

# Salmi di Camoscio

Ricetta presentata da: *Kathi Rüegger - Tulipani*

## Obiettivi del corso:

- Preparazione del Salmi di Camoscio (due metodi)
- Dessert “banane flambé”

## Contenuto del corso (*indice*):

- |    |   |                 |
|----|---|-----------------|
| 1. | Il Camoscio (informazioni)  | <i>pag. 2</i>   |
| 2. | Salmi (etimologia)  | <i>pag. 3</i>   |
| 3. | Le Marinature (informazioni)  | <i>pag. 3</i>   |
| 4. | Camoscio in salmì ( <i>con marinatura aromatica al vino rosso</i> ) | <i>pag. 4</i>   |
| 5. | Camoscio in umido al vino rosso ( <i>senza marinatura</i> )         | <i>pag. 5-6</i> |

## 1. Il Camoscio<sup>1</sup>

### *Distribuzione e habitat:*

Nel nostro cantone il camoscio è ben distribuito soprattutto nel Sopraceneri, mentre nel Sottoceneri ci sono due insediamenti. Il primo nella regione del Monte Tamaro che un tempo costituiva la continuazione naturale delle popolazioni orientali (Val Morobbia). Le strade sul Ceneri hanno poi creato una parziale barriera geografica e la popolazione del Tamaro è rimasta relativamente isolata espandendosi poi verso il Monte Lema e l'Italia (Val Veddasca). L'isolamento di questa popolazione ha evidenziato caratteri particolari nel colore e nella struttura del trofeo.

L'altro insediamento nel Sottoceneri è quello del Monte Generoso (e Val d'Intelvi in Italia), frutto di un lancio effettuato tra il 1964 e il 1965. Anche questo popolamento è in espansione e si possono osservare esemplari anche a nord verso il Sighignola.

Il camoscio vive in regioni montuose, predilige la fascia boscosa ma, se non disturbato, può vivere nei pascoli d'altitudine, oppure può scendere nei fondovalle a basse quote, come lo prova la presenza di camosci sulle rive del Lago Maggiore a 200 m di altitudine e in molte zone a 400/500m. Si noti che fin verso il 1950 in Ticino l'habitat più frequentato era il pascolo d'altitudine: i camosci erano esili, rossastri: i cosiddetti "cimaroli". Lo sviluppo economico del Cantone ha portato all'abbandono dello sfruttamento della montagna, favorendo il reinsediamento del bosco in molte valli ticinesi e diminuendo il disturbo da parte dell'uomo. Ciò ha favorito un aumento numerico del camoscio che ha potuto sviluppare in pieno le sue caratteristiche corporee: più massiccio, più scuro e con corna più grosse: il "boschiolo"



### *Aspetto morfologico: (dimensioni)*

Il camoscio è un animale di taglia media e i dati sulle dimensioni corporee raccolti in Ticino durante i controlli dei capi abbattuti durante la stagione venatoria, concordano con quelle di altre regioni della Svizzera. La lunghezza del corpo varia fra i 120 - 125 cm; l'altezza della spalla è di 82 - 84 cm; la lunghezza della zampa posteriore è di circa 36 cm mentre la coda misura 7 cm. A seconda dello sviluppo del camoscio questi valori possono subire delle leggere variazioni.

Il peso è invece un parametro biometrico più variabile, a seconda della regione e della costituzione della popolazione; inoltre presenta una variazione significativa in funzione dell'età e del sesso, in particolare durante i primi anni di vita. Gli anelli in settembre pesano in media fra i 16 - 17 kg. Camosci di 2,5 anni pesano in media sui 21 kg i maschi e 18 kg le femmine (pesi eviscerati). Per le femmine con più di 3 anni il peso si aggira tra i 19 e i 21 kg, talvolta anche fino a 27 - 30 kg, mentre i maschi più grossi sono quelli fra i 5 e i 9 anni (in media sui 27 kg ma anche fino a 35 - 37 kg).

<sup>1</sup> info tratti dal sito: [www.caccia-ti.ch](http://www.caccia-ti.ch)

## 2. Salmi<sup>2</sup>

La parola *salmi*, è un adattamento del francese *salmis*, abbreviazione di *salmigondis* parola di origine incerta, forse dal francese antico *salemine*, a sua volta proveniente dal latino volgare *salmen* ossia *cibo salato*, la stessa derivazione di salame, quindi *cibo salato e condito*, qualcuno ipotizza possa esser derivato dall'inventrice la contessa *Salmagondi*, dama di compagnia di Maria de Medici.

Consiste nella previa marinatura della carne in vino rosso e spezie e nella successiva cottura a fuoco basso, per alcune ore. Il *Salmi* italiano è simile al "*Civet*" francese, è descritto già nel '700, come un intingolo di *selvaggina macerata nel vino e poi cotta in un sugo piccante ed aromatico*; oltre al vino rosso, in tempi passati, si aggiungeva anche il sangue dell'animale stesso. Preparazione adatta alla sostanzialmente alla cacciagione e particolarmente diffusa nell'Italia settentrionale, una distinzione fra *salmi* e *brasato* è data dal diverso tipo di carne utilizzata. Pennuti e selvaggina, anche da pelo, generano un salmi, mentre i tagli di carne bovina, brasato; questa è una distinzione su pure basi di tradizione regionale.

## 3. Le marinature

È consuetudine, dopo la frollatura, procedere, in special modo per la selvaggina da pelo, alla marinatura, che consiste nel tenere la carne in un liquido aromatizzato, che oltre a conferire un gradito aroma, mitiga il forte sapore selvatico.



