

La gallina dei Numidi, il frisson selvatico nel cortile di casa

Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio



Nùmida [dal lat. Numīda] che appartiene all'antica popolazione dei Numidi (lat. Numīdae, prob. da un nome libico; il nome gr., Νομάδες propr. «nomadi», è dovuto a una falsa etimologia), che abitavano una regione dell'Africa nord-occidentale.

Numidia è la denominazione, nell'antichità, di quella parte del Nordafrica compresa tra la Mauretania (all'incirca l'attuale Marocco) e i territori controllati da Cartagine (la zona dell'attuale Tunisia). Corrispondeva alla parte nord-orientale dell'attuale Algeria (anche se spesso nella storia i suoi confini mutarono anche di molto). Essa ospitò diversi regni berberi e divenne in seguito una provincia dell'Impero romano.



- Mauretania Tingitana
- Mauretania Caesariensis
- Numidia
- Africa Proconsularis

ETHIOPIANS

0 100 200 mi
0 100 200 300 km

Meleagro, figlio di Enea, re di Calidone in Etolia, e di Altea uccise un cinghiale inviato da Diana, dea della caccia a devastare i campi. Nacque però una disputa sul destinatario della preda e Meleagro uccise due fratelli di sua madre. La madre, allora, uccise Meleagro con una maledizione e si suicidò.

Le sorelle di Meleagro piangevano continuamente avvinghiate alle tