

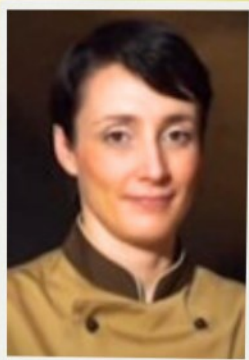
WIGWAM

NEWS


DIVENTA RESILIENTE!
**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**
Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

 Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9


Anita Tassinato
Redazione
Wigwam News

LA CARNE DI SCOTTONA ALLEVATA AI CEREALI, IN UMIDO CON POLENTA

La ricetta con questa carne certificata, è stata eseguita per la delizia dei presenti al workshop dei giornalisti ARGAV al Wigwam Arzerello

Durante la serata del recente Workshop di fine aprile 2024 al Circolo di Campagna Wigwam "Arzerello" di Piove di Sacco (Pd), abbiamo avuto come ospite Andrea Scarbello di UNICARVE, l'Associazione Produttori Carni Bovine del Triveneto che da tecnico segue gli allevatori. Andrea ha riportato come anche in questo campo all'aumentare delle richieste e della preparazione del consumatore, sia cambiata notevolmente l'attenzione sul prodotto.

Andrea ci ha portato la carne scottona allevata ai cereali, che abbiamo potuto apprezzare gustando

un delizioso spezzatino accompagnato da polenta di mais giallo cotta al focolare. La scottona è il nome con cui si identificano le bovine che non hanno ancora partorito e di età compresa tra i 15 e i 22 mesi. La bovina può appartenere a varie razze: Chianina, Marchigiana, Romagnola, Piemontese e tutte le altre razze. Si tratta di una carne rossa dal sapore unico, morbida e magra.

Il termine scottona "che scotta" fu utilizzato per indicare la carne calda. Una carne cioè giovane, proveniente da animali in età riproduttiva. I nostri antenati probabilmente si resero presto

Non tutte le carni di scottona però sono uguali. Il gusto e la tenerezza sono raggiunti solo quando la bovina è allevata secondo rigorosi standard, all'aria aperta e senza l'aggiunta di estrogeni



**La Comunità Locale
Wigwam
della Saccisica**



PARLIAMO DI
CARNE SCOTTONA

con ricetta

conto della qualità di questa carne trovandosi a macellare giovani esemplari di bovine che per vari motivi non rimanevano gravide.

Ciò che rende prelibata la carne di scottona è l'elevata presenza degli ormoni, anche conosciuti come estrogeni. Inoltre, la presenza dei grassi (marezzature) che tendono a sciogliersi durante la cottura, aggiungono morbidezza e gusto al taglio di carne scelto.

Non tutte le carni di scottona però sono uguali. Il gusto e la tenerezza sono raggiunti solo quando la bovina è allevata secondo rigorosi standard, all'aria aperta e senza l'aggiunta di estrogeni. In cucina la scottona può essere valorizzata in molti modi.

È una carne che può es-



sere servita sia cruda, carpaccio o tartare, sia cotta: alla griglia, alla piastra, in padella o allo spiedo. La scottona, essendo molto morbida, non si presta a lunghe cotture. Prima di essere cucinata, la carne va fatta riposare a temperatura ambiente per circa

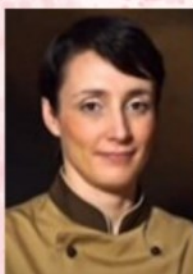
mezz'ora. Inoltre, bisogna evitare di forarla. Tale operazione comporta la perdita dei succhi interni, facendo perdere morbidezza e gusto al taglio. La scottona è una carne di alta qualità. Spesso è consumata dagli sportivi e da tutti coloro che seguono regimi alimentari equilibrati. Si caratterizza per l'alto valore proteico, poco più di 20 g ogni 100g, un basso contenuto calorico, meno di 150g per 100g e pochi grassi solo 6g ogni 100g. Sono assenti, come in ogni taglio di carne, carboidrati, zuccheri e fibre.

A seguire vi regaliamo la nostra ricetta dello spezzatino di carne scottona servito con polenta di mais giallo ■

© Riproduzione riservata



Andrea Scarabello di UNICARVE



Anita Tassinato
Redazione Wigwam News
e pasticcera del Circolo
di Campagna Wigwam
"Arzerello" APS



Spezzatino di carne scottona allevata ai cereali

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1,5 Kg di carne scottona
- sedano, carote e cipolla
- alloro quanto basta
- 1 litro di passata di pomodoro
- brodo di carne
- vino rosso
- sale
- olio extravergine d'oliva



PREPARAZIONE

Preparare un trito molto fine con sedano, carota e cipolla e mettere a dorare in una pentola capiente con olio extravergine di oliva.

Appena iniziano a dorarsi aggiungere i pezzi di carne, alzare la fiamma e fare rosolare velocemente su tutti i lati fino a che prendano colore. A questo punto versare il vino e fare evaporare l'alcool sempre a fiamma alta.

Aggiungere la passata di pomodoro, qualche foglia di alloro e fare prendere sapore. Abbassare la fiamma e aggiungere due mestoli di brodo caldo. Aggiustare di sale e pepe e lasciare cuocere a fiamma bassa per circa 50 minuti.

Mescolare di tanto in tanto e se il sugo risulta troppo ristretto aggiungere altro brodo. Controllare la cottura della carne con una forchetta e lasciare cuocere fin quando non risulta molto morbida.

Servire caldo con fette di polenta di mais giallo abbrustolite al focolare.