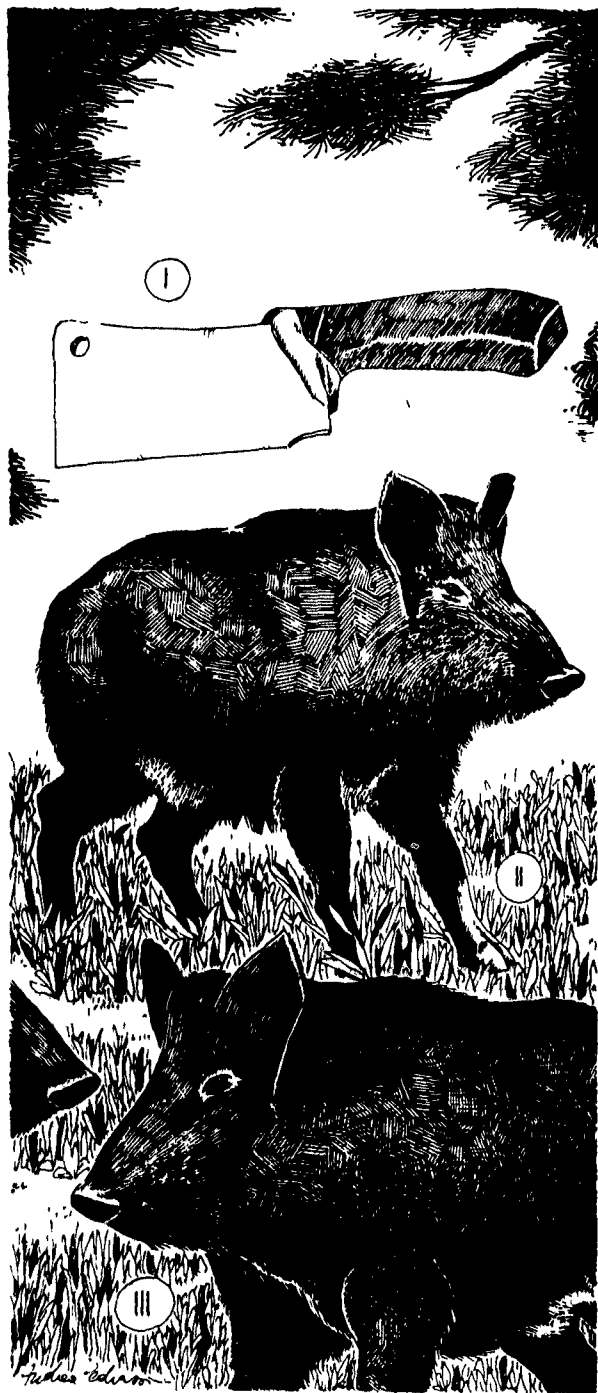


il cinghiale

FRANCO NOBILI



Nella società dei cacciatori di un mioncino di anni fa gli uomini procuravano la carne, mentre le donne raccoglievano i relativi contorni ed accudivano la prole. La nostra lunga storia alimentare inizia quindi con la selvaggina mangiata prima cruda poi arrostita su spiedi di legno per non scottarsi le mani molto più tardi insaporita con erbe aromatiche ed oggi conservata nei freezer del supermercato.

Quando l'uomo scoprì che era più comodo allevare gli animali che cacciarli diventò pastore. Ma la gastronomia venatoria restò profondamente impressa nella sua cultura non che in quella delle specie selvatiche più sturte nate perché non commestibili. Come il cinghiale, che dall'epoca preistorica paga il suo tributo alla nostra civiltà della mensa. Lo ha pagato agli Assiro-Babilonesi, agli Etruschi e ai Greci il severo Licurgo confiscava ai cacciatori spartani metà cinghiale a vantaggio della comunità. Lo ha pagato al cuoco latino di Antonio che nelle «vite» di Plutarco preparava otto cinghiali allo spiedo per una dozzina di convitati ad Orazio che lo preferiva fritto ed alle scorpacciate di Trimalcione nel Satyricon di Petronio. «Seguiva un gran vassoio dove era steso un cinghiale smisurato, con un berretto in testa, e dalle zanne pendevano due sportine lussuose di foglie di palma, ricolme di datteri carli e tefali. Intorno aveva dei porcellini di pasta che sembrava succhiassero il latte. Con

un coltello da caccia un servo aprì un fianco del cinghiale e dal taglio volò una frotta di tori».

