui la carne risulterebbe inevitabilmente dura e tigliosa dopo la cottura. La durata della frollatura di animali in pelle, che contiene la disidratazione della carne, dipende dalle dimensioni del selvatico, dall'età e ovviamente dalla temperatura ambiente. A titolo indicativo la frollatura è ritenuta adeguata dopo 3-4 giorni per animali giovani e dopo 7-8 giorni per animali adulti posti in ambiente domestico ventilato ma con un discreto grado di umidità, ad una temperatura non inferiore a 3-4 °C di notte e non superiore a 9-10 °C di giorno. Queste condizioni possono essere soddisfatte solo in alcuni ambienti domestici (cantine, garage, soffitte ecc.) e limitatamente al periodo autunno-inverno, rimanendo comunque soggette a imprevedibili variazioni dei parametri ottimali. Meglio sarebbe disporre di una cella frigorifera che permetta di mantenere il selvatico a una temperatura costante di circa +4 °C indipendentemente dalla stagione e dalla temperatura presente al momento del prelievo.

Lo scuoiamento può essere fatto dopo 24-48 ore dall'eviscerazione lasciando poi la carcassa nella cella frigorifera, anche se è preferibile mantenere la carcassa in pelle sino al termine della frollatura.

Sono sconsigliate temperature inferiori a 0 °C perchè non giovano alla qualità della carne, che risulterà più dura in quanto la frollatura viene inibita dalle basse temperature. Se si prolunga invece troppo la frollatura, i muscoli superficiali potranno assumere una colorazione scura come conseguenza della concen-

trazione dei pigmenti muscolari a seguito della perdita di una parte dell'acqua di costituzione e dell'ossidazione della mioglobina, che si trasforma prima in ossimioglobina e poi in metamioglobina. Un leggero inscurimento delle carni è comunque fisiologico ed è l'indice visivo dell'avvenuta frollatura della carne, senza che questa perda il suo valore organolettico.

Pur mantenendo la temperatura ottimale, un prolungato periodo nella cella - specie se in presenza di condizioni igieniche non perfette - può far insorgere la formazione di germi psicrofili che si sviluppano a basse temperature e modificano l'aspetto superficiale delle carni (untuosità e colore grigiastro), ma non risultano dannosi per la salute.

Alla luce di quanto sopra si consiglia di non insistere nella frollatura in cella frigorifera oltre i 10 giorni e di passare direttamente al consumo o ai diversi metodi di lunga conservazione.

In mancanza di cella frigorifera e in condizioni naturali particolarmente sfavorevoli è meglio soprassedere rispetto alla frollatura e passare dal prelievo al sezionamento entro 16 ore, per consentire che il processo di acidificazione avvenga anche solo parzialmente. Collocare quindi, se possibile, i tagli maggiori nel frigorifero per alcuni giorni e poi nel congelatore. Far sgelare lentamente i tagli nel frigorifero prima del loro uso in cucina non sostituisce affatto la frollatura, ma può contribuire a intenerire leggermente la carne prima del trattamento scelto.

SCUOIAMENTO

Qualora non sia già stato fatto per motivi di opportunità, prima di procedere allo scuoiamento occorre recidere la testa. Con la carcassa appesa per le zampe posteriori ruotare leggermente il cranio per facilitare l'inserimento della lama del coltello tra l'atlante e la prima vertebra cervicale, sollevando un poco la testa continuare l'incisione attorno al collo in modo da scoprire l'articolazione occipitale che

viene definitivamente staccata con una decisa torsione del cranio. Occorre una certa attenzione a non danneggiare l'osso occipitale e l'estremità del condilo per non pregiudicare la misurazione della lunghezza condilo-basale del cranio, che costituisce uno dei parametri di interesse dei biologi nello studio delle popolazioni di ungulati.

Per procedere ad un corretto scuoiamento si inizia incidendo delicatamente la pelle partendo dalla zona del pube fino all'articolazione tibio-tarsica di entrambe le cosce, formando una "Y". Dopo aver distaccato con l'aiuto del coltello una porzione ragionevole di pelle, tale da essere facilmente afferrata, si può continuare il lavoro con le sole mani utilizzando la sinistra per sollevare il mantello e il pollice destro inserito tra pelle e carne, esercitando una decisa pressione e spinta del pollice per distaccare le parti. Una volta arrivati alle caviglie si completa l'operazione tagliando la pelle vicino ai ganci di sostegno con il coltello. Si prosegue rovesciando e tirando la pelle verso il basso, accompagnando sempre il movimento con la pressione o spinta del pollice. Giunti all'altezza della coda, la si recide con il coltello tra la vertebra caudale e il dorso.

Si continua di nuovo con il solo uso delle mani, eventualmente chiuse a pugno nei punti più facili; lungo i fianchi, dove è più frequente che rimangano delle parti di carne aderenti alla pelle, occorre procedere con molta attenzione, combinando la tensione della pelle verso il basso con l'azione della mano per garantire il distacco senza strappare la carne. Gli arti anteriori si liberano incidendo con il coltello la pelle nel lato interno risalendo sino al petto e continuando poi con le mani o con qualche sapiente colpo di coltello fino a scoprirli completamente con buona parte del collo. Non dovendola conservare per la concia, è utile in questa fase, particolarmente faticosa e difficile, praticare nella pelle qualche taglio che fungerà da maniglia per agevolare la presa e tirare con più forza verso il basso.

Liberata finalmente la carcassa, si procede al taglio dell'osso sacro e al sezionamento dello sterno con l'utilizzo di cesoie o falciante e



Operazioni di scuoiamento. Per tutti i tipi di selvaggina si raccomanda l'impiego di guanti di lattice monouso.



mazzuolo, dopo di che la carcassa, toelettata accuratamente, è pronta per le successive operazioni di taglio.

MODALITÀ DI TAGLIO

La carcassa appesa ai ganci inseriti fra il tendine di Achille e l'articolazione tibio-tarsica viene posizionata con il paranco a un'altezza di circa 40 cm da terra per poter lavorare senza difficoltà anche il collo.

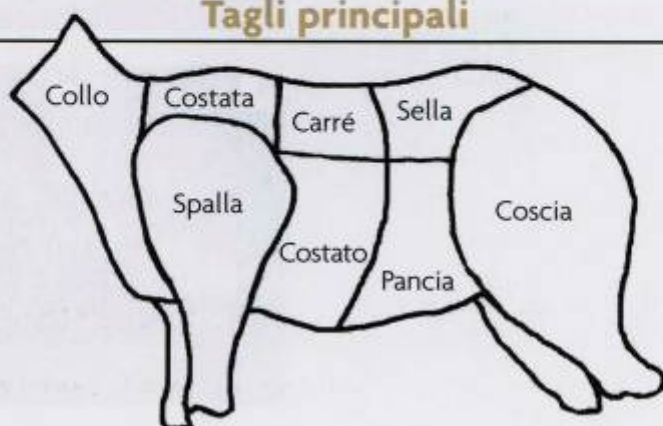
La dotazione di utensili consigliati consiste in un mazzuolo, un falcione, un paio di cesoie, coltelli da taglio e da disosso.

I tagli normalmente utilizzati nella selvaggina di grandi dimensioni sono indicati nella figura sotto. Il criterio della sequenza dei tagli è in buona parte soggettivo, per cui nella pagina seguente se ne suggerisce una a titolo di esempio.



Strumenti consigliati per il sezionamento: mazzuolo, falcione, coltelli da taglio e da disosso, cesoie.

Tagli principali



La sequenza dei tagli

- Separare con il coltello le spalle dal costato seguendo il piano della scapola, impugnandola per il radio-ulna per mantenerla divaricata con una leggera tensione.
- Distaccare il collo dal torace tagliandolo dopo la settima vertebra cervicale.
- Tagliare i lembi addominali (pancia), compresa fra coscia, sella e costato, a fianco del filetto fino alla prima costola della gabbia toracica.
- Distaccare le pareti toraciche lungo il dorso utilizzando la cesoia per la recisione delle costole sul lato interno poi il coltello per il taglio definitivo.
- Sezionare il tronco dai quarti posteriori tra l'ultima e la penultima vertebra lombare con un taglio orizzontale sotto l'articolazione dell'anca fino alle vertebre sacrali. Negli animali di grossa taglia si possono separare i filetti prima del taglio.
- Separare infine le cosce con il falcione appoggiato sopra l'ultima vertebra sacrale grazie ad alcuni colpi ben assestati di mazzuolo.





Le successive operazioni prevedono ulteriori sezionamenti a seconda della destinazione d'uso finale con particolare attenzione per il tronco di cui va tenuta presente la morfologia (struttura ossea) della colonna vertebrale (figura in basso).

Collo. Costituito dalle 7 vertebre cervicali, viene normalmente tagliato trasversalmente per ricavarne ossibuchi, oppure in tagli maggiori per i bolliti. Dissosato fornisce un buonissimo spezzatino; le ossa spolpate possono essere abbinare ad altre di manzo, che con i classici tagli del quarto anteriore rendono un ottimo brodo. Trattandosi di un taglio con numerose terminazioni nervose, tendini e spiccata fibrosità, predilige cotture prolungate a moderata temperatura. Può anche essere utilizzato per gli insaccati, mescolato a tagli di maggior pregio.

