

# Cinghiale in umido

Ricetta presentata da: *Kathi Rüegger - Tulipani*

## Obiettivi del corso:

- Preparazione:
  - Ragù di cinghiale (pappardelle al ragù di cinghiale)
  - Cinghiale in umido con pancetta
  - Cinghiale in umido (al latte)
  - Polenta

## Contenuto del corso (*indice*):

- |    |   |               |
|----|---|---------------|
| 1. | Il Cinghiale ( <i>informazioni</i> )                          | <i>pag. 2</i> |
| 2. | Il Cinghiale in cucina  | <i>pag. 2</i> |
| 3. | Ragù di cinghiale ( <i>pappardelle al ragù di cinghiale</i> ) | <i>pag. 3</i> |
| 4. | Cinghiale in umido ( <i>con pancetta</i> )                    | <i>pag. 4</i> |
| 5. | Cinghiale in umido ( <i>al latte</i> )                        | <i>pag. 5</i> |

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

### *Distribuzione e habitat:*

La prima segnalazione ufficiale del cinghiale in Ticino, e più precisamente nella regione del Malcantone, risale al 1981. Il cinghiale era presente durante il XVI secolo come comprovano i documenti ma era poi sconosciuto e scomparso due secoli più tardi. La sua riapparizione è da collegare alla "fuga" o al lancio di alcuni individui nella vicina Lombardia. Negli anni successivi è stato possibile seguire, attraverso la notifica dei danni o la segnalazione di ulteriori lanci, il fronte di avanzamento verso nord di questo ungulato. Dal 1985 il cinghiale è considerato selvatico stanziale sull'intera area delle Malcantone, Tamaro e Gambarogno. Occorre tenere conto inoltre dei recenti lanci abusivi, effettuati a fini venatori, anche in altre parti del Cantone.

Il cinghiale si è adattato molto bene al territorio del Malcantone che rappresenta un mosaico di ambienti diversi in grado di offrire tutto ciò di cui ha bisogno: acqua, aree boschive con fitto sottobosco, spesso anche impenetrabile, a cui si aggiungono superfici incolte e fortemente cespugliose, zone percorse da incendi, giovani piantagioni di conifere e novellami di boschi tagliati a raso. Le aree boschive e soprattutto i castagneti offrono una pressoché costante fonte di alimento, mentre i prodotti dei campi (in particolare mais e uva) completano la sua dieta soprattutto durante l'estate.



### *Aspetto morfologico: (dimensioni)*

Nonostante la possente corporatura e i pesi che nei maschi adulti raggiungono facilmente i 100 kg, il cinghiale è un animale molto agile e veloce.

Il dimorfismo sessuale negli adulti è caratterizzato nei maschi da dimensioni corporee maggiori, dalla presenza di canini molto sviluppati e dal pennello. Il **peso** (eviscerato) di un maschio varia da 60 - 153 kg, quello della femmina da 45 - 128 kg e l'**altezza al garrese** è rispettivamente di 75 - 115 cm e 60 - 105 cm

Si distingue inoltre fra il maschio adulto (solengo), la femmina adulta (scrofa), il subadulto (bestia di compagnia, scudiero o bestia rossa) e il giovane dell'anno (lo striato).

Il colore del mantello è bruno o grigio-nero a seconda della stagione, pelo estivo o pelo invernale. Il mantello è generalmente più scuro nella parte dorsale e più chiaro in quella ventrale e viene cambiato in primavera ed in autunno. I piccoli si distinguono per le strisce dorsali che scompaiono all'età di 5/6 mesi e vengono rimpiazzate dal mantello rosso-bruno.

## 2. Il Cinghiale in cucina:

Essendo parente stretto del maiale e come si usa dire "del maiale non si butta via niente", anche per il cinghiale le ricette sono molteplici e svariate. Eccone alcune, estrapolate dal "web" e provenienti dalla vicina penisola:

- *Cinghiale al lardo*
- *Cinghiale alla maremmana*
- *Cinghiale alla mitteleuropea*
- *Cinghiale alla moda di Volterra*
- *Cinghiale alla romana con salse*
- *Cinghiale direttamente dal pranzo del Medioevo*
- *Cinghiale dolce-forte all'antica*
- *Cinghiale in umido*
- *Costolette di cinghiale con cipolle*
- *Cotolette di cinghiale all'aglio*
- *Cotolette di cinghiale con purea di lenticchie*
- *Paté di cinghiale in crosta*
- *Prosciutto di cinghiale secondo Apicio*
- *Sella di cinghiale*
- *Sella di cinghiale marinata*
- *ecc., ecc.....*

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

### 3. Ragù di cinghiale:

*(pappardelle al ragù di cinghiale)*

..... robusto primo piatto di origine toscana, per la precisione della zona di Grosseto, le pappardelle al ragù di cinghiale, dal gusto deciso e armonico, evocano il fuoco del camino delle giornate invernali, queste pappardelle sono un grande classico delle ricette per la cacciagione.



#### 3.1 Ingredienti

**Marinatura della carne:**

500g di carne di cinghiale (polpa magra), 1.5l di vino rosso corposo (es. Barbera)

- aglio, cipolla, sedano, e alloro.

**Preparazione ragù:**

- aglio, cipolla, sedano, rosmarino, carota.

- Pomodoro (1/2 l passata, 2 cucchiaini concentrato)

- 1 bicchiere di latte

- sale e pepe q.b.