Anche la venuta di Cristo per il cinghiale non cambiò nulla. Perché continuò a pagare il suo tributo alle mense dei b'nestri medievali degli archibugien rinascimentali, nonché dei braccionieri che per sfamare la famiglia, lo insidiavano con i lacci sfidando la pena capitale. Alla corte di Pesaro del 1475 servivano il cinghiale cotto vestito nella sua pelle e nel 1513 «un cinghiale grosso arrostito intero» venne offerto in Campidoglio a Giuliano dei Medici. Gli sfarzosi cerimoniali venatori con le conseguenti porchette continuavano ad essere privilegio di nobili e di prelati fino alla rivoluzione francese quando il cinghiale fu dichiarato «res nullius» cioè cosa di nessuno. O per meglio dire di tutti. Infatti qualsiasi cittadino oggi è libero di cacciare e di mangiare il cinghiale selvatico del maiale a patto che non sia

Ci vogliono due giorni per portarlo in tavola



Quando le esigenze consumistiche non avevano ancora degradato gli sfarzosi rituali gastronomici a scami quasi nulli nei fast-food, la frotta era la nemica principale per curcinare bene la selvaggina. Per servire in tavola il cinghiale la cuoca la massaiò a nobil donna che fosse impiegava almeno un paio di giorni.

Innanzitutto pelava accuratamente il pezzo di carne delle setole, per evitare di ritrovare qualcuna proprio nella porzione offerta all'ospite. Poi la liberava dalla cotenna di grasso, riserva alimentare del cinghiale per i due mesi di carestia. Infine lo dissalava pazientemente evitando di ridurlo in poltiglia. Per inciso, un cinghiale diventa in cucina circa la metà del suo peso vivo. La carne ben lavata veniva sistemata in un insalatiera di coccio calciolando un chilo ogni quattro persone. Siccome un cinghiale adulto cioè sessualmente maturo con un forte sapore di selvatico per renderlo più accettabile al palato occorre tenerlo a marinare per almeno una giornata. La carne coriacea e lignosa dei vecchi solonghi oltre ad un periodo variabile di frollatura secondo i gusti richiedeva un'infusione che poteva superare le ventiquattr'ore, guardata almeno ogni quattro ore. Notte compresa.

Come si prepara la marinata o mannata? Mettete al fuoco in una casseruola mezza botteglia di buon vino rosso un bicchiere di aceto due carote una cipolla affettata, due spicchi di aglio un ciuffo di prezzemolo due rametti di rosmarino, alcuni granelli di pepe e un cucchiaio di sale. Fate bollire lentamente per venti minuti. Raffreddate la marinata aggiungete mezzo

bicchiere di olio e versate sulla carne prima di cuocerla secondo una delle seguenti ricette tradizionali scritte nell'oceano della gastronomia venatoria e personalizzate da mia moglie.

Cinghiale stufato

La carne già marinata viene scolata bene, tagliata a pezzettini e messa a cuocere in un soffritto di aglio cipolla, carota e rosmarino, sale e pepe quanto basta. Appena rosolata, aggiungete un bicchiere di vino rosso e due mestoli di brodo in cui avrete sciolto un cucchiaino di conserva di pomodoro. Cuocete a fuoco molto lento, fino a due ore, aggiungendo altro brodo se necessario. A cottura avvenuta il sugo sarà quasi completamente evaporato. Bevete un Chianti rosso Gallo Nero di non oltre due anni.

