

LaPostaDelCuoco

lo chef risponde

TECNICHE DI COTTURA, RICETTE, INGREDIENTI: AVETE UN DUBBIO O VOLETE UN SUGGERIMENTO? LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI RISPONDE ALLE DOMANDE DEI LETTORI

Il bagno di vino e la marinatura della selvaggina indicano lo stesso procedimento?

Alberto G., Milano

Nella nostra tradizione la selvaggina è sempre stata messa "in bagno di vino" per renderla più appetibile. La pratica del "marinare" (in origine consisteva in un bagno di acqua marina: da qui il nome) col tempo ha assunto una valenza gastronomica caratterizzante. Oggi, sono marinate quasi esclusivamente le selvaggine da pelo e da piuma, mentre in passato si marinavano anche animali da cortile, come il coniglio, e alcuni tagli di carni bovine. Il primo a codificare le procedure per "marinare carni scure di piccola e grossa pezzatura" fu il cuoco francese M. Antoine Carême nell'*Art de la cuisine au XIX siècle* (del 1833): l'obiettivo era, come oggi, quello di "macerare in un liquido aromatico il pezzo di carne scelto per intenerirlo e aromatizzarlo".

Oggi distinguiamo tre marinate: cotta, cruda e istantanea. Nella pri-

ma gli ingredienti sono cotti, raffreddati e versati sulla carne. Quella cruda è versata direttamente sulla carne. L'istantanea si usa per le carni affettate e i pesci in genere (la componente acidula è persistente).

I fattori da tenere in considerazione per marinare la carne di selvaggina sono:

- tipologia della carne (da pelo o da piuma) e pezzatura (con la carcassa o senza, intera o a pezzi);
- tipologia del liquido (in base alla sua acidità) e miscela di spezie-ortaggi (a seconda della persistenza dei profumi e degli aromi);
- tempo di permanenza nel liquido (durata utile affinché la marinata sia efficace).
- modalità di cottura della carne (al forno, brasata o alla griglia).

Gli chef di un tempo conoscevano bene questi parametri e nei loro ricette personali comparivano marinate "ad hoc", ottenute modificando alcuni ingredienti in base alla specie e al taglio della carne.

Per le grosse pezzature la marinatura può durare fino a 5-6 giorni in in-

verno, 1-3 in estate. Per le pezzature piccole bastano 1-6 ore; sempre in luogo fresco (non oltre i 10°C).

Nella tabella qui sotto trovate gli ingredienti da combinare a piacere per comporre marinate adatte ai diversi tipi di selvaggina. Per gli ortaggi: quella da pelo ne richiede in quantità maggiore, inoltre, maggiore è il tempo di permanenza in soluzione, maggiore dovrà essere la dimensione del taglio. Le spezie vanno leggermente schiacciate. Le carni, trattate in marinata sempre abbondante, dovranno essere girate più volte. Per i tagli grandi la marinata dovrà essere cambiata almeno una volta; in seguito la carne sarà sgocciolata e predisposta per la cottura.

Il liquido della marinata, ben filtrato potrà essere usato per irrorare la carne in cottura e ottenere la "deglassatura" della salsa, utile per accompagnare.

Infine, è tradizione che il vino usato per le marinate importanti, sia servito in tavola come abbinamento ideale al piatto.



Marco Valletta
chef, segretario
Nazionale
Italiana Cuochi

	LIQUIDI	ORTAGGI	ERBE AROMATICHE	SPEZIE INTEGRE
SELVAGGINA DA PELO	Vino rosso corposo	Carote Sedano Cipolla Scalogno Aglio	Rosmarino Salvia Alloro Timo	Anice stellato Pepe in grani Bacche di ginepro Chiodi di garofano Cannella in stecche Coriandolo
SELVAGGINA DA PIUMA	Vino bianco o vino rosso leggero	Carote Sedano Cipolla Scalogno Aglio	Rosmarino Salvia Alloro Timo Prezzemolo	Vaniglia in baccello Pepe in grani Bacche di ginepro Chiodi di garofano Cannella in stecche Coriandolo



FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Via Pergolesi 29 - 20124 Milano

Tel. 02.66983141

Fax 02.66984690

e-mail: info@fic.it - www.fic.it

www.nazionaleitalianacuochi.com