Si possono distinguere diversi tipi di marinature, fra le quali:

"*Marinatura al vino rosso*", che consiste nel disporre sul fondo di un recipiente gli ingredienti aromatizzanti della marinatura, (carote, cipolle, aglio, foglie d'alloro e timo) e dopo avergli adagiato sopra la carne, ricoprire il tutto con l'altra metà degli ingredienti aromatizzanti più il sale e il pepe e quindi versargli sopra il vino, mescolato con olio d'oliva e aceto e quindi tenere in luogo fresco per 12 ore.

"*Marinatura aromatica*", forse la più conosciuta ed utilizzata nelle nostre latitudini, consiste nel lasciar macerare i pezzi di carne in una ciotola ricoperta con vino rosso aromatizzato con rosmarino, salvia, chiodi di garofano e un pizzico di timo, e quindi lasciar macerare per almeno 24 ore.

"*Marinatura cotta*", questa, dopo aver fatto colorire in una pentola con abbondante olio d'oliva, un trito di carote, sedano e cipolle, aggiungervi il vino, l'aceto, il timo, il sale e il pepe e quindi cuocere a fuoco basso per mezz'ora. Dopo aver fatto raffreddare, versare il composto sulla carne, la quale dovrà restare a macerare per almeno 24 ore.

<sup>2</sup> info tratti dal sito: [www.wibo.it](http://www.wibo.it)

## 4. Camoscio in salmì

(con marinatura aromatica al vino rosso)<sup>3</sup>

### 4.1 Ingredienti

#### *Marinatura del camoscio:*

- 2 kg di carne di camoscio con l'osso a pezzi (adatto anche una spalletta a pezzetti)
- 1,5/2 l di vino rosso corposo (es. Barbera)
- carote, porro, sedano, cipolla, aglio
- 1 foglia d'alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di salvia
- 4 bacche di ginepro
- 2 chiodi di garofano
- 10 grani di pepe nero



#### *Preparazione salmì:*

- concentrato di pomodoro, olio d'oliva, burro, sale e pepe

### 4.2 Procedimento

#### *Per la preparazione della marinatura del camoscio:*

Tagliare grossolanamente le verdure ed aggiungerli, con i profumi, i pezzetti di carne in un recipiente sufficientemente ampio da contenere il vino rosso per la marinatura, questa dovrà coprire completamente la carne e rimanere a macerare per 24/36 ore in un luogo fresco (non in frigorifero).



#### *Per la preparazione del salmì di camoscio:*

trascorso il tempo, sgocciolare la carne dalla marinata e rosolarla su tutti i lati in una padella con 0,3 dl d'olio extra vergine di oliva fino a doratura (circa 5 minuti).

Spostare la marinata in una pentola, lasciarla bollire per 15 minuti e filtrarla attraverso un colino.

Spostare la carne rosolata in una pentola, aggiungere 20 g di burro, 50 g di concentrato di pomodoro e il vino filtrato e insaporire con sale e pepe.

Incorporare le verdure e cuocere il salmì per circa un'ora e mezza (a dipendenza dell'età del camoscio e/o del tempo di marinatura)

<sup>3</sup> A differenza del "vero salmì di camoscio", il quale prevede una macerazione di 4/5 giorni nel vino, oltre che ai profumi, anche all'aggiunta delle frattaglie dell'animale (fegato, cuore e polmoni).



## 5. Camoscio in umido al vino rosso.

*(senza marinatura)*

### *Preambolo:*

Questo particolare metodo di procedere, adatto anche con altre carni di selvaggina (cervo, capriolo), si presta per una più rapida preparazione della pietanza, in quanto non abbiamo da considerare il tempo necessario per la marinatura, ma anche per chi non gradisce il gusto "forte" del salmì, infatti, in questa maniera rimane meno gustoso.

### 5.1 Ingredienti

Per quanto riguarda gli ingredienti necessari alla realizzazione del piatto, questi sono praticamente gli stessi visti nella precedente ricetta, con la sola differenza dell'aggiunta di una mezza mela "Golden", alcuni pomodorini "cherry", ed eventualmente un pezzetto di cioccolato amaro.

### 5.2 Procedimento

In un pentolino sufficientemente capiente da contenere almeno 1.5l di vino rosso, aggiungervi le verdure tagliate grossolanamente (cipolla, sedano, carote, ecc.), qualche spicchio d'aglio, 2 chiodi di garofano, 3 bacche di ginepro, alcuni grani di pepe, una foglia d'alloro ed un rametto di rosmarino. Portare il tutto ad ebollizione e lasciare cuocere per 30/45 min.



In una padella a parte, far rosolare con qualche cucchiaio d'olio d'oliva, i pezzetti di carne per alcuni minuti su tutti i lati e dopo aver salato e pepato, aggiungervi i pomodorini cherry (o il concentrato di pomodoro).

Dopo aver fatto appassire i pomodorini, aggiungere alla carne il vino cotto in precedenza, prestando attenzione di filtrare i profumi aggiunti per mezzo di un colino.

Preparare a parte un trito di cipolle, carote, sedano, porro, aglio e una mezza mela "Golden" sbucciata e tagliata a pezzettini.....



.....questo verrà aggiunto dopo circa un quarto d'ora dall'inizio della cottura.

Lo stufato dovrà così continuare a cuocere, coperto, per almeno un'ora e mezzo ca. Di tanto in tanto controllare lo stato della consistenza della salsa e se il caso aggiungervi del brodo di carne o dell'acqua, per mantenere il contenuto sempre in umido.

A fine cottura si può, a piacimento, aggiungervi un pezzetto di cioccolato amaro, così da rendere la salsa più cremosa ed "addolcire un po' i sapori aciduli".



La pietanza si abbina molto bene con la polenta o semplicemente con delle tagliatelle, colorando magari il piatto con qualche frutto di stagione.

*Buon appetito!*