



Food, nella "green cuisine" la nuova tendenza " 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 " sempre pi" 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 " 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 " 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 ci" in assoluto le pi" biologiche", spiega Matteo Vergine, 28 anni, che insieme al fratello Riccardo (31 anni) " titolare del Grow di Albiate (MB), ristorante rivelazione di quest'anno che a meno di due anni dall'apertura ha gi" ottenuto la stella Michelin, peculiare in Italia perch" unico a proporre un men" a base di selvaggina tutto l'anno.

"Una carne " sottolinea " che " 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 pu" anche essere pi" alto) mentre il capriolo o il daino, a parit" di apporto proteico, ne hanno soltanto 1 grammo o poco pi"."

"Si aggiunga a ci" che la carne del bosco " aggiunge Riccardo Vergine, ma"tre e sommelier di Grow " considerata la vita in libert" dell'animale che si ciba di quanto trova in natura e nulla pi" " pi" ricca di proteine, omega3 e ferro e povera invece di colesterolo. Ed " 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 lâ??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-cusineâ??. 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 ciÃ² 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