

# Il mito continua... dal bosco alla tavola

In cucina si consuma l'ultima gloria di ogni cacciatore

di Vladimiro Palmieri

Qualche lettore del mio libro *Antologia della beccaccia. Mito e contromito* mi ha fatto notare che forse un capitoletto sul mito della regina in cucina ci poteva stare. Concorro e cercherò di rimediare attraverso le pagine di *Beccacce che Passione*, memore del detto che *se è vero che cacciatori si nasce, cuochi si diventa*. Infatti, come

è già stato scritto, cucinare la selvaggina catturata è prolungare il piacere della caccia, ritornare a percorrere le stoppie, i campi e soprattutto il bosco. Ed ecco la beccaccia svestirsi delle sue penne e cadere nel piatto e dal piatto in bocca all'amico che hai scelto per festeggiarla degnamente. Fine del sogno, ma inizio del piacere, perché in tavola questo uccello perpetua

davvero il mito che è la sua sfortuna; si regalano tutti gli uccelli di questo mondo, ma state sicuri che una beccaccia raramente vi sarà regalata. E quindi, in particolare per questo splendido migratore, a diventare protagonisti in cucina sono sempre di più gli stessi cacciatori. Prima comunque di passare al ricettario "minimo", vorrei darvi qualche consiglio







sulla "sceneggiatura", a cominciare dal luogo dove consumare il pasto regale; che sia una casa di campagna o una villetta con taverna o appartamento fa lo stesso, purché non manchi il focolare, sarebbe come pregare in una chiesa senza altare, perché si tratta della celebrazione di un vero e proprio rito. Il tavolo deve essere preferibilmente in legno, panche o sedie impagliate fa lo stesso, la tovaglia di lino provenzale o di cotone di Fiandra, la cosiddetta rusticana, l'importante che sia di un bianco immacolato, le posate di pregio senza esagerare e piatti con eleganti motivi floreali non al centro, perché l'unico disegno deve essere quello della beccaccia distesa sul crostino. La beccaccia o meglio le beccacce con teste e becchi vanno comunque presentate su di una fiamminga di ceramica bianca o di acciaio inossidabile e devono strappare l'applauso degli ospiti.

### Come va servita

Nella consuetudine, il crostino di beccaccia ha sempre rappresentato un ghiotto antipasto, anche perché non abbonda, ma secondo noi così non si rende giustizia a un selvatico che merita, come a caccia così in cucina, un grande rispetto. Chi predilige la quantità alla qualità non può capire quale sia la gratificazione per un padrone di casa che ha cacciato e cucinato alla domanda: "quando sarà la prossima volta?"

### Con chi mangiarla

La beccaccia va fatta gustare solo a degli intenditori, a gente di palato fine, soprattutto a degli amici, a degli ottimi amici che se la meritino, magari quelli con cui qualche volta vai a caccia. Il numero degli ospiti è rapportato naturalmente alle beccacce cucinate, ma memori dell'antico proverbio *poca brigata, vita beata*, sei mi sembra il numero massimo con cui condividere, meglio quattro, due coppie anche perché le donne, si sa, hanno il palato fine più degli uomini. Come tutti i grandi eventi, il rito si può svolgere solo una volta ogni anno, al massimo due, il bis magari a fine marzo per rinverdire i ricordi della stagione di caccia appena trascorsa.

Le ricette che ho scelto sono tre, il numero perfetto, due quelle che abitualmente prepariamo in famiglia e una del ricettario della famiglia Laureti, che l'ottimo Paolo Farinelli ci ha fatto gustare a Campello sul

**1. Cucinare la selvaggina catturata è prolungare il piacere della caccia, ritornare a percorrere le stoppie, i campi e soprattutto il bosco. Ed ecco la beccaccia svestirsi delle sue penne e cadere nel piatto e dal piatto in bocca all'amico che si è scelto per festeggiarla degnamente. Fine del sogno, ma inizio del piacere...**

**2. Il pasto "regale" andrebbe consumato in un luogo adeguato; che sia una casa di campagna o una villetta con taverna o appartamento fa lo stesso, purché non manchi il focolare, sarebbe come pregare in una chiesa senza altare, perché si tratta della celebrazione di un vero e proprio rito**

Clitunno, in un ambiente ideale per una rappresentazione degna di una regina, focolare, tavolo in legno massiccio, grande fuoco, posate di porcellana eccetera.

### Beccaccia alla leccarda

Questa ricetta, come già accennato è tramandata dalla famiglia Laureti di Spoleto attraverso il ricettario curato dalla nipote di Mario, personaggio illustre, avvocato e sindaco della sua città, che prima di morire confessò alla nuora che andare a caccia di beccacce era stata tra le cose più emozionanti della sua vita. Questa grande passione è stata trasmessa ai figli e ai nipoti. Pasquale, pur vivendo a Roma, quando riceveva la telefonata di suo fratello Sandro che lo avvertiva di una cena a base di beccacce, chiedeva di rallentare la preparazione per arrivare in tempo per sedersi a tavola insieme alla famiglia e soprattutto alla regina! Oggi i Laureti continuano a gustare le beccacce per merito di Paolo Farinelli, marito di Rita Laureti, che, come suo suocero

Mario, ama la beccaccia più di ogni altro volatile. Questi, a differenza del suocero che cedeva volentieri i fornelli a sua moglie Emma, preferisce sovrintendere alla cucina personalmente.