Cinghiale in dolce e forte

Arrotolate la carne marinata e asciugata, legandola con uno spago. Rosolatela a fuoco vivace con olio, sale pepe dadi di prosciutto, carota mezza cipolla e odori di bosco. Continuare la cottura a fuoco lento versando brodo leggero. Togliete la carne cotta dal sugo e sgrassatela. Imbiondate in un tegamino due cucchiaini di zucchero aggiungete due cucchiaini di aceto e del brodo con due cucchiaini di cioccolato in polvere. Mischiate col sugo precedente addensando la salsa con un cucchiaino di fecola di patate una trentina di grammi di uva sultanina ed un pugno di pinoli e di arancio condito. Servite la carne calda ricoperta della salsa accompagnandola con un Brunello vecchio di Montalcino. □ FN

AL SAPOR DI VINO

Assaggiato alla cieca Pinot batte Borgogna

CARLO PETRINI

Nascere figli di papà è cosa che capita solo ai più fortunati esserlo in modo intelligente e con la giusta intrepidezza è cosa rara da mentire consenso e stima. Tale è la condizione in cui si trova Maurizio Zanella, viticoltore e produttore di vini eccellenti in quel di Eribusco in Franciacorta. Il termine di azienda agricola abbinato a questa struttura produttiva è equivalente alla definizione di utilitaria per una Rolls Royce tant'è l'investimento in vigna e ancor più nelle meravigliose cantine. Se queste ultime fossero visitate fuori del contesto del fabbricato esterno potrebbero trarre in inganno sulla loro recente data di costruzione tanto sono di classica e austera bellezza.

L'azienda agricola Ca del Bosco tale è il nome della casa produce egregi spumanti e una gamma di vini, dai bianchi di Franciacorta rosso allo Chardonnay. Ma un vino che orgogliosamente porta la firma del giovane imprenditore il Maurizio Zanella allo sconosciuto Pinot nero il Maurizio Zanella si ottiene da uve rosse della Franciacorta quello prodotto dalla vendemmia 85 s'aggiudicò i tre bicchieri della guida ai vini d'Italia edita da Arcigola e Gambero rosso.

Il risultato è un vino di grande armonia con un corpo rigoglioso persistente nel profumo e nel gusto quello che si definisce vino di grande stoffa. Si affina in botticelle di rovere che mate barrique dalle quali assorbe aromi ed essenze odorose successivamente imbottigliato si vende in cantina attorno alle 25 mila

Notizie Arcigola

Campagna tessamento 1988

Buona annata per il tessamento Arcigola per il 1987 complessivamente hanno aderito 15 mila soci tra i quali numerosi soci sapienti. Per il 1988 si punta ad un ulteriore diffusione delle tessere grazie anche ad un rafforzamento dell'immagine Arcigola e della sua presenza nel mondo associativo ed enogastronomico italiano. Negli ultimi mesi infatti sia a livello centrale sia a livello periferico l'Arcigola ha promosso una serie di iniziative che hanno riscosso consensi interesse e adesioni. In particolare va sottolineata l'imminente pubblicazione della guida «Vini d'Italia» realizzata in collaborazione con il Gambero Rosso. Come si fa a rinnovare l'iscrizione? Anche per il 1988 ci sarà la possibilità di scegliere le modalità ovvero di associarsi come socio ghiro o come socio sapiente. Nei due casi sono previste due tessere ben distinte che costeranno rispettivamente 10 e 30 mila lire. L'iscrizione potrà essere effettuata inviando una vaglia postale indirizzata



a Arcigola via Mendicizia Istrata 14 12042 Bra (Cuneo) oppure rivolgendosi direttamente ai fiduciari responsabili delle Condotte Gastronomiche in cui è di vostra territorialità l'Arcigola. Per ulteriori informazioni il telefono di Arcigola è 0172/426207.

Musica a tavola

Il circolo Arcigola Corticella Paradiso in via Corticella Paradiso 2 a Verona (tel. 045/8003638) organizza per il mese di dicembre quattro appuntamenti gastronomici abbinati a iniziative musicali. Ecco il programma questa sera ritmi degli anni Cinquanta dei 50 Duo con Stefania Maggio giovedì 10 dicembre Clays Mormm suona melodie elet-

troniche giovedì 17 dicembre musiche arabe con il gruppo Ziryab giovedì 31 dicembre musiche e danze di flamenco.