#### 3.2 Preparazione:

- Preparare una marinatura della carne procedendo nel seguente modo:  
Tagliare a pezzetti (stile spezzatino) la carne ed adagiarla in un contenitore sufficientemente capiente da contenere, 2 spicchi d'aglio, una carota, un gambo di sedano e una foglia d'alloro. Ricoprite il tutto con del vino rosso (corposo) e lasciate a macerare per 12 ore in un luogo fresco (non in frigorifero).



- Mondate e tritate la cipolla e l'aglio, fateli rosolare in un capiente tegame contenente l'olio di oliva; aggiungete il sedano e la carota precedentemente tagliati a cubetti piccolissimi e lasciateli rosolare anch'essi insieme alle spezie. Dopo 5-10 minuti unite la polpa di cinghiale precedentemente sgocciolata e tagliata finissima con il coltello (oppure, per maggiore comodità, tritatela con un tritacarne); fate rosolare anch'essa e poi unite il sale, pepe e per ultimo il vino rosso.
- Quando quest'ultimo sarà completamente sfumato, aggiungete il concentrato di pomodoro e la passata, e lasciate cuocere a fuoco dolce, girando di tanto in tanto, fino a che il ragù non sarà ben denso; se occorresse, aggiungete al ragù dell'acqua calda per portare a termine la cottura, che dovrebbe durare ancora un'ora circa (in tutto circa 1 ora e 1/2 - 2, a seconda della tenerezza della carne). Quindici minuti prima del termine della cottura aggiungete il latte, mescolate bene e lasciate terminare la cottura.



## 4. Cinghiale in umido (*con pancetta*)

### 4.1 Ingredienti

#### *Marinatura della carne:*

2 Kg di carne di cinghiale (polpa magra),  
2l di vino bianco

- cipolla, sedano, e carota.

#### *Preparazione dello stufato*

- 150 grammi di pancetta tritata

- 400 grammi di cipolle tritate

- aglio, rosmarino tritato, burro, sale e pepe,  
timo macinato, bacche di ginepro schiacciato,

- 3dl vino bianco, 3dl vino rosso

- ½ l conserva di pomodoro



### 4.2 Preparazione:

- *Per la marinatura*, tagliarle grossolanamente il sedano le carote e le cipolle, prendere la carne e tagliarla a pezzi, riempire una casseruola abbastanza grande da poterne contenere il tutto e riempire di vino bianco fino a coprirla tutta, lasciarla marinare per una notte in luogo fresco.

- *Per la rosolatura*, scolare la carne dalla marinatura, mettere la carne poco alla volta in una padella antiaderente (al limite in 2 o 3 volte) senza burro in modo che rosoli bene. Durante la rosolatura tenere la fiamma alta, insaporire con la pancetta tritata, sale, pepe, ginepro, timo macinato (le quantità a seconda dei gusti) e continuare a rosolare. Prima di togliere il tutto aggiungere il rosmarino tritato e l'aglio tritato e lasciare rosolare per altri 5 minuti a fuoco alto.



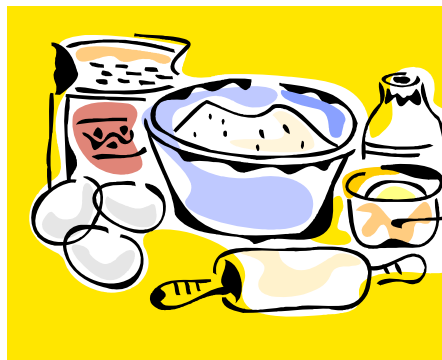
- *Per la cottura*, preparare in una pentola ampia le cipolle tritate con burro e olio e lasciare rosolare controllando che non brucino, aggiungere la carne insaporita in precedenza con tutto il suo composto. Tenerla controllata, poi dopo 10 minuti aggiungere un po' di conserva di pomodoro e nel caso che la carne risulti troppo asciutta aggiungere del brodo di carne continuare a cuocere. Dopo 5 minuti aggiungere mezzo litro di vino bianco e mezzo litro di vino nero e continuare la cottura. A dieci minuti dalla fine della cottura, prendere mezzo litro di sugo del cinghiale e passarlo con il minipilmer aggiungendo poco alla volta della farina bianca fin quando risulti bella cremosa e rimetterlo nella pentola girando il tutto. I tempi di cottura totale variano dalle 2 alle 2 ore e mezza a seconda del tipo di carne.



## 5. Cinghiale in umido (*al latte*)

### 5.1 Ingredienti

2 Kg di carne di cinghiale (polpa magra),  
Latte  
Vino bianco  
Cipolla  
Sale  
Pepe  
Rosmarino



### 5.2 Preparazione:

- Tagliate il cinghiale e ricopritelo di latte. Aggiungete al latte il pepe in grani fate macerare il cinghiale per circa 12 ore in luogo fresco.
- Preparare 3 o 4 cipolle tagliandole a fettine sottili.

- Togliete il cinghiale dal latte e fatelo sgocciolare bene. Rosolatelo in una capiente padella, a fiamma media con poco olio extravergine di oliva. Quando la carne sarà ben rosolata aggiungete la cipolla e proseguite la cottura.
- Quando la cipolla sarà appassita aggiungete il vino bianco e fate cuocere coperto fino a quando la carne del cinghiale non sarà morbida. Unite quindi abbondante rosmarino (*ca. 2/3 della cottura*) e proseguite la cottura fino a quando il fondo non sarà ben ristretto (1.5 – 2 ore a seconda della carne).



*Buon appetito!*