



Linda De Vecchi
di anni 11
di Borgo Valbelluna (Bl)

In collaborazione con



di Mel (Bl)



Ha collaborato:

Maestra Silvia Cason
Scuola Primaria di Carve (Bl)

LA CACCIA COL ROCCOLO, OGGI PROIBITA, COM'ERA UN TEMPO

Quando c'erano i prati e gli uccelli proliferavano in gran quantità, alcune forme tradizionali di caccia, erano ancora praticabili

Ci sono stati tanti cambiamenti dal 1950 circa ad ora: c'erano meno alberi, c'erano animali al pascolo e il prato veniva più curato. A Valmaor molti prati che una volta erano curati si sono trasformati in boschi perché erano pieni di buchi, ripidi e difficili da lavorare con le macchine, perciò sono stati abban-

donati. I ruscelli sono rimasti come prima e sono scomparsi molti alberi da frutto.

LA CACCIA: dal roccolo alla tavola

Una volta la caccia era una fonte di cibo per le famiglie più povere ma anche un divertimento per i più ricchi. Nel nostro territo-

rio, visto che i prati venivano curati e c'era meno bosco, si praticava soprattutto la caccia alla lepore con i cani segugi. Molto praticata era anche la caccia agli uccelli perché una volta ce n'erano moltissimi e di tantissime specie diverse che potevano cibarsi di vari frutti e semi. Gli uccelli venivano catturati anche nei roccoli molto

Adesso la beccaccia viene considerata una prelibatezza da cucinare in vari modi molto laboriosi come in questa ricetta, scritta dalla nonna molti anni fa e trovata in un cassetto



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy



LA NATURA E L'ARTE NELLA VALBELLUNA

I disegni e i racconti di Linda



presenti in tutto il territorio. In questi roccoli venivano poste delle reti e dei richiami vivi per attirare gli uccelli.

Con il graduale abbandono del territorio e dell'agricoltura, molte specie che erano numerose sono diminuite come tanti tipi di uccelli (beccacce, tordi, merli...) e lepri e altre specie che prima non c'erano adesso sono molto presenti (cinghiali, caprioli, cervi...) che prediligono un ambiente maggiormente boschivo.

Per quanto riguarda le armi una volta venivano utilizzati fucili (come le doppiette) a canna liscia mentre adesso si utilizzano soprattutto carabine per gli animali più grandi. Una forma di



caccia praticata una volta e anche ai giorni nostri con gli stessi metodi è quella alla beccaccia, la "galinaza" con i cani da ferma (setter, pointer, breton...).

Adesso la beccaccia viene considerata una prelibatezza da cucinare in vari modi molto labo-

riosi come in questa ricetta, scritta dalla nonna molti anni fa e trovata in un cassetto ■

© Riproduzione riservata

INGREDIENTI:

Per 4 beccacce
8 fette di pancetta, burro, olio, 1 spicchio d'aglio, vino, brodo, sale e pepe, rosmarino e salvia. Per la salsa servono le interiora delle beccacce, 1 fetta spessa di sopressa, una fetta di lardo, 50 gr. di fegato di vitello, 2 cucchiari di pane grattugiato, brodo e vino, rosmarino, salvia, 1 spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo burro ed olio.

Ricetta delle Beccacce

PROCEDIMENTO:

Pulire le beccacce, conservando le interiora e metterle da parte. Tagliare le interiora, poi sciacquarle in abbondante acqua e aceto fino che risultino pulite. Prendere un frullatore e tritarle con il fegato, il lardo, l'aglio, il salame, il pane grattugiato, il rosmarino e la salvia. Tritare il tutto fine e ridurre in crema. In una casseruola sciogliere il burro con l'olio, aggiungere il composto e farlo leggermente rosolare, poi aggiungere un po' di brodo, salare e pepare. Far cuocere a fuoco lento la salsa per circa 4 ore, alternando l'aggiunta di vino e brodo. A cottura ultimata la salsa deve essere densa. Prendere le beccacce e avvolgerle con la pancetta e una foglia di salvia; in una casseruola bassa e larga che si può mettere anche in forno, far sciogliere burro e olio, aggiungere le beccacce, salarle e peparle e farle rosolare. Cuocerle per circa 3 ore, aggiungendo durante la cottura vino e brodo alternati. Dopo circa 2 ore che cuociono sopra il fuoco con sempre l'aggiunta di acqua e vino, farle cuocere ancora in forno, poi levarle dal forno, tagliarle a metà, mettere sopra ognuna il sughetto e poi rimetterle in forno per circa un'ora. Servirle infine con la polenta.