Corso di cucina

Il circolo «La liberta» di Viaccia (Firenze) in collaborazione con l'Arcigola di Prato organizza per gennaio e febbraio 1988 un corso di base propedeutico di cucina. Ecco il calendario delle lezioni: martedì 12 gennaio introduzione del corso con cenno sulla storia dell'alimentazione relatore Leo Codacci giovedì 14 «Gli antipasti con lo chef dell'Hotel Palace» martedì 19 gennaio vantaggi e pericoli nell'alimentazione moderna relatore professor Morretti giovedì 21 «Il primo» con lo chef dell'Hotel Palace martedì 26 «Abbinamento cibo bevanda» con R. Cavalieri delegato dei sommelieri della zona di Prato giovedì 26 «I secondi» con lo chef dell'Hotel Palace martedì 2 febbraio «Servizio a tavola» relatore Ceccconi Cavalieri giovedì 4 «I dolci» martedì 9 «Erboristeria in cucina» con Carlo Ciomi del ristorante «Del fimo di Artimino».

mussulmano

Le trasformazioni dell'habitat naturale, la quiete subentrata allo spopolamento delle campagne, la scomparsa competizione alimentare col bestiame brado e l'infoltirsi dei boschi abbandonati, hanno portato negli ultimi decenni ad una diffusione di questo suide dalle Alpi all'Aspromonte, con un rapido incremento del suo consumo alimentare. E con un suo grosso rilancio sul panorama gastronomico nazionale, dovuto anche alle peculiarità organolettiche ed alle proprietà nutrizionali delle sue carni. Già nel XVI secolo il medico Gastone Durante sosteneva che la carne di cinghiale era meno indigesta e più nutriente di quella degli animali domestici. Gli attuali dietologi confermano infatti la sua ricchezza in sali minerali, in potassio, in vitamine e la sua scarsità di grassi: perché si tratta di un animale prevalentemente vegetariano che si nutre cioè dei prodotti genuini della terra. A patto che tali

prodotti non siano inquinati, come il granturco raziato nei campi trattati con pesticidi, oppure contaminati da radionuclidi come fu riscontrato dalla Lega per la lotta contro i tumori nei cinghiali toscani, dopo l'incidente di Chernobyl, anche se il tasso di radioattività non superava la soglia di attenzione fissata dalla Cee per il cesio, che dopo ingerito segue gli stessi sentieri metabolici del potassio.

Le comprovate virtù afrodisiache della carne di cinghiale sarebbero dovute alla coincidenza fra la stagione venatoria e quella degli amori, quando è più elevato il tasso di ormoni sessuali in circolo. Tasso che diventa ancor più consistente nelle annate ricche di ghiande, da cui gli animali traggono gli steroidi per fabbricare i loro ormoni naturali che nulla hanno da spartire con gli ormoni artificiali usati da una certa zootecnica speculativa per ingrassare più rapidamente il bestiame.

Se rivisitiamo l'antica e tradizionale gastronomia venatoria, intendendola come recupero di un importante aspetto della cultura popolare contadina senza pregiudizi etici praltri legittimi, ma non certo imponibili ad altri, ci accorgeremo che cucinare il cinghiale non è affatto difficile e complicato e che quel suo odorino selvatico non è spiacevole bensì gradito, perché rappresenta una sintesi della galassia degli odori del bosco.

