

# E' saporito, fa bene e non ingrassa: sua maestà il cinghiale è servito

**Gabriele Mignardi**

» MONTE SAN PIETRO e CREPELLANO

**SAPORITA**, sana e magra. La carne del cinghiale entra sempre più spesso nei menù dei ristoranti e delle trattorie delle nostre vallate dove esiste un macello autorizzato alla lavorazione delle carni di questo animale abbattuto nel rispetto dei piani di controllo, e dove esiste, all'Angonella di Sasso Marconi, un centro di misurazione che ha l'obiettivo di raccogliere i dati relativi agli esemplari degli ungulati prelevati dal territorio.

**UN COMPITO** eseguito con attenzione e rigore dai cacciatori di selezione, che in periodi stabiliti dell'anno e secondo quantità fissate dalla Provincia di Bologna, riducono la densità di questo ungulato che se presente in quantità eccessiva provoca danni non piccoli all'agricoltura, ai seminativi e alle colture orticole. Le carni nostrane di cinghiale provengono da questo circuito e poche settimane fa sono state protagoniste del pranzo di beneficenza promosso dalle associazioni che riuniscono i cacciatori di Monteveglio e Bazzano: «Polenta e cinghiale alla cacciatora è una delle classiche portate dell'evento — spiegano i cuochi Loretta Bertoli e Moreno Rinaldi —. La carne viene cotta con un battuto di seda-

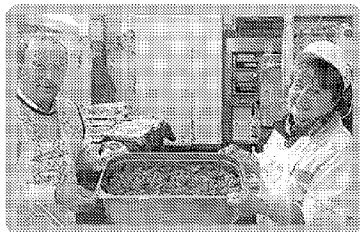
no, carota, cipolle e odori. Con un buon vino esce un piatto gustoso di carne tenera e poco grassa». Le analisi dei contenuti nutrizionali dimostrano una componente grassa che non supera il 25% e le proteine che in media superano il 75%. Risultato che non sorprende dal momento che il cinghiale vive in perenne movimento, fra boschi ed aree naturali, alimentandosi con grande varietà sia con porzioni sotterranee delle piante, come radici, bulbi, tuberi, o frutti arborei e semi, ma anche alimenti di origine animale come vermi e insetti.



La coscia arrosto o lo spezzatino in umido sono uno dei piatti forti al ristorante Lele, nella piazza di Crespellano: «La materia prima viene dal vicino macello Fiorini e, contrariamente a quello che si pensa, i nostri clienti apprezzano polenta e cinghiale tutto l'anno — spiega Samantha Succi —. Lo usiamo anche per fare il ragù per le tagliatelle e il segreto è nella preparazione accurata. Serve una notte intera e per l'umido almeno 4 ore di cottura». Lo chef Pasquale Falanga ha scelto il cinghiale anche per il menù di inizio stagione del corso di cucina al barbecue alla terrazza di Athos, a Casalecchio: «Con la cottura al barbecue la carne resta morbida e il gusto esaltato» spiega lo chef affiancato alle braci da Gianni Guizzardi nella cottura della coscia di cinghiale.

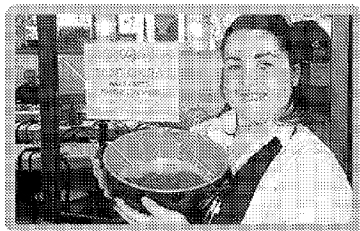
**IN ABBINAMENTO** quasi d'obbligo un vino rosso, quello della cantina Cà Beltrami, a Mongiorgio di Monte San Pietro: «E' una questione di gusto. D'inverno, e per una cacciatora, ci va anche il nostro Cabernet Sauvignon. Un vino di struttura ben adatto alla cacciagione — spiegano Milos Vincenzi e Nunzio Passero, cantiniere e vigneron sui 13 ettari di vigneto specializzato —. Ma già con questa stagione è adattissima la nostra Barbera frizzante. La bollicina pulisce l'untuosità del piatto e ravviva il gusto».





**Moreno Rinaldi e Loretta Bertoli**  
cuochi del pranzo di beneficenza

Polenta e cinghiale alla cacciatora è un classico. La carne viene cotta con un battuto di sedano, carote, cipolla e odori



**Samantha Succi**  
ristorante Lele di Crespellano

La materia prima viene dal vicino macello Fiorini e i nostri clienti apprezzano polenta e cinghiale tutto l'anno



**Milos Vincenzi e Nunzio Passero**  
cantina Ca' Beltrami a Monte San Pietro

D'inverno ci va anche il nostro Cabernet Sauvignon, ma già con questa stagione è adattissima la Barbera frizzante



**SOLIDARIETÀ**  
Le associazioni di caccia hanno organizzato una cena di beneficenza