Ecco gli **ingredienti** per la preparazione di due beccacce: 500 grammi di prosciutto; 500 grammi di pancetta/lardo; mezza salsiccia; aglio; cipolla; salvia; rosmarino; olio extravergine; un po' di vino rosso. Passiamo alla **preparazione**. Spiumare bene le beccacce, evitando di fiammeggiarle, poi senza lavarle, togliere le interiora e metterle in una piccola pentola dove si aggiunge mezzo etto di prosciutto preferibilmente grasso e magro, mezza salsiccia, uno spicchio d'aglio, mezza cipolla, quattro-cinque foglie di salvia, gli aghi di un rametto di rosmarino, olio e vino rosso a coprire il tutto. Cuocere per circa 20 minuti a fuoco lento, facendo attenzione che non si asciughino eccessivamente, eventualmente aggiungere ancora un po' di vino. Passare poi al tritacarne, creando una salsa che deve risultare abbastanza ▶



◀ lenta. Preparare le beccacce introducendo in ognuna sale, salvia e un pezzetto di pancetta; salarle esternamente e coprire il loro petto con una fetta di lardo, o pancetta, tagliata sottilmente, in modo che con la cottura si scioglia completamente. Infilarle allo spiedo e mettere a cuocere con fiamma vivace, ponendo sotto lo spiedo la leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Quando le beccacce saranno quasi cotte, iniziare a cospargerle con la salsa precedentemente preparata, che deve essere molto calda e che ricadrà sulla leccarda sottostante. Terminata la cottura, dividere le beccacce in quattro, porle sul piatto di portata e ricoprirle con la salsa rimasta, servire il tutto molto caldo. Per i profani la leccarda è un recipiente che può essere di coccio o di metallo, molto in uso nelle famiglie umbre per raccogliere i liquidi di cottura durante la cottura dell'animale sul girarrosto.

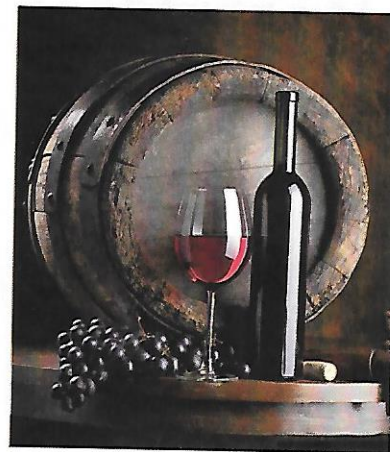
### Beccaccia all'ombra

La ricetta che segue è tratta da una rivista venatoria vecchia di più di quarant'anni e dopo averla eseguita più di una volta non posso che invitarvi a provarla. Leggiamo cose scritte l'autore che si nascondeva dietro lo pseudonimo di "cuoco": *"la ricetta è, in vero, un poco complicata, ma vi invito a realizzarla con scrupolosa attenzione; vedrete che anche questa volta tutti coloro che avranno la fortuna di gustarla non si stancheranno di chiedervi da quale famoso libro di cucina l'avete tirata fuori"*. Ecco gli **ingredienti** e le dosi per la preparazione di una beccaccia: un etto e mezzo circa di buona carne di salsiccia; 75 grammi circa di burro e olio quanto basta; un mestolo di buon brodo; alcune fette di lardo; un cucchiaino di grappa; alcune fette di pane casareccio (possibilmente del giorno prima); qualche goccia

di limone; sale e pepe quanto basta. Passiamo alla **preparazione**. Innanzitutto togliere e lavare bene le interiora dello scolopacide e rimetterle al loro posto, tagliare le zampe, passare la beccaccia alla fiamma in modo che si brucino anche le piume più piccole, passare il becco della beccaccia attraverso le cosce, condire con sale e pepe, avvolgere quindi con una fettina sottile di lardo e legare con un po' di filo. Fare sciogliere in una teglia metà del burro e un po' d'olio, e disporvi quindi sopra la cacciagione; fare rosolare a fuoco alto e, quando l'esterno è ben dorato, abbassare la fiamma e continuare la cottura per mezz'ora circa. Nel contempo far dorare a parte nel burro le fette di pane.