E' un ibrido, unguolato nottambulo e prolifico

Nonostante il cinghiale sia da tempo imposto sul panorama faunistico italiano, assai scarse sono le informazioni sulla vita e sulle abitudini di questo unguolato così classificato perché si regge sulle unghie, come una ballerina di danza classica. Infatti la ricerca scientifica di settore, cronicamente carente di uomini e di mezzi finanziari, trascura lo studio dei nostri mammiferi selvatici e anche a scuola si insegna a riconoscere un oromionco ed un trinchoco, ma non il tasso ed il cinghiale. Gli odiermi cinghiali sono la risultante degli incroci tra la razza maremmana autoctona, i soliti allo stato brado e i soggetti importati dall'Europa centrale. Questi ibridi sono più grossi e più prolifici dei maremmani puri, praticamente scomparsi, e quindi necessitano di una maggiore alimentazione. Perciò, esauriti i self-services selvatici, invadono i campi coltivati, perché hanno della proprietà privata un concetto poco rispettoso. Ma si limitano a mangiare appena il 10% del mas che abbattano, rotolando addosso alle spighe per metterle alla portata dei cuccioli. Assommano a parecchi miliardi gli incenzzati pagati dalle Regioni agli agricoltori danneggiati e per tali saccheggiani in Francia è stato dichiarato animale nocivo. Il cinghiale diventa aggressivo quando la sua dieta vegetariana è arricchita da un apporto alimentare carneo (selvaggina, carogne) oppure quando è chiuso in un recinto o ferito, cioè non può difendersi con la fuga.

Dopo tre mesi, tre settimane e tre giorni, mamma scrola partorisce da quattro a otto (fino a dodici) vitoli porcellini, già dotati di quattro canini, che nel maschio diventeranno acuminate zanne, destinate a scavare tuberi e radici, alla difesa e, per i più sfortunati, ai concorsi della trofistica venatoria.

Il mondo del cinghiale è fatto di odori, come il nostro di luci e colori. L'olfatto di questo nottambulo è come per noi la vista e, con il vento in suo favore, avverte da lontano la presenza dei suoi simili, mantenendosi in contatto con il branco. L'organizzazione sociale del cinghiale vede primeggiare le femmine adulte in una scala gerarchica, da cui il maschio vi- vrebbe separato. Ma solo secondo la nostra concezione della vita coniugale. In realtà il cosiddetto solitario (il porcus singularis dei latini, da cui è derivato il francese sanglier) non è un padre pensoso solo perché non condivide il giaciglio con la consorte, peraltro sessualmente disponibile solo nei pochi giorni dell'estro e invece un padre la cui presenza olfattiva aleggia sempre intorno al branco, nel fitto intricato del sottobosco che invece ostacola la vista. Tra i più intelligenti dei nostri selvatici, se allevato fin da piccolo il cinghiale si affeziona molto all'uomo fino a morire di crepacuore, quando un padrone svizzero l'abbandonò per sposarsi.

ste nella ricerca del cibo. Ma sembra che debba prioritariamente essere soddisfatto il bisogno di muoversi. Questi nomadi del bosco si spostano al passo o al piccolo trotto. La marcia del branco è aperta da una scrola e chiusa da un maschio, perché è compito della retroguardia la difesa dai lupi, oggi sostituiti dai cani rinaselvatichiti.

Oltre alla gregarità, il nomadismo è una delle caratteristiche etologiche più importanti di questo unguolato. Ma dopo lo sviluppo della rete stradale, con il conseguente aumento del traffico e con la recinzione delle autostrade, l'habitat del cinghiale è stato frazionato in un mosaico di scompartimenti non comunicanti tra loro, che fra l'altro hanno anche contribuito ad accrescere una debilitante consanguineità. In alcuni Paesi esistono cavalcavia autostradali riservati alla fauna selvatica. Lo studio degli spostamenti di questi animali viene eseguito dopo averli catturati con trappole e muniti di un radiocollare.

Bloccandone il nomadismo, si impedisce al cinghiale di lasciare una zona dove il nutrimento scarseggia per cercare una più favorevole. Gli ostacoli ad un comportamento innato come l'eremitismo, gli creano uno stress traumatizzante, con ripercussioni negative anche su altri comportamenti. Fra cui l'aumento dell'aggressività intraspecifica cioè tra individui appartenenti alla stessa specie.