Spalla. In considerazione dei suggerimenti dati sulle destinazioni d'uso è consigliabile dissosare e sezionare la spalla (per animali di grossa taglia). Si libera la scapola (paletta), iniziando dalla parte interna e incidendo prima la giun-

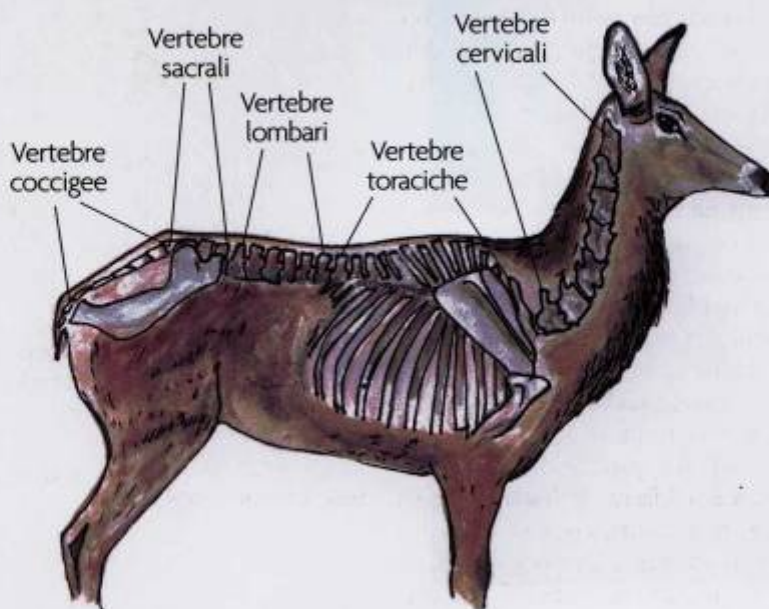
zione con l'omero, poi si distacca la carne dal piano della scapola, continuando lungo i bordi e l'omero fino all'articolazione del radio-ulna. In alternativa si può iniziare dalla parte esterna, incidendo lungo il rilievo osseo centrale della scapola per poi continuare lungo l'omero. Si separa quindi il muscolo terminale del braccio per destinarlo a spezzatino o macinato. La parte più alta e nobile della spalla può essere utilizzata intera per arrostiti (animali di piccola taglia) o divisa in tre tagli classici: balocco di spalla, copertina (sotto la scapola), girolo di spalla (vedi immagine nella pagina a fianco).

La spalla macinata può egregiamente concorrere alla produzione di insaccati.

Tronco. Costituito da tredici vertebre toraciche e sei lombari, viene ulteriormente sezionato in tagli che tengono conto delle diverse destinazioni d'uso, di seguito indicate.

- **Sella.** Si separa dal tronco con il coltello all'altezza della prima vertebra lombare situata subito dopo l'ultima costola; è costituita dalle sei vertebre lombari e viene in-

Morfologia della colonna vertebrale



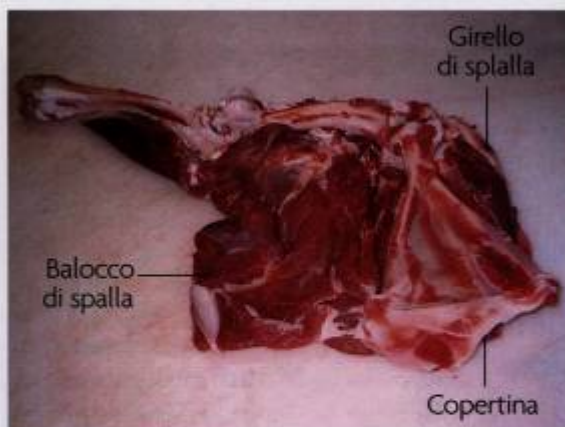
serita a ragione fra i tagli più pregiati. Nella parte inferiore delle vertebre lombari si trovano i filetti, che possono essere distaccati e utilizzati a parte se provenienti da animali di grossa taglia.

- **Carré.** È la parte centrale del tronco, costituita da otto vertebre toraciche, è compresa fra la sesta e la tredicesima vertebra (sternali). Viene separato con il coltello, incidendo dall'esterno la carne dei lombi; all'occorrenza usare anche il falciante. Può essere utilizzato intero o tagliato ulteriormente per ricavare le classiche bracioline.
- **Costata.** Costituita dalla porzione rimanente del tronco corrispondente a cinque vertebre toraciche (asternali). La si può trattare come il carré oppure si separano i lombi dalla struttura ossea in funzione delle diverse destinazioni d'uso suggerite nell'apposito capitolo.

Un taglio meno classico per i cervidi ma più vicino alle consuetudini di macellazione degli animali domestici vede, dopo aver separato il collo, il sezionamento in mezzene, dividendo il tronco in due parti lungo la colonna vertebrale (foto a fianco).

Si procede poi separando la coscia dalla mezzena e ottenendo due lombate anziché la sella. Si può tagliare trasversalmente la lombata per ricavarne bracioline con filetto (lombatine) oppure bracioline (senza filetto). La parte della mezzena corrispondente alla zona toracica può venire utilizzata tagliandola tra gli spazi vertebrali per ottenerne le classiche bracioline oppure le costole se si avrà cura di tagliare le costole corrispondenti a circa un terzo abbondante della loro altezza.

Il taglio delle mezzene, secondo le consuetudini legate alla tradizione regionale, viene di norma utilizzato per i cinghiali abbattuti durante le braccate o altre forme di prelievo. Per completezza di documentazione si propongono anche alcune foto relative al cinghiale (pag. 73) che, pur non appartenendo direttamente al filone scelto della caccia di selezione degli ungulati, ne rappresenta, a nostro avviso, una opportuna e pertinente integrazione agli effetti del trattamento delle carcasse.



La spalla può essere utilizzata intera per arrostiti – nel caso di animali di piccola taglia – oppure divisa nelle tre parti indicate.

A differenza dei cervidi, i cinghiali vengono sezionati in mezzene.

L'organizzazione logistica illustrata nelle immagini può essere considerata encomiabile oltre che essere del tutto rispettosa delle vigenti norme sanitarie.

Costato. La parete toracica è normalmente ricoperta da un modesto strato di carne (parete addominale), che si consiglia di separare dalle costole e di destinare ad arrosti (cervo) o ad altri usi. Si puliscono le costole col coltello, destinando la poca carne recuperata a macinato, visto anche il loro modesto pregio gastronomico. Le costole possono anche essere sezionate trasversalmente e utilizzate per arricchire umidi, fondi di cottura o sughi.

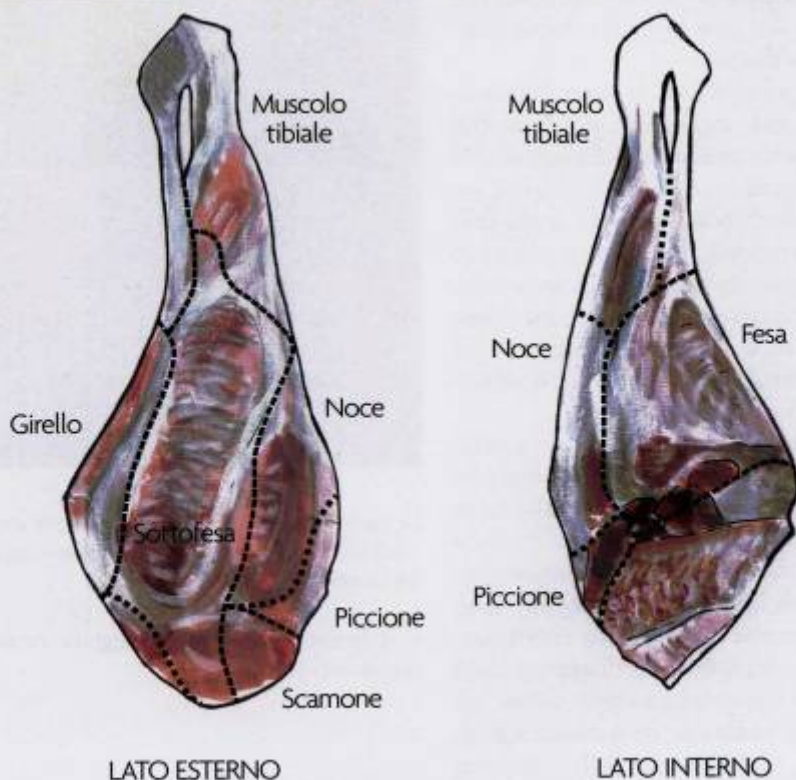
Pancia. Pur non essendo paragonabile ai tagli più pregiati della coscia o della spalla, può essere destinata con discreti risultati ad arrosti (cervo), oltre che ad altri usi.

Coscia. Le diverse caratteristiche delle masse muscolari degli animali di grossa taglia mal si prestano a una cottura della coscia intera anche se disossata. Dal punto di vista gastronomico il pregio dei vari tagli ricavabili giustifica ampiamente il lavoro di disossamento e la relativa separazione seguendo le naturali clune della coscia (disegni in basso).

Si desidera evidenziare che lo scamone, nella visualizzazione della coscia intera, appare solo in parte in quanto parzialmente coperto dalla sottofesa (lato esterno) e del tutto sottostante all'osso del bacino (lato interno).

Stante il criterio seguito nelle operazioni di taglio precedenti, si appoggia sul tavolo la coscia sul lato esterno e si comincia scalzando l'osso del bacino dal lato interno fino all'articolazione femore-coxale. Si apre quindi la fesa asportando subito la vena grassa interna e si continua incidendo lungo il femore dal lato interno

I tagli della coscia





Operazioni tipiche nel trattamento delle carcasse, in questo caso di cinghiale.



Sopra, suddivisione della coscia e, sotto, i tagli più pregiati.

Nella pagina a fianco, una sequenza di taglio della coscia.

fino ad arrivare in prossimità della rotula. Si procede recidendo e scartando il tendine di Achille. Impugnata la coscia per il tarso si libera il muscolo dalla tibia fino all'articolazione del ginocchio e si continua con il distacco delle parti indicate nella seconda foto a sinistra. Si fa notare che in tale immagine non è stata volutamente indicata una porzione di carne, sottesa al girello e sottofesa, poiché si tratta di una parte del filetto che è stata tagliata unitamente alla coscia in quanto, per scelta, il filetto non è stato separato prima del taglio della coscia stessa.

I tagli più pregiati sono evidenziati nella foto in basso.

La coscia dei piccoli ungulati è cucinabile intera; si consiglia allora di separare il muscolo tibiale con il relativo osso ed eliminare quello del bacino lasciando intatto il resto.

