



La selvaggina

Con il termine selvaggina si indicano animali, da **penna/piuma** e da **pelo**, che vivono allo stato selvatico, anche se oggi la maggior parte di essi è allevata allo stato brado, in aziende specializzate. Il sapore delle loro carni si accentua con l'età, ma negli esemplari vecchi esse tendono a diventare coriacee.

Sono **carni scure**, ricche di proteine e povere di grassi, di difficile digeribilità.

La **selvaggina da penna/piuma** può essere suddivisa in tre gruppi:

- **uccellini**, come l'allodola, il beccafico, lo storno e il tordo;
- **gallinacei, fasianidi** e simili, come la beccaccia, il fagiano, la quaglia, il pavone e la pernice;
- **acquatici** e altri uccelli, come il germano reale, l'oca selvatica e la tortora.

La selvaggina da penna/piuma va spiumata, poi la carne di quasi tutti gli animali deve essere leggermente frollata appendendo per le zampe o per il collo il volatile, con tempi che variano da un animale all'altro anche considerando le dimensioni e il peso.

Nella maggior parte dei casi, è necessario bardare l'animale con lardo o pancetta, per mantenere morbide le carni durante la cottura, che può avvenire in molti modi: arrosto, allo spiedo, alla griglia e in umido.

La **selvaggina da pelo** comprende il camoscio, il capriolo, il cervo, il cinghiale, il coniglio selvatico, il daino e la lepre, animali che vivono allo stato selvaggio, in continuo movimento. Proprio per questo motivo, essi presentano carni sode, compatte e colorite, con fibre resistenti che, quindi, hanno bisogno di un periodo di frollatura superiore a quello richiesto dalla selvaggina da penna.

Inoltre, in queste carni, il gusto di "selvatico" è molto accentuato, quindi, oltre a un'adeguata frollatura, esse necessitano di una marinatura prima della cottura, che può essere:

- per il camoscio il capriolo e il cervo, umido e salmì;
- per il cinghiale, brasato, umido, stufato, grigliato e arrostito;
- per il coniglio selvatico e la lepre, salmì, civet, umido e stufato.