Ne hanno cacciato 50 mila ma ne restano sempre tanti

Nella macchia maremmana, il secolare rituale venatorio è giunto a conclusione e il grido di Viva Maria! sovrasta il labbiare dei cani che raggiungono il cinghiale abbattuto. Questo tradizionale ringraziamento risale all'epoca in cui la caccia era privilegio dei ricchi feudatari, che pur di rinsaldare l'alleanza con la componente clericale del potere, non perdevano occasione per ringraziare santi e madonne. Quando questo privilegio venatorio scomparve, qualsiasi cacciatore che viveva finalmente da protagonista un evento fino allora precluso, dopo un tiro fortunato urlava il suo bravo Viva Maria!

Se invece più fortunato risulta il cinghiale, l'esclamazione conserva una connotazione religiosa, ma con ben altra aggettivazione. Inteso come un mezzo per vivere una giornata nel bosco insieme agli amici (cani compresi) non un fine, cioè soltanto e comunque la sua cattura, il cinghiale diventa per tutti donne comprese, oggetto di serena e sconcomplicata allegria, e di festa, come davanti al cappon natalizio e all'agnello pasquale.

La diffusione del cinghiale in quasi tutte le regioni (Sicilia esclusa) ha provocato una lievitazione dei carniem nella stagione venatoria 1985-86 nella sola Toscana sono stati abbattuti circa cinquantamila cinghiali. Ma la loro consistenza si sta mantenendo ottima, peste suina permettendo.

La sera stessa della battuta i cinghiali catturati vengono suddivisi in parti scrupolosamente uguali e finiscono nei freezer dei cacciatori e dei loro amici, anch'essi appesi al soffitto della cucina come una volta i loro cuini domestici.

Il potenziale socializzante di questa tradizionale forma cooperativa di caccia, pervasa da ancestrali ritaggi, non si esaurisce col momento venatorio, ma si allarga ad altre componenti partecipative, intorno a una tavola imbandita. In occasione del piccantissimo «tegamaccio» con le frattaglie, dei cenoni sociali con famiglie e cravatte e delle merende silvestri, assaggiando il ricercato cinghiale si rinsaldano quegli legami che ai tempi delle vacche magre si rinsaldavano quando «si metteva il maiale in casa». L'incremento del consumo della carne di cinghiale in famiglia al ristorante e nell'industria di trasformazione, sta creando una domanda che supera l'offerta.

Analogamente accade col turismo venatorio per l'indubbio fascino esercitato da questa caccia corale e tradizionale oltre che ecologica cioè per limitare l'eccessiva densità delle popolazioni dannose all'agricoltura ed agli stessi cinghiali. Anche per scoraggiare tentazioni speculative e monopolistiche si dovrebbe incanalare la produzione della risorsa cinghiale verso una zootecnica integrativa che utilizzi almeno in parte i troppi milioni di ettari di boschi abbandonati. □ FN



Ha il nomadismo nel sangue se lo blocchi si stressa

Il ritmo di vita del cinghiale è caratterizzato da un'attività notturna e da un riposo diurno. Questo comportamento è comune alla maggior parte dei nostri mammiferi selvatici, per chi è l'influenza dell'uomo durante la luce diurna è determinante per condizionare la loro esistenza. È difficile fare astrazione dalle nostre abitudini quando si parla del comportamento animale perché, a differenza del cinghiale, il nostro ritmo biologico è contrastato da una quasi esclusiva attività diurna e quindi siamo indotti a considerare anormali gli animali nottambuli. Ma in realtà, nei boschi più tranquilli, non è raro incontrare cinghiali in giro dopo l'alba o già alzati prima del crepuscolo.

Infatti il cinghiale desidera soprattutto la quiete ma non nel senso di un silenzio assoluto come l'intenderemmo noi bensì di una quiete composta dai mille tranquillizzanti e abituali rumori del bosco, quando non incombe l'allarmato silenzio per la presenza dell'uomo. Questo suide può abituarsi ai rumori sperimentali come inoffensivi, come il campanello dei greggi o il innocuo abbaiare di un cane alla catena, oppure riconoscerli come segnali di allarme, come il canto spaventato di certi uccelli e le voci umane.

Come nella maggior parte degli animali selvatici, la principale attività del cinghiale consi-