



Food, nella ??green cuisine?? la nuova tendenza Ã" la carne del bosco

Descrizione

(Adnkronos) ?? E ?? la selvaggina, piatto da sempre sulle tavole degli italiani ma in maniera misurata o ??locale??, la nuova tendenza gastronomica del momento. Veramente bio (gli animali selvatici sono liberi in natura) ed ecosostenibile, la carne del bosco Ã" sempre piÃ¹ richiesta dai consumatori e ristoratori, domanda che valorizza oggi piatti da sempre nella cultura gastronomica nostrana, ma poco ??nobilitati??, o Instagrammabili che dir si voglia. Il consumo di questo tipo di carne Ã" prevalentemente al ristorante.

E i super-chef, a iniziare dal tri-stellato Massimo Bottura, famoso il suo piatto ??Camouflage, una lepre nel bosco??, a Enrico Crippa, tre stelle anch??egli del ristorante Piazza Duomo di Alba, che predilige la pernice, a chef Mauro Uliassi, titolare dell'omonimo tre stelle a Senigallia, con proposte di capriolo, quaglia e colombaccio, a molti altri, la stanno introducendo, anche se solo stagionalmente, nelle loro proposte. Chi invece ha abbracciato in toto questo tipo di cucina Ã" il ristorante Grow di Albiate (MB) dei fratelli Matteo e Riccardo Vergine, stellato Michelin, che invece, unico in Italia, serve solo carne del bosco, tutto l'anno, a prescindere dalla stagione.

Cervo, cinghiale, capriolo, daino, lepre ma anche volatili ??per noi sono le carni del bosco, libere in natura e per ciÃ² in assoluto le piÃ¹ biologiche??, spiega Matteo Vergine, 28 anni, che insieme al fratello Riccardo (31 anni) Ã" titolare del Grow di Albiate (MB), ristorante rivelazione di quest'anno che a meno di due anni dall'apertura ha giÃ ottenuto la stella Michelin, peculiare in Italia perchÃ© unico a proporre un menu a base di selvaggina tutto l'anno.

??Una carne ?? sottolinea ?? che Ã" dieci, anche venti, volte meno grassa delle altre. Ad esempio un bovino d'allevamento detiene, in media, almeno 16 grammi su 100 di grassi (ma questo valore puÃ² anche essere piÃ¹ alto) mentre il capriolo o il daino, a paritÃ di apporto proteico, ne hanno soltanto 1 grammo o poco piÃ¹??.

??Si aggiunga a ciÃ² che la carne del bosco ?? aggiunge Riccardo Vergine, maÃ®tre e sommelier di Grow ?? considerata la vita in libertÃ dell'animale che si ciba di quanto trova in natura e nulla piÃ¹ ?? piÃ¹ ricca di proteine, omega3 e ferro e povera invece di colesterolo. Ed Ã" saporita e tenera e facile da cucinare. Noi peraltro la proponiamo con una cottura alla brace di legna, in perfetto stile

â??trappeurâ?? per esaltarne il gustoâ?•.

E mentre i nutrizionisti ricordano inoltre quanto benefica sia per l'uomo la carne di selvaggina, che Ã" anche particolarmente ricca di ferro e zinco, importante per il sistema immunitario e la salute della pelle, il suo essere davvero ecosostenibile la rende sempre piÃ¹ richiesta e apprezzata dagli amanti della filosofia â??green-cuisineâ??. La carne del bosco si contraddistingue nettamente da quella da allevamento per il suo impatto ambientale praticamente nullo e inoltre gli animali selvatici che vivono in libertÃ si nutrono di cibi che offre la natura e non richiedono interventi umani per la loro crescita.

â??

lavoro/made-in-italy

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

- 1. Lavoro

Tag

- 1. lav

Data di creazione

Ottobre 2, 2025

Autore

redazione

default watermark