Una volta staccato il muscolo tibiale, la parte meno pregiata, lo si può destinare a spezzatino o macinato. Se lo si lascia in osso si ottiene lo stinco, che nelle sue classiche destinazioni d'uso annovera molti entusiasti estimatori. Dalla parte opposta al muscolo tibiale, compresa fra il tendine di Achille che viene reciso e il sottostante girello, si trova una piccola porzione di carne che nei bovini viene denominata pesce o campanello, ma che nel caso degli ungulati viene trascurata in quanto di dimensioni troppo modeste per giustificare un utilizzo a sé stante, pertanto è preferibile trattarla unitamente al muscolo tibiale.

Sotto la noce e a fianco dello scamone si trova un modesto taglio di carne chiamato piccione che non giustifica una destinazione autonoma, per cui si consiglia di lasciarlo unito alla noce date le caratteristiche abbastanza simili, altrimenti il piccione può essere destinato a spezzatino o macinato.

Per meglio visualizzare le operazioni di cui sopra si veda la serie di foto riportate a fianco, che non seguono necessariamente la sequenza di taglio consigliata. Ciò non di meno rappresentano un chiaro e pratico esempio di riferimento.







Trattamento della carne



Le carni degli ungulati non solo sono magre e ricche di pregiati componenti nutrizionali, ma sono anche tenere e saporite, soprattutto se cucinate con accorgimenti particolari in funzione del tipo di tessuto, muscolare o connettivo. Le frattaglie, fondamentale ingrediente della cucina tradizionale, vengono oggi riproposte come specialità dell'alta gastronomia.

DESTINAZIONE D'USO

Le carni degli ungulati sono saporite e di notevole carattere, magre, prive di grassi, povere di colesterolo e ricche di proteine. Generalmente quelle che si acquistano nei supermercati, provenienti da allevamenti o dall'estero, sono confezionate con i tagli migliori di coscia, spalla e lombata. Mancano i tagli considerati più scadenti che generalmente finiscono in vasetti di patè, ragout, umidi e inscatolati. Percorreremo anche noi questa ovvia classificazione per assegnare a ciascun taglio l'uso più appropriato alla luce della fantasia mediterranea e dei sapori tipici della nostra terra. Daremo inoltre per ciascuna tipologia di cottura un modestissimo contributo con suggerimenti che riteniamo originali o richiamando antiche ricette rivisitate in chiave moderna con un occhio di riguardo ai tagli meno conosciuti per dimostrare che tutte le carni della selvaggina ungulata sono squisite e utilizzabili. Innanzitutto va sfatato il mito che le carni di selvaggina siano poco digeribili e quindi necessarie di lunghe e complesse cotture con uso abbondante di spezie per "vincere il selvatico". Contrariamente a quanto si crede le carni degli ungulati sono incredibilmente tenere e saporite specialmente se esaltate da cotture svelte e poco speziate.

Ci conforta in questo l'esperienza acquisita in molti anni di caccia e in cucina, imparando dai tanti errori commessi per migliorare i frutti delle nostre fatiche in entrambe le discipline.

I suggerimenti relativi alla destinazione d'uso (tab. 1) sono legati alle diverse caratteristiche dei vari gruppi muscolari che sono composti da



Contrariamente a quanto si crede, le carni degli ungulati sono tenere e saporite soprattutto se cotte velocemente e poco speziate.

due principali tessuti: muscolo e connettivo. Durante la cottura il tessuto muscolare coagulando diventa più duro, mentre il connettivo, e in particolare il collagene, si intenerisce. Per mantenere le carni tenere e succulente, dato che sono povere di grassi, occorre fare in modo che durante la cottura il tessuto muscolare trattenga la massima quantità possibile dell'acqua di costituzione, altrimenti risulteranno coriacee e tigliose.

Si comprende pertanto che i tagli con scarso connettivo (filetto, lombo, fesa, noce, scamone) prediligono cotture a fiamma viva e di breve durata, mentre quelli con maggiore tessuto connettivo (sottofesa, girello) richiedono cotture più lunghe a fiamma moderata in pentola o padella con sughi più o meno densi.

Aggiungiamo che le frattaglie, offerta sacra degli Achei agli dei dell'Olimpo, sono state tra gli ingredienti fondamentali della cucina tradizionale italiana e ora vivono una seconda gio-

Tab. 1 - Destinazione d'uso delle carni

Parti del corpo	Tagli	Trasformazioni culinarie
Collo	in osso	ossibuchi, bollito
	disossato	spezzatino, macinato
Spalla	intera	arrosto, spezzatino, macinato
	balocco di spalla	arrosto, bistecche (fettine), brasato, spezzatino
	copertina	arrosto, bistecche (fettine), pizzaiola, spezzatino
	girello di spalla	arrosto, spezzatino
Sella	intera	al forno
	tagliata	lombatine (con filetto), bracioline (senza filetto)
	lombo	roast beef, bistecche (fettine), carpaccio, mocetta
Filetto		bistecche (fettine), carpaccio, alla griglia, mocetta
Carré	intero	al forno
	tagliato	bracioline
	lombo	roast beef, bistecche (fettine), carpaccio, mocetta
Costata	intera	al forno
	tagliata	bracioline, costolette
	lombo	roast beef, bistecche (fettine), carpaccio, mocetta
Pancia		arrosto, spezzatino, macinato
Costato	parete addominale	arrosto, spezzatino, macinato
	parete toracica	macinato
Coscia	muscolo tibiale (lanterna)	brasato, spezzatino, macinato
	stinco	bollito, ossibuchi, brasato, al forno
	girello	arrosto, pizzaiola, brasato
	sottofesa (culatta)	arrosto, pizzaiola, cotoletta, spezzatino, brasato
	noce (bordone)	arrosto, roast beef, brasato, scaloppine, alla griglia, bresaola, mocetta
	scamone (controfiletto)	arrosto, bistecche (fettine), carpaccio, scaloppine, alla griglia
	fesa (scanello)	arrosto, roast beef, bistecche (fettine), scaloppine, alla griglia, bresaola, mocetta

I differenti termini usati per definire le medesime parti o tagli di carne sono dettati prevalentemente da usi e consuetudini locali, pertanto la terminologia segue quanto comunemente viene riconosciuto in Emilia-Romagna e specificatamente in provincia di Bologna. Alcune associazioni di categoria stanno tentando di introdurre un minimo di armonizzazione a livello nazionale ma a tutt'oggi si è ancora lontani dalla meta.

vinezza come specialità dell'alta gastronomia. Durante il periodo della psicosi della Bse le autorità sanitarie europee e nazionali ne vietarono il consumo considerandole a rischio, provocando l'abbandono anche delle frattaglie di specie esenti da rischio. Venuto meno il pericolo, con la conseguente caduta del divieto, la riscoperta del cosiddetto "quinto quarto", ha riscattato le frattaglie recuperandone un ruolo non secondario nella nostra cucina.

Pur con qualche modesta differenza anche le frattaglie degli ungulati possono essere valorizzate in modo adeguato secondo i propri gusti e le svariate ricette disponibili. Per questo ci limiteremo a fornire solo alcune indicazioni sulle caratteristiche e destinazioni d'uso più appropriate (riquadro in basso).

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Ottime qualità dietetiche

Per sottolineare la validità intrinseca ai fini alimentari e dietetici delle carni della selvaggina si riporta la tabella comparativa con alcune tipologie di carni di maggior consumo (tab. 2). La carne dei muscoli contiene, a confronto con altri organi, poche vitamine, mentre ne sono particolarmente ricchi il fegato, i reni, il cuore e il cervello (Vit. A, B1, B6, B12, C, E, K e altre).

Secondo altre tabelle di comparazione (Invernizzi, 2003) la differenziazione è leggermente diversa in alcune parti specifiche (tab. 3).

Sul piano generale occorre sottolineare che tutte le carni siano ottime fonti di prote

Tab. 2 - Caratteristiche nutrizionali delle carni a confronto^(*)

Tipo di animali	Calorie kcal	Proteine g	Grassi g	Carboidrati g
Cervidi	109	20	2,5	1,0
Bovini	227	19	16	0,1
Ovini	279	18	22	0,1
Suini	256	17	20	0,1

(*) valori riferiti a 100 g

Tab. 3 - Confronto fra tagli diversi^(*)

Animale e taglio	Calorie kcal	Proteine g	Grassi g	Ferro g
Bovino adulto (lombata)	134	21,8	5,2	1,4
Bovino adulto (filetto)	127	20,5	5,0	1,9
Maiale (lombo)	146	20,7	7,0	1,3
Pollo (petto)	100	23,3	0,8	0,4
Daino	95	21,0	1,2	2,8

(*) valori riferiti a 100 g
Fonte: Invernizzi, 2003

nobili, generalmente più complete rispetto alle necessità dell'organismo umano, contrariamente agli aminoacidi contenuti in legumi e cereali. Il loro contenuto di ferro, quantitativamente importante, è del tipo più facilmente assimilabile e inoltre sono presenti zinco, rame e vitamine del gruppo B sia pure in quantità minori. Questi pregi sono purtroppo controbilanciati dalla presenza di grassi prevalentemente di tipo saturo. I pochi grassi degli ungulati selvatici invece contengono una percentuale elevata di acidi grassi essenziali del tipo polinsaturo, particolarmente consigliati dai nutrizionisti per soddisfare il naturale fabbisogno dell'organismo umano.

I valori della tabella Inran, considerati come media riferita a 100 g, danno nei bovini le proteine intorno al 20-22%, i grassi da 1,8 g (fesa) a 5 g (filetto) fino a 10,2 g (punta di petto), il ferro da 1,3 a 1,9 mg, le calorie da 103 a 171. La carne di maiale contiene circa le stesse proteine ma con più grassi (3,2-14,1 %) e



In generale tutte le carni sono ottime fonti di proteine nobili e di ferro in forma facilmente assimilabile.

fornisce più calorie (oltre 150 kcal). Le carni degli ungulati, invece, contenendo circa le stesse quantità di proteine di quelle dei bovini, sono più ricche di ferro e molto meno di grassi e calorie.