### Il vino migliore

Il vino deve essere naturalmente all'altezza del pasto, e quando si gustano le beccacce tutti concordano che deve essere il miglior rosso secco della cantina. Confortato dal parere dell'amico Angelo Valentini, enologo raffinatissimo, con il quale, insieme alla signora Idilia, abbiamo condiviso le ultime due beccacce della stagione, vi consiglio un vino del cuore dell'Umbria, un Rosso di Montefalco Riserva del 2010 della Cantina Signae di Cesarini e Sartori, le cui caratteristiche si esaltano con la selvaggina per l'acidità brillante, il tannino ben integrato e levigato, dove l'alta gradazione conferitagli dalla parte di Sagrantino non gli fa perdere equilibrio e armonia, anzi lo valorizza, insomma un matrimonio tra nobili. (V.P.)



3. La beccaccia o meglio le beccacce con teste e becchi andrebbero presentate su di una fiamminga di ceramica bianca o di acciaio inossidabile, e devono strappare l'applauso degli ospiti

4. Un proverbio dice *anno fungaro anno beccacciaro* e il connubio felicissimo della regina del bosco con la trombetta dei morti può avvenire naturalmente quando questa cresce abbondante su tutto il territorio. Con l'aggiunta di un battuto a base di pancetta di maiale stagionata e di tre o quattro bacche di ginepro, il *Craterellus cornucopioides* costituisce un eccellente ripieno per una preparazione gastronomica tra le più apprezzate dall'autore







Togliere quindi dalla teglia la beccaccia e dopo averla tagliata in due nel senso della lunghezza, prendere con un cucchiaino gli intestini e metterli in una terrina assieme alla carne per salsiccia, alla grappa già infiammata, un po' di sale e pepe; con una forchetta cercare di fare un impasto abbastanza omogeneo e poi spalmare con questo i crostini già dorati a parte. Per un miglior risultato passare il tutto per due minuti al forno caldo in modo che il composto si amalgami e si rapprenda bene. Staccare con il brodo il fondo di cottura della beccaccia e facendo ridurre di circa metà a calore moderato; completare fuori dal fuoco con qualche goccia di limone. Mettere adesso i crostini ben caldi sul piatto di portata e disporre su di ognuno di essi mezza beccaccia e servire ben caldo. A onor del vero l'autore prevedeva che ogni beccaccia fosse accompagnata da una decina di uccelletti che

subivano lo stesso trattamento e facevano da corona sul piatto alla regina. Oggi proibiti, anzi proibitissimi.

### Beccaccia con trombette di morto

È questa la ricetta che eseguo ormai da una decina di anni, da quando fu edito dall'Editoriale Olimpia il bel libro di Luciano Cassioli *Cinquecento ricette di selvaggina*. Per insaporire di più la regina io aggiungo anche una grattatina di tartufo nero di Norcia.

Un proverbio dice *anno fungaro anno beccacciaro* e il connubio felicissimo della regina del bosco con la trombetta dei morti può avvenire naturalmente quando questa cresce abbondante su tutto il territorio. Il *Craterellus cornucopioides* è chiamato trombetta dei morti per la sua forma particolare e perché si trova più numeroso a novembre, nel periodo delle festività dedicate ai defunti.

Di colore bruno scuro fino al nerastro, si presta a essere usato nei sughi e nelle paste al forno, in quanto può essere ridotto facilmente in polvere dopo essere stato essiccato. Oltre che in polvere, può essere conservato anche in vaso nel congelatore dopo essere stato ridotto in una specie di pasta utilizzabile tutto l'anno. Viene chiamato anche tartufo dei poveri. Ecco gli **ingredienti** e le dosi per la preparazione di una beccaccia: un chilogrammo di funghi; uno spicchio d'aglio; tre cucchiaini di olio di oliva; 50 grammi di pancetta di maiale; 3 bacche di ginepro; mezzo bicchiere di vino bianco secco; brodo di carne quanto basta; sale quanto basta.

Passiamo alla **preparazione** (tempo di preparazione un'ora). Procuratevi almeno mezzo chilo di questi funghi, sezionateli in striscioline con il solo uso delle mani e metteteli in un tegame con olio di oliva e aglio, e fateli cuocere senza il coperchio in modo che perdano quasi tutto il liquido di vegetazione. Pulite la beccaccia come al solito e mettetela da parte le interiora per fare i crostini inserendo al loro posto un battuto a base di pancetta di maiale stagionata, un pugno di trombette crude e tre o quattro bacche di ginepro. Salate la beccaccia all'esterno, mettetela in un tegame con olio d'oliva e fatela rosolare da ogni parte per una ventina di minuti. Aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco secco e coprite per cinque minuti. Scoperciate e fate evaporare completamente il vino quindi dividete la beccaccia a metà e passatela, insieme al suo contenuto, nel tegame delle trombette, aggiungete qualche cucchiainata di brodo e portate a cottura a fuoco moderato. Servite ogni mezza beccaccia abbondantemente ricoperta di funghi.



www.nobelsportitalia.com

Non tradiscono. Mai!

10 CARTUCCE  
Beccaccia  
Fus-poa rustica  
BORRA FELTRO  
nsi  
100% SPORTELLO  
SOLVENTONE SPECIALE  
MADE IN ITALY

DISPONIBILE NEI CALIBRI 12 E 20