Al di là degli aspetti puramente nutrizionali va considerato che gli ungulati selvatici, cibando-

Consigli per l'uso delle frattaglie

Cervello. Sul piano nutrizionale, in confronto con altri tagli più pregiati, offre un apporto inferiore di proteine e maggiore di grassi. Prima di cucinarlo è opportuno sottoporlo a una breve cottura in acqua con alcune gocce di limone. Secondo la cucina tradizionale veniva impanato e fritto.

Fegato. Di certo una delle parti più ricercata e apprezzata, ricca di vitamine A e B, oltre che di ferro. È preferibile consumarlo fresco, ancor di più se proviene da animale giovane.

Cuore. Lo si ritrova a base di molti piatti frugali e di antiche ricette. È consigliabile conservarlo in frigo avvolto in carta da forno tra due piatti e consumarlo nel giro di pochissimi giorni.

Rognone. Il rene viene utilizzato a ragione in molti piatti raffinati. Per valorizzarlo al meglio, trattandosi di un organo filtro, deve essere pulito e lavato con cura, oltre che provenire da animale giovane ed esente da qualsiasi patologia.

Lingua. Costituisce notoriamente una delle parti più gustose, oltre che offrire un ricco apporto di grassi e proteine. Le preparazioni sono molteplici: fa spesso parte dei bolliti misti, salmistrata, preparata in salsa verde, in umido o gelatine.

Tab. 4 - Caratteristiche nutrizionali delle carni per specie selvatica^(*)

Specie	Calorie kcal	Proteine g	Grassi g	Ferro g
Capriolo	93	21	1	3
Daino	115	22	3	3,5
Cervo	111	21	3	-
Cinghiale	105	22	2	-

(*) valori riferiti a 100 g
Fonte: Atlante delle carni



Paté di fegato di capriolo e guanciale di suino in gelatina. Nei vasi marasche sciropate al sole e saliccia di cinghiale sott'olio.

si esclusivamente di alimenti ricchi di essenze presenti solo nella vegetazione spontanea, producono carni che per caratteristiche organolettiche e gusto vanno considerare uniche.

Volendo puntualizzare ulteriormente le caratteristiche delle varie carni di ungulati selvatici riportiamo la tabella 4.

COTTURE E PIATTI PRINCIPALI

Interiora e crostini

Cuore, rognoni, fegato, milza, lingua, trippa sono le interiora utilizzate normalmente in cucina ma che purtroppo non sempre vengono tenute in conto quando sono di ungulati selvatici, perdendo così delle vere occasioni

per esprimere dell'alta cucina.

Spiedini di fettine di cuore alla griglia, fegato saltato in padella con burro e cipolla "alla veneziana", rognoni trifolati oppure grigliati e conditi con olio, pepe e limone, trippa alla parmigiana, milza cotta in burro e spezie, frullata, amalgamata e spalmata su crostini abbrustoliti da bagnare nel brodo di selvaggina o normale sono alcuni dei tanti suggerimenti per utilizzare al meglio e con soddisfazione queste parti che per il loro particolare sapore risultano estremamente intriganti ma troppo spesso frettolosamente destinate al cestino o all'alimentazione degli ausiliari.

I crostini di fegato alla toscana con acciughe e capperi non hanno certo bisogno di essere ulteriormente spiegati.

Paté e terrine

Destinate al consumo freddo su crostini di pane, sono un'eccellente soluzione per utilizzare fegato e macinati vari. Necessitano di una corposa parte grassa: burro, lardo, pancetta, o guanciale che vanno addizionati con abbondanza per avere un prodotto morbido e facilmente spalmabile. Nobilitano paté e terrine inclusioni di tartufi neri, filettini di carne, uova sode, piselli o altre verdure. La cottura delle terrine va fatta in forno in contenitori di terracotta invetriata muniti di coperchio, che serviranno anche per la conservazione ed il servizio in tavola.

Il coperchio non serve durante la cottura ma

è necessario nella fase di maturazione della terrina e successivamente per ritardare la naturale ossidazione del prodotto dopo il primo taglio. Infatti, trattandosi di antipasto quanto mai robusto, va gustato in modeste quantità ed è quindi difficilmente consumabile in un'unica occasione.

Le terrine di carne sono costituite da macinati salati e speziati di carni di selvaggina e grasso di maiale; quelle di fegato sono composte da un frullato di fegato cotto o crudo, spezie, rosso d'uovo sbattuto, albume montato a neve, sale.

I preparati vengono adagiati in terrine foderate di fette di pancetta o lardo e ricoperti da altre fettine della stessa natura e cotti a secco o a bagnomaria in forno a fuoco moderato.

All'uscita dal forno la carne si sarà asciugata e ridotta di volume; per restituire tono e morbidezza alla portata, che ne guadagnerà anche in estetica, è uso versare, fino a sormontare, del brodo caldo nel quale si sarà stemperata una tavoletta di gelatina e un bicchiere di Porto o Marsala secco.

Il patè, generalmente di fegato, si ottiene facendo cuocere brevemente il fegato tagliato a fettine per poi frullarlo con il fondo di cottura, bagnato con Porto, speziato e salato e quindi addizionato con burro ammorbidito e premuto in un contenitore da portata con coperchio. Di contenitori ve ne sono dei bellissimi in commercio con il coperchio sormontato dalla sagoma del selvatico che ha fornito la materia prima. Quando il patè o la terrina si saranno raffreddati, andranno riposti in frigorifero e lasciati riposare un giorno o due prima del consumo.

Carpaccio

Preparazione di carne cruda frutto del gusto e della fantasia italiana. La carne degli ungulati selvatici si presta perfettamente per questa preparazione, con l'avvertenza di scegliere carni di cervidi e di bovini ed evitare prudentemente quella di cinghiale.

I lombi staccati delicatamente si prestano meravigliosamente a questo prezioso e fantastico piatto. La carne va preventivamente raf-

freddata fino al limite del congelamento per renderla soda ed affettarla sottilmente con una comune affettatrice per salumi. Condire con olio, limone o aceto balsamico di Modena e sottili petali di Parmigiano Reggiano. A piacere guarnire con foglioline di rucola selvatica, la profumata erba salace dei Romani.

Chi non ama le carni crude ma non vorrà rinunciare a questo raro piacere, potrà depositare le sottili fette di lombo su di un piatto precedentemente riscaldato in forno che consentirà una impercettibile cottura senza peraltro stravolgere i canoni classici della preparazione.

Ragout

Le rifilature dei tagli migliori - la polpa del collo, la pancia, la disossatura delle costole, le parti mondate della spalla interessate marginalmente dal colpo inferto - possono essere proficuamente macinate con i tritacarne domestici o con i moderni frullatori.

Tagliare le carni a striscioline e poi di nuovo in minuscoli pezzi con il coltello, conferirà al ragout un carattere e una visibilità supplementari. Procedere poi con i tradizionali, innumerevoli metodi di cottura dei ragout. È consigliabile, per aromatizzare e non banalizzare le carni della selvaggina, aggiungere alcune bacche di ginepro opportunamente schiacciate con il piatto del coltello sulla spianatoia ed usare lo scalogno al posto della cipolla.

Accenniamo brevemente a un consiglio innovativo solo per il gusto di provocare la fantasia e il palato, una delicata sinfonia in bianco come i versi di Rimbaud. Soffriggere la parte bianca delle coste di sedano e cipolla, rigorosamente bianca, in olio. Aggiungere la carne sminuzzata di capriolo e rosolarla a fuoco veloce. Coprire di latte e far sobbollire fino a restringere il latte a una crema. Prima di spegnere aggiungere sale, pepe bianco e un'abbondante grattugiata di scorza di limone. Il ragout risulterà deliziosamente profumato, esaltante con le tagliatelle.

I vantaggi della marinatura

Indispensabili per la preparazione tradizionale dei grossi tranci della grande cucina venatoria: sella, lombata, coscia, spalla sono carni importanti che nella cottura tendono ad asciugarsi. Ecco allora che la marinata ci soccorre prima e durante la cottura. Per lo stesso motivo anche le carni destinate alla griglia o alla padella richiedono un trattamento preventivo di marinatura.

Per i brasati e gli arrostiti la completa immersione per almeno ventiquattro ore in una marinata di vino bianco, sentore di aceto, cipolla e sedano affettati grossolanamente, carota a rondelle, aglio in spicchi, alloro, ginepro schiacciato, pepe nero in grani, rosmarino e altri odori secondo gusto, un filo abbondante di olio, garantirà il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Rosolare preventivamente il trancio e poi aggiungere la marinata, che alla fine della cottura costituirà la base per una vellutata salsa di accompagnamento.

Per la griglia e la padella sarà sufficiente marinare per almeno un'ora in olio, rosmarino, aglio, salvia, ginepro schiacciato, pepe macinato. La marinata servirà per cuocere in padella o per le necessarie spennellature durante la cottura alla griglia.

Esotico è l'utilizzo, per i soli spiedini, di un'emulsione di yogurt magro, olio e qualche goccia di limone; marinare per circa un'ora.

Brasati

Preparazione quanto mai gloriosa e dai sapori antichi e nobili, piatto di resistenza delle sontuose cene rinascimentali, dove gli scalchi tagliavano sapientemente le carni per re, regine, principi e papi.

I brasati necessitano di tagli importanti, marinate adeguate e cotture accurate. Tutti gli ingredienti devono essere di altissima qualità per contribuire al trionfale risultato finale.

La cottura, dopo una veloce rosolatura, deve avvenire lentamente, idratata continuamente con la marinatura che disgregherà le fibre della carne rendendola morbida e piacevole al palato; il fondo con le verdure passate al setaccio sarà la salsa naturale da versare sulle fette di carne tagliate.

Più modernamente il brasato può essere presentato intero, tagliato disinvolatamente al momento e servito con il fondo e le verdure non passate.

Tra i brasati eccellenti gli stinchi cotti interi, che con le loro carni ricche di collagene regalano sapori unici e densi. Per il massimo piacere consigliamo la preparazione un giorno

avanti il consumo e un delicato riscaldamento prima del consumo.

Il collo degli animali giovani e gli stinchi più cospicui, sezionati in tranci, possono essere utilizzati con soddisfazione come ossibuchi.

Umidi

Cottura popolarissima e un po' greve che necessita di pomodoro fresco, conserva o passata. Ha fornito un alimento gustoso per integrare e insaporire a modico prezzo polente, patate, sfarinate e fette di pane. Poca carne dei tagli più a buon mercato con diversi tipi di prodotti dell'orto (fagioli, patate, peperoni) o del bosco (funghi) ha dato un contributo proteico importante e una gratificazione anche alle mense più umili, che utilizzavano questa cottura ricca di sughi più che di carne per ovviare a situazioni economiche anche al limite della povertà.

Questo non vuol dire che gli umidi non siano gradevoli, anzi, come sempre accade, la fantasia e le necessità possono dar vita a piatti piacevoli, gustosi e oltremodo vari.

Il collo dei giovani ungulati, sezionati in corri-



Negozio della montagna in cui si vendono insaccati di selvaggina.

spondenza delle vertebre, quello di animali maturi opportunamente disossato, ritagli di carni, spalle e altro, infarinati e saltati in padella con cipolla affettata, bagnati successivamente con vino o brodo e infine addizionati di pomodoro e altre verdure a piacere rendono carni morbide e sughi corposi dopo una lunga cottura a fuoco moderato.

Una variazione tipica nelle baite dei cacciatori di montagna sostituisce il burro all'olio e, rinunciando al pomodoro, troppo pesante e delicato da portare negli zaini, limita la cottura al vino rosso con un'eventuale spolverata di farina come addensante a fine cottura. In alcuni casi si aggiunge anche il sangue del selvatico parsimoniosamente raccolto. Questo per dire come tutto, dei selvatici, possa essere proficuamente utilizzato.

Cotenne di cinghiale

Ci sono esperti cacciatori che con infinita pazienza sbarbano alcuni cinghiali invece di scuoiarli: le cotiche con le carni superficiali di questi preziosi esemplari vengono destinate esclusivamente alla cottura in umido con i fa-

gioli, rendendo un piatto dai sughi meravigliosamente densi e i bocconcini di carne gradevolmente gelatinosi.

Fritti

Il piacere dei fritti non viene di certo scoperto in questa occasione. Basta provare ad impanare sottili fettine di selvaggina e friggerle come si fa per le Wiener Schnitzel o le Milanesi.

La cervella e il midollo del cervo o del daino sono di rara bontà ma di altrettanto colpevole raro utilizzo. Il sangue del cinghiale, raccolto caldo come si fa nel grossetano, sbattuto con una forchetta in una ciotola e lasciato cagliare, tagliato a fettine, impanato e fritto, è delizioso e originale.

Per i più curiosi, testicoli di cinghiale, cervo e daino spellati, tagliati a fettine e spurgati in acqua fredda, passati in farina e fritti faranno dimenticare la loro funzione naturale per costituire un piatto complice e intrigante.

Cottura al forno

I tagli maggiori della coscia e della spalla, la lombata e la sella possono essere proficuamente cotti al forno. La cucina mitteleuropea consiglia in questi casi una pesante lardellatura che non sempre riesce a mantenere morbide le carni.

Sono preferibili cotture non esaustive e l'uso di brodo o vino per ottenere un risultato sicuramente migliore e più sicuro. Se vi piace la carne particolarmente cotta e friabile, una valida alternativa alla lardellatura è quella di lasciare il trancio di carne da mettere al forno con la rete di maiale, che ha il vantaggio di consentire l'inserimento tra la carne e la rete di rosmarino, foglie di alloro, bacche di ginepro schiacciate, semi di finocchio o altri aromi a piacere. Al taglio questi aromi, liberati dalla costrizione della rete, gratificheranno i commensali predisponendoli ottimamente alla vivanda.

Questa cottura prevede un attento e sapiente presidio del forno per evitare che la cottura "scappi" grazie a una continua irrorazione di brodo o vino della carne, che deve ricevere umori e non cederli. Se ciò avvenisse, il danno sarebbe irreversibile e la carne risulterebbe irri-

mediabilmente asciutta, tigliosa e di scarso valore e a nulla servirebbero le salse più raffinate per ridare un minimo di prestigio a quelle carni così mal cotte.

Al forno risulta ottimo anche il fegato che, tagliato in pezzi, salato, pepato e avvolto in rete di maiale con alloro o semi di finocchio, va cotto giustamente per non indurirlo troppo.

Costole di cinghiale, cervo, daino, meno quelle del capriolo che tendono a seccare facilmente, si prestano a essere cotte in casseruola nel forno con le solite modalità e i soliti aromi. A parte cuocere in agrodolce delle cipolline bionde o del finocchio da aggiungere nella casseruola nella fase finale della cottura.

Salse

Da sempre ritenute indispensabili compagne delle vivande a base di selvaggina, risultano oggi un poco pesanti nella loro configurazione classica; con cotture più disinvolute e moderne se ne può francamente fare a meno, ma restano pur sempre importanti per un fatto estetico e per sottolineare che siamo di fronte a carni tutt'altro che banali.

Le salse per la selvaggina sono riconducibili generalmente a due grandi famiglie: ai fondi di cottura e alle frutta, specialmente di bosco.

I fondi di cottura, sgrassati o parzialmente sgrassati, insaporiti con acciughe o altro, con le verdure di cottura frullate e filtrate al passino, hanno origini antichissime e sono un punto fermo in ogni trattato di cucina tradizionale.

Meno conosciute le salse a base di frutta, che stiamo riscoprendo con un occhio d'attenzione verso la cucina mitteleuropea. Ecco allora pere, mele acidule, ciliegie, more, mirtilli, ribes, cornioli entrare nel gioco di una cucina attenta e curiosa.

La produzione di queste salse è quanto mai semplice sia che si parta da frutta fresca che congelata: una noce di burro, la frutta prescelta, sale, pepe a discrezione, una grattata di scorza di limone o una spolveratina di cannella, il solito immancabile ginepro, una veloce cottura in casseruola, il necessario ricorso al passino per separare la polpa da noccioli e semi e un arcobaleno di colori e sapori alliete-

rà le nobili carni. Per i bolliti una salsina semplicissima: scalogno o cipolla Tropea tritati finemente al coltello, macerazione per circa un'ora in aceto, sale, zucchero e semi di finocchio selvatico. Semplice e di sicuro gradimento!

Tra le salse possiamo menzionare anche il dimenticato rafano (kren), le cui radici grattugiate e morigerate con polpa di mela o pera grattugiata risulteranno una piacevole, pizzicante riscoperta. La polpa affettata finemente può anche essere passata delicatamente in una padellina con olio e una spruzzata di aceto.

La mostarda cremonese di frutta, miele e senape, anche se commerciale, si adatterà a molteplici preparazioni non facendoci certamente sfigurare.

Bolliti

La bollitura dei tagli più coriacei della selvaggina ungulata è una cottura che francamente non ci appartiene ma che viene utilizzata nell'arco alpino ed è comune nei paesi nordici e tra le popolazioni che più sono a contatto con la grande selvaggina. In Sardegna e in altre regioni del Sud e del Centro si fanno bollire tranci di capra e pecora per ricavarne bolliti e brodo ma in Emilia è una pratica che suscita non più che una diffidente curiosità nonostante il bollito misto di manzo e pollame sia una gloria regionale.

La bollitura intenerisce le carni e rende utilizzabili anche le parti più tenacemente ancorate alle ossa. Risulta di facilissima esecuzione e oltre alle carni e al midollo fornisce un brodo aromatico, gradevole, caldo e nutriente.

Si utilizzano tutte le parti con ossa lunghe come gli stinchi, il collo, la colonna vertebrale, la punta di petto e le costole. La lingua e la trippa vanno cotte a parte.

Oltre al consueto mazzetto di erbe - sedano, carota, cipolla - si possono aggiungere alcune foglie di alloro, grani di pepe nero, uno o due chiodi di garofano.

Per il resto va adottata la normale procedura utilizzata per il manzo e il pollame, schiumando secondo necessità con la schiumarola.

Roast beef e cotture veloci

I tagli più nobili della selvaggina ungulata si prestano in modo eccezionale a cotture svelte che ne esaltano gli umori essenziali.

Contrariamente a quanto si crede, queste carni, povere di grassi, tendono a diventare dure se sottoposte a cotture prolungate che le disidratano; molto meglio una rapida passata di fettine di lombo, preventivamente aromatizzate in una marinata mediterranea, in padella caldissima che sigillerà gli umori e renderà il massimo con il minimo impegno in cucina.

Ottime anche la piastra di ghisa o la pietra arroventata per preparazioni magre e dietetiche. La noce di capriolo, daino o cervo si prestano magnificamente per una cottura dai più ritenuta improbabile per le carni di selvaggina. Il roast beef - cottura quanto mai semplice e spartana trattandosi di cucina tradizionale anglosassone notoriamente tanto essenziale da far pensare a una forma di masochismo alimentare - è una piacevolissima eccezione alla regola, dettata dai detrattori dei sudditi di Albione, che questi sappiano cuocere tutto ma cucinare nulla, smentiti clamorosamente dal recente dinamismo culinario di quel paese.

In una pentola antiaderente dotata di coperchio, gettate un pugno di sale grosso, una noce abbondante di burro, due o tre cucchiaini di olio d'oliva, un rametto di rosmarino e una o due bacche di ginepro. A burro completamente fuso adagiare la noce preventivamente legata con spago da cucina e a fuoco vivissimo fare rosolare la carne rigirandola su tutti i lati. Durante la rosolatura tenere premuto il coperchio sul tegame e scopperciare solo per rigirare. Non farsi intimorire dai soffi e dagli sfrigolii provenienti dalla pentola. Quando la carne sarà ben rosolata assumendo il tipico colore bruno scuro come il fondo di cottura dove il sale si sarà dissolto nei sughi del roast beef, la cottura potrà dirsi terminata.

Nel caso di grossi tranci o preferendo carni più cotte, si potrà aggiungere un bicchiere di acqua calda e proseguire ancora per pochi minuti a fuoco moderato fino al suo completo assorbimento.

Al taglio la carne risulterà scura esternamente,

per passare ai toni del rosato e del rosa, per approdare al vivace rosso del nocciuolo centrale. Se la carne risulterà morbida e al taglio rilascerà abbondanti umori, sarà segno inequivocabile di una cottura perfetta.

Grigliate e spiedini

La cottura alla griglia su braci di carbonella o di essenze dure come faggio, carpino e pruno ma anche vite, trasforma tutti i tagli e non solo i più nobili, in pietanze gradevolissime e saporite. I tranci destinati alla griglia devono essere preventivamente ammorbiditi lasciandoli riposare nelle marinade già descritte.

Logicamente i tagli più teneri saranno cotti più sveltamente, mentre costole (sconsigliate quelle del capriolo) e altre parti necessiteranno di maggior cura e di maggior tempo. Sarà necessario in questi casi pennellare frequentemente la grigliata con la marinata per evitare che si secchi troppo.

Gli spiedini sono una soluzione eccellente e fantasiosa per utilizzare ritagli o tagli di polpa poco consistenti, perché alla carne si possono alternare verdure e fettine di pancetta o guancia di maiale che renderanno la carne della selvaggina più morbida e gustosa.

Tutte le grigliate vanno salate solo a fine cottura per non drenare ulteriormente i succhi della carne.

Spiedini di cuore o rognoni necessitano di una cottura delicata e non troppo prolungata come le fettine di fegato.



Due notevoli fiorentine di cervo aromatizzate e pronte per la griglia.

CONSERVAZIONE

Alla base delle antiche civiltà

La conservazione di derrate alimentari facilmente deteriorabili come il pesce, le uova o la carne ha da sempre angustiato l'uomo, che di fronte a situazioni di abbondanza ha cercato con diversi sistemi di capitalizzare queste risorse in previsione di tempi di carestia o semplicemente per ovviare alla loro stagionalità.

Anche la prevenzione da umidità e muffe, contaminazioni da animali ed insetti ha avuto una non secondaria motivazione nella scelta dei metodi più idonei e l'attenta osservazione di quanto accade in natura ha sicuramente suggerito i primi passi di questa fondamentale attività. Canaloni nevosi che conservano inalterate le carcasse fino al disgelo, il sole che secca carni, frutta e semi, il sale che disidrata e insaporisce i pesci del mare sono gli elementi di riferimento per tutte le conservazioni alimentari e la possibilità di affrancarsi dal quotidiano assillo della ricerca di cibo.

Non a caso la civiltà è nata in quei paesi che potevano assicurare maggior tempo da dedicare alla filosofia e all'arte grazie alla disponibilità di alimenti facilmente conservabili come l'olio, il grano, il miele, il latte trasformato in latticini, la frutta e il pesce seccato o salato.

I Romani conquistarono un impero potendo

svolgere lunghe campagne militari senza l'assillo di doversi approvvigionare quotidianamente del necessario, disponendo di cacio, farro e olio.

Le esigenze belliche hanno comunque influenzato le tradizioni gastronomiche di molte popolazioni europee, per cui le derrate alimentari dovevano essere leggere, consentire una trasporto agevole e assicurare una prolungata conservabilità. Le popolazioni del Nord Europa privilegiarono altre tecniche come l'essiccazione e l'affumicatura sia delle carni che dei pesci (lo stoccafisso era noto fin dal tempo dei Vichinghi). Tradizioni analoghe hanno sviluppato le popolazioni indigene native del Nord America e Canada.

L'essiccazione, d'altronde, è il metodo più antico ed economico per estrarre acqua dagli alimenti in funzione della loro conservazione. Affidando all'aria e al sole una repentina disidratazione, si previene lo sviluppo di batteri e muffe. L'affumicatura dopo l'essiccazione blocca ulteriormente lo sviluppo di microrganismi attraverso le sostanze antisettiche contenute nel fumo.

Queste conoscenze hanno favorito il commercio di tipiche derrate alimentari e il passaggio da un'economia di pura sussistenza a una società più curiosa e cosmopolita, interpretata ottimamente dai Romani con la loro capillare rete stradale e con la flotta commerciale. Dopo



Presso gli indigeni del Nord America e del Canada – così come nel Nord Europa – carni e pesci venivano essiccati o affumicati.

l'involutione medioevale ecco la ripresa inarrestabile dei commerci con le Repubbliche Marinare e la Lega Anseatica, per proseguire poi con la scoperta del Nuovo Mondo e delle rotte transoceaniche.

La tecnica del freddo

Non vi è dubbio che il freddo rappresenti la tecnica più idonea per conservare molto a lungo la carne senza pregiudicarne la struttura e le caratteristiche organolettiche. Al momento dell'uso risulterà assolutamente simile a quella appena macellata.

Alle nostre latitudini la conservazione durante l'inverno può protrarsi per settimane se si dispone di un ambiente aerato e protetto dal sole, col vantaggio di completare naturalmente la frollatura rendendoci carni morbide e tenere. Tanto era apprezzato questo modo che, pur di prolungare l'opportunità offerta dal clima secco e freddo dell'inverno, si studiarono, prima della capacità di produrre industrialmente stecche di ghiaccio e dell'avvento dei frigoriferi, le "ghiacciaie" che ancora punteggiano i parchi di ville e città della pianura padana. Venivano costruite scavando dei pozzi di ampio diametro nei posti più freschi e ombrosi, dove si possono ancora individuare le cupole in cotto ricoperte di terra, plantumate abbondantemente. Quei cumuli con alberatura pensile rappresentano la testimonianza di una risposta intelligente alla necessità di conservazione di derrate alimentari prima dell'era dell'energia elettrica. Durante l'inverno neve e lastre di ghiaccio venivano gettate nel pozzo per essere compresse manualmente e schiacciate dagli strati superiori. Le carni venivano adagiate su teli stesi direttamente sulla neve o appese. Una scala a pioli o costruita direttamente in opera nel manufatto, carrucole e corde garantivano il raggiungimento delle carni anche con l'abbassamento del livello della neve. Le carni potevano così essere riposte e prelevate a piacere in quell'ambiente artificiale creato dall'ingegno dell'uomo ben oltre il mese di agosto. Più modestamente anche cantine, caverne e luoghi che garantiscono una temperatura stabile intorno ai 10 °C possono mantenere per

un certo periodo la carne. Oggi la carne può essere facilmente conservata per diversi giorni nel frigorifero a condizione che sia perfettamente asciutta e chiusa in un contenitore per alimenti.

Le tecniche combinate del **sottovuoto** e del freddo permettono una conservazione abbastanza lunga ed igienicamente perfetta. La carne, in tranci o affettata (in questo caso è opportuno separare le fette con appositi foglietti di materiale plastico), viene inserita negli speciali sacchetti plastici già pronti per l'uso o ricavati da un tubo per soddisfare le più disparate esigenze, poi con le macchine comunemente in commercio si produce il vuoto e si sigilla termicamente il sacchetto. Le macchine sigillatrici sottovuoto sono veramente efficaci per la conservazione dei cibi, che si mantengono freschi e salubri per un tempo di gran lunga superiore a quello di quando sono semplicemente riposti nel frigorifero scoperti o insufficientemente sigillati. Per non pregiudicare la qualità della conservazione, i cibi devono essere perfettamente puliti e asciutti anche per non intasare il generatore del vuoto, eliminate le ossa appuntite che possono forare il sacchetto in qualunque momento e verificato periodicamente lo stato del vuoto. I tagli di carne, preferibilmente disossata e sgrassata, di peso relativamente contenuto (inferiore a 1 kg) possono tranquillamente rimanere sigillate nel frigorifero alla temperatura normale di 4 °C per 4-5 mesi.

La **congelazione** rappresenta il miglior sistema per una prolungata conservazione della carne. Si ottengono i migliori risultati quanto più rapidamente il freddo penetra nella parte interna dei muscoli. Si consiglia di sezionare le parti più grandi (cosce) in tagli separati (girello, nocce, fesa, sottofesa, scamone) e congelarli nel freezer ad almeno -20 °C, protetti con apposite pellicole, sacchetti o meglio sottovuoto. Un processo non sufficientemente rapido comporta la separazione dell'acqua di costituzione dalle fibre impoverendo la carne, che una volta scongelata risulterà tigliosa e meno appetibile. Trattata correttamente la carne può essere conservata in freezer per 10-12 mesi senza su-

bire alcuna modifica alla struttura e al valore alimentare. Al momento del consumo il taglio prelevato dal freezer dovrebbe sostare almeno 24 ore e non oltre 4-5 giorni nel refrigeratore a una temperatura di 4 °C per riportare delicatamente la carne alle sue condizioni normali di freschezza.

È sconsigliato rimettere nel freezer tagli di carne precedentemente scongelata; all'occorrenza è meglio tagliare quanto serve dal trancio congelato o semi scongelato, sigillando di nuovo e riponendo immediatamente nel freezer la parte non utilizzata per non spezzare la catena del freddo.

Nel caso di tranci non disossati o molto grassi è meglio ridurre prudenzialmente il tempo di conservazione a 6-7 mesi poiché il midollo e i grassi tendono a irrancidire.

La **surgelazione**, tecnologicamente identica alla congelazione, trova applicazione in campo industriale e commerciale. I prodotti sono generalmente di piccola pezzatura, confezionati ed etichettati ad uso e garanzia del consumatore.

Altre tecniche di conservazione industriali come il confezionamento in atmosfera controllata con gas inerte, il trattamento con radiazioni ionizzanti e la sterilizzazione a caldo delle carni in scatola, solo per citarne alcune, esulano da questa trattazione.

Trattamenti di disidratazione

Alla disidratazione fanno capo molteplici trattamenti che hanno un comune denominatore: la perdita di liquidi per il mantenimento delle parti solide.

Non si farà cenno a preparazioni esotiche come il biltong o il pemmican, che si discostano di poco da analoghe pratiche usate dalle nostre parti grazie al comune principio di conservazione.

Fanno parte di questo metodo la salamoia, l'affumicatura e gli insaccati.

Carni in salamoia

Il sale, elemento preziosissimo, strategico in antichità, è basilare nei nostri climi caldi umidi, meno in ambienti aridi o freddi dove

l'azione del vento è sufficiente a disidratare in poco tempo i cibi. In alcuni paesi, dopo una prima asciugatura, questi alimenti vengono passati nella cenere per garantire, senza sale, una migliore conservazione.

Si era inoltre già ben compreso da tempo che la ventilazione in presenza di aria asciutta, frizzante e balsamica tipica di colline e montagne consentiva di conservare ottimamente la carne conferendole dei particolari sapori: si era scoperta così la stagionatura che, a differenza della semplice conservazione, avviene attraverso fenomeni biochimici naturali senza alterare minimamente le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Fanno parte delle carni in salamoia la mocetta, la bresaola e le carni affumicate.

Le differenze, oltre a qualche variazione nella preparazione, sono il grado di disidratazione del prodotto finito, più morbide le bresaole che utilizzano anche tranci maggiori, più piccole e asciutte le mocette, morbide e tipiche le carni affumicate.

Mocetta. Le carni della coscia, separate secondo le pezzature tradizionali e i lombi distaccati dalla colonna vertebrale sono i tagli consigliati per questa preparazione antica, che valorizza in modo particolare le carni degli ungulati.

In una bacinella per alimenti immergere in vino bianco i tagli prescelti opportunamente sgrassati. Aggiungere sale da cucina in ragione del 3% del peso dei tagli, aromatizzare con un trito di salvia, rosmarino, alloro, ginepro schiacciato, pochissimo pepe nero che tende a rendere amara la carne. Protrarre la salamoia per 10-11 giorni rigirando i tagli due volte al giorno. Scolare e appendere i tagli in luogo fresco, asciutto e ventilato per almeno un mese in locali muniti di reti antimosche.

Trattandosi di carne molto magra, si consiglia di non protrarre la stagionatura troppo a lungo perché la carne diventerebbe molto dura anche se il giusto grado di essiccazione è una scelta squisitamente soggettiva.

La carne utilizzata può essere fresca o provenire indifferentemente dal congelatore o dal fri-

gorifero. Raggiunto il grado voluto di maturazione, confezionare sottovuoto tenendo presente che la carne rimarrà godibile per almeno 4-5 mesi riguadagnando leggermente in morbidezza grazie alla sua umidità profonda.

Bresaola. Pulire il trancio di carne (noce o fesa) da grasso e nervetti. Far bollire mezzo litro di acqua per 10 min. con sale grosso in ragione di 25 gr per chilogrammo di carne e lasciar raffreddare. Spolverare la carne con gli altri aromi (rosmarino, chiodi di garofano, bacche di ginepro, pepe tritato ma non macinato, spicchio d'aglio e foglia di alloro) poi immergerla nell'acqua lasciandola in infusione per 18 giorni rivoltandola una volta al giorno. Tolta la carne dalla salamoia, lasciarla asciugare per alcuni giorni poi proseguire la maturazione affumicandola delicatamente nella cappa del camino distante almeno un metro dalle braci di legno di quercia ricoperte da rametti di ginepro verde. Ripetere l'affumicatura per non più di un'ora al giorno.

La stagionatura si protrarrà ancora per 2-3 mesi fino a ottenere il grado di maturazione desiderato.

Il confezionamento sottovuoto garantirà un prodotto inalterato per 4-5 mesi conservato in frigorifero.

Stagionatura di bresaola e insaccati vari. Questo processo si protrae per circa 2-3 mesi. Al termine il confezionamento sotto vuoto assicura una conservazione in frigo di 4-5 mesi.



Affumicatura. Alcuni studiosi ritengono che questa tecnica possa risalire ai tempi preistorici e fosse derivata dal più antico metodo dell'essiccamento. Si intuì subito che il fumo poteva non solo migliorare il sapore ma soprattutto prolungare la durata degli alimenti, per cui si pose particolare attenzione alla distanza dalle braci, al tempo di esposizione e la quantità di fumo per rendere ottimale quella tecnica. L'imperiosa necessità di conservare gli alimenti richiese inizialmente dei trattamenti di salatura, essiccazione e affumicatura estrema-

Un sistema casalingo di affumicatura: il calore è ottenuto da uno scaldabagno e convogliato in un bidone posto all'esterno.



mente decisi, che con il progredire delle conoscenze divennero sempre più mirati fino alle moderne tecniche che ci permettono di usare il fumo non tanto per le sue proprietà conservanti quanto per migliorare il gusto del prodotto.

L'affumicatura è preceduta normalmente dalla salatura a secco o in salamoia, segue un breve periodo di essiccazione in ambiente a temperatura controllata con moderata ventilazione necessaria alla formazione di una superficie esterna che favorisca l'assorbimento del fumo e degli aromi.

I più disparati metodi di affumicatura conosciuti sono essenzialmente riconducibili a due: a fumo caldo e a fumo freddo. Il primo processo prevede la contemporanea cottura e affumicatura della carne a una temperatura di 70-80 °C per 30-40 minuti. Il secondo richiede delle brevi esposizioni giornaliere per più giorni, in funzione della pezzatura dei tranci, a una temperatura massima di 20 °C con il 70-75% di umidità relativa. Il fumo viene generato dalla combustione senza fiamma di essenze di legno non resinoso (faggio, quercia, pruno, pioppo, rovere, betulla, carpino) con l'aggiunta di piante aromatiche (alloro, salvia, rosmarino, ginepro). Risulta evidente che il metodo a fumo freddo sia il più idoneo per esperienze domestiche e per valorizzare al meglio le caratteristiche organolettiche della carne. Una lenta e paziente affumicatura è la chiave per conferire alla carne un gusto equilibrato, rotondo e raffinato.

L'azione antisettica e conservante è dovuta a vari componenti del fumo e in particolare all'aldeide formica unitamente ad altri principi attivi come il cresolo, il guaiacolo, il metanolo e l'etanolo, senza dimenticare la temperatura, che disidrata la carne e gli acidi organici, coinvolti in varia misura nello sviluppo del gusto e promotori della coagulazione delle proteine. Per un'affumicatura gradevole e non troppo impegnativa si procede inizialmente come per la bresaola, dopo di che i tagli vanno depositati su di una griglia o appesi verticalmente (affumicatura per impiccagione) in un apposito contenitore metallico munito di coperchio o

sportello sul cui fondo precedentemente è stato steso un letto di braci di legno duro coperto da un miscuglio di segatura umida, alloro, rosmarino, abbondanti bacche e aghi verdi di ginepro, anice stellato (poco perché di grande carattere), poco o niente pepe che in questa fase nulla aggiunge. L'affumicatura si protrae per circa una notte a temperatura non superiore ai 20 °C.

La produzione di fumo può essere ottenuta nei più disparati modi come la semplice e ingegnosa soluzione scoperta in una casa dell'Appennino bolognese, dove il fumo viene prodotto in uno scaldabagno e convogliato all'esterno in un affumicatoio di fortuna ma efficace (si veda foto alla pagina precedente).

La stagionatura che segue può durare da un minimo di 6 fino a 20-22 settimane in funzione della grandezza dei tagli e della morbidezza desiderata. A titolo orientativo si può considerare completato il processo una volta ottenuta una riduzione di peso del 30-40%.

La stagionatura dovrebbe avvenire in ambienti ben aerati, con temperatura non superiore a 15 °C e tasso di umidità pari al 60-90%.

La carne a questo punto è pronta all'uso oppure per la confezione sottovuoto con gli stessi accorgimenti adottati per le altre preparazioni.

Nella produzione industriale di carni affumicate vengono utilizzati da alcuni anni aromatizzanti di affumicatura, additivi che impregnati nel prodotto alimentare simulano la naturale affumicatura del fuoco a legna. L'Unione europea con il regolamento n. 2065/2003 ha previsto una graduale procedura di autorizzazione di questi aromatizzanti per la possibile presenza di sostanze come il benzopirene e altri idrocarburi policiclici aromatici, considerate dannose per l'organismo umano.

In effetti alcuni legni, durante la combustione, liberano idrocarburi policiclici aromatici che provengono dal tannino che colora il legno, ma è sufficiente usare legni bianchi non resinosi, che hanno basso contenuto di tannino, e prevedere una camera di espansione per il fumo in modo da consentire il deposito delle particelle solide sul fondo per scongiurare ogni rischio.

INSACCATI

Necessario anche il maiale

Gli insaccati sono diffusi in tutto il mondo con dimensioni, sapori e tipi di carne quanto mai disparati. In Israele usano l'oca, in Australia ovviamente la pecora, in Russia e in Finlandia si possono assaggiare salami d'orso, renna e alce. I migliori restano, a nostro avviso, gli emiliani che nella Rocca di Felino, in provincia di Parma, hanno trovato il loro tempio in un museo recentemente inaugurato, senza dimenticare altre numerose tipologie italiane quali il Ciaùscolo (Marche), Varzi (Oltrepò pavese), Casalin (Mantova), Brianza (Piemonte e Lombardia), Finocchiona (Toscana), Soppressa (Vicenza), Zia (Ferrara) e altre.

Sono da sempre un ottimo metodo per utilizzare e conservare grosse quantità di carne che altrimenti andrebbero a saturare le limitate risorse dei frigoriferi domestici.

Sono prodotti pronti all'uso, graditi a grandi e piccini, sontuosi regali, ottimi antipasti, preziose risorse per spuntini improvvisati senza dover ricorrere ai fornelli. Il sale ancora una volta è l'elemento al quale è affidata la conservazione e la disidratazione delle carni.

Gli insaccati, nati per le carni suine, quando sono di selvaggina necessitano di almeno due elementi insostituibili del maiale: le budella come contenitore delle carni macinate, alle quali conferiscono un aroma inarrivabile (succedanei come le budella di pecora, vitello od altro impallidiscono di fronte a quella del suino per non parlare delle budelle sintetiche), e il lardo, che va aggiunto in proporzioni e pezzature variabili per garantire morbidezza al prodotto dopo che la stagionatura avrà disidratato le magrissime carni dei selvatici. Assolutamente sconsigliato l'uso di eventuali parti grasse dei selvatici.

Salami e salsicce

Dopo aver disossato le carni destinate a essere insaccate, queste vanno pesate e tagliate in strisce grossolane. Si utilizzeranno le migliori per i salami destinati a una lunga maturazio-

ne e quelle meno pregiate per salsicce già pronte al consumo pochi giorni dopo la loro preparazione.

Per un prodotto di qualità vanno eliminate le parti che presentano tracce di sangue coagulato, ematomi, tendini e quelle particolarmente fibrose o grasse.

Vanno aggiunte strisce di grasso e carne di maiale in parti eguali, in ragione del 40-50% della carne magra di selvatico preparata. Ottima la carne della rifilatura dei prosciutti e per il grasso il lardo, la pancetta o la guancia.

A piacere una parte del lardo più sodo può essere tagliato a lardelli e messo da parte.

Le strisce di grasso e delle carni vanno introdotte alternativamente nel tritacarne per avere già all'uscita una massa sufficientemente rimescolata. Il trito viene raccolto in una palla schiacciata, sulla quale il norcino produrrà con le dita delle cavità per aumentarne la superficie. A parte si peserà il sale fino necessario, da un minimo del 2 a un massimo del 3,3% rispetto al peso totale del macinato. Una proporzione che soddisfi tutti i palati può essere ragionevolmente individuata nel 2,3%.

Anche la quantità di pepe nero macinato può variare notevolmente nel miscuglio; generalmente il pepe non viene pesato lasciando all'arte del norcino individuare la giusta proporzione; la salsiccia necessita di una speziatura più generosa.

La preparazione del salame tradizionale prevede anche l'uso di pepe nero in grani, la cui proporzione è ancora una volta lasciata alla discrezione e al gusto del norcino, che aggiungerà altre spezie o insaporitori che cambiano da famiglia a famiglia, da norcino a norcino, da vallata a vallata, da provincia a provincia. Tra questi l'aglio, schiacciato in un canovaccio per estrarne poche gocce essenziali o sminuzzato finemente, il ginepro, che non deve essere mai abbondante, o una presa di un miscuglio di spezie segretissime, che velocemente e furtivamente il norcino sparge secondo il suo personalissimo giudizio. Sempre a scelta è l'irrorazione con una certa quantità di vino, rosso o bianco a seconda dei gusti del consumatore, per dare amalgama e colorazio-

ne più o meno accentuata del prodotto finale. A questo proposito va detto che i salami di selvaggina risultano naturalmente sempre più scuri di quelli di carni suine.

Il tutto viene poi rimestato con gli eventuali lardelli, impastando la carne con le mani e tra le dita rigirando continuamente la massa e schiacciandola anche con i pugni chiusi alternativamente.

Durante questa lavorazione la carne si trasforma in "pasta" e inizia a "prendere il sale" induendosi leggermente.

Il norcino nel frattempo avrà preparato le "budella", lavandole dalla salatura di conservazione in vino ed aceto, le avrà sapientemente tagliate in segmenti e legate a una delle estremità (quella più grande), pronte all'uso su di un piatto sul quale avrà fatto anche un mucchietto di sale fino. Grosse palle di impasto entrano nel cilindro della pressa per l'"imbudellamento". Il norcino carica la budella del futuro salame sul beccuccio della pressa, dopo averne intinto la parte già legata nel sale sul piatto. La pasta forzata nel cilindro entra nella budella che si svolge man mano.

Si lega l'altro capo dell'insaccato, poi tutta la superficie del salame viene forata con una forchetta appuntita o con un tampone di sughero munito di diverse sottili punte di acciaio.

Quando una budella si lacera, viene presa la decisione di svuotare il salame o di "metterci una pezza", che altro non è che un quadratino di budella, salata e applicata al danno. Il sale e l'umidità dell'impasto renderanno perfetta e duratura la riparazione.

I salami prodotti andranno stagionati per alcuni mesi in locali freschi, moderatamente aerati ma non completamente asciutti. La disidratazione deve avvenire lentamente per evitare che la parte esterna del salame si secchi troppo velocemente e "tiri" quella interna ancora umida. Se questo dovesse avvenire, al centro del salame si formerebbe una fessura che non tarderebbe a irrancidire, rendendo il prelibato salame immangiabile.

Raggiunto il grado di maturazione desiderato, i salami possono essere conservati inalterati per



Preparazione di un insaccato dal taglio in strisce delle carni, al condimento, imbudellamento, estrusione e foratura dell'insaccato.

lungo tempo (3-6 mesi) se messi sottovuoto e posti in frigorifero.

Quasi simile il processo per la salsiccia, che necessita di un confezionamento in budelle più lunghe e sottili. La legatura risulta leggermente più complessa in quanto deve sezionare e reggere la collana dei salsicciotti.



Sopra, legatura della salsiccia e, sotto, la macinatura del pepe nero mediante uno strumento tradizionale.

Coppa di testa

Bollito freddo o salame? Poco importa per apprezzare questo insaccato di carni bollite destinato a un veloce consumo dopo una preparazione assai semplice.

La bollitura di teste di cinghiale opportunamente rasate o scotennate, fatta all'aperto in grandi paioli come si faceva una volta, è una vera gioia specialmente in inverno.

La cottura è ritenuta completa quando la carne inizia a staccarsi dalle ossa.

Le teste vanno allora scolate e spolpate a caldo, avendo la massima cura nell'eliminare eventuali frammenti di osso, antipatici al taglio e al palato. Il bollito, sminuzzato al coltello, salato e pepato viene riversato in vesciche di maiale o in più prosaici cilindri di pellicola sintetica studiati per questo utilizzo.

Chiusi e legati, questi salami, sempre di grosse dimensioni, vengono immersi per qualche minuto nel brodo di cottura ancora caldo, che compatterà e legherà le carni con la gelatina di cui è particolarmente ricco. Una veloce stagionatura in luogo fresco e moderatamente ventilato renderà un affettato modestamente speziato, intrigante e morbido.

Sanguinacci

Difficilmente si ha la possibilità di disporre di una ragionevole quantità di sangue di selvatico non ancora raggrumato. Se vi fosse questa opportunità specialmente dopo una fortunata braccata al cinghiale, il sangue, alla moda dei braccieri toscani, sarà addizionato con lardelli, cioccolato in polvere, sale e spezie, buccia di arancio grattugiata e poi colato nella budella da salsiccia, che verrà fatta bollire brevemente per consolidare questo particolarissimo insaccato. Esso troverà degna cottura fritto e servito con sottili fette di mela renetta, passata a parte in padella con burro e un pizzico di sale.

BIBLIOGRAFIA:

O. Massi - F. Faccincani, *Atlante delle carni*, Ed. Rusconi

Indirizzi utili

Provincia di Bologna

Assessorato Turismo e Sport - Pianificazione faunistica

Via de' Castagnoli, 3 - 40126 Bologna
Tel. 051.6598024 Fax 051.6598760

Servizio Tutela e Sviluppo Fauna

Via Malvasia, 4 - 40131 Bologna
Tel. 051.6598747 - Fax 051.6598450
pianfau@provincia.bologna.it

Centro Servizi ATC (Ambiti Territoriali di Caccia)

Via di Corticella, 183/6 - 40128 Bologna
Tel. 051.6388484 (r.a.) - Fax 051.6388454
centro.serviziatic@tin.it

Corpo Polizia Provinciale

Ufficio Comando

Via Malvasia, 6/a - 40131 Bologna
Tel. 051.6598556 - Fax 051.6598380
ufficiocomando@provincia.bologna.it

Zona 1

Via Newton, 39 - San Giovanni in Persiceto
Tel. 051.6810719

Zona 2

Via Saliceto, 19 - Castelmaggiore
Tel. 051.715676

Zona 3

Via Buda, 1632 - Buda di Medicina
Tel. 051.851202

Zona 4

Via Cristoforo Colombo, 2/a - Zola Predosa
Tel. 051.6167249

Zona 5

Via Emilia, 343 - San Lazzaro di Savena
Tel. 051.6259117

Zona 6

Via Milano, 15/17 - Imola
Tel. 0542.628050

Zona 7

Via Zagnoli, 8 - Porretta Terme
Tel. 0534.31405

Zona 8

Via Casetta Montorio, 14/2 - Montorio di Monzuno
Tel. 051.6777854

NAPP Nucleo Ambientale

Via Saliceto, 19 - Castelmaggiore
Tel. 051.713549

Supplemento a "Il Divulgatore"
n. 3-4/2008 Anno XXXI
Iscrizione Tribunale di Bologna
n. 4779 dell'11-2-1980

Redazione e amministrazione:

Centro Divulgazione Agricola,
Viale Silvani, 6 - 40122 Bologna

Direttore responsabile:

ANTONIO RICCI

Redattore Capo:

MARIA TERESA TURCHI

In redazione:

ANTONELLA COLOMBARINI

Progetto grafico:

GRUPPO PH5

Stampa:

Labanti e Nanni, Bologna

Finito di stampare
nel mese di aprile 2008

Diffusione gratuita

© Centro Divulgazione Agricola
Tutti i diritti di riproduzione
anche parziale del testo
e delle illustrazioni sono riservati.

Col patrocinio di:



ISTITUTO NAZIONALE PER LA FAUNA SELVATICA



Regione Emilia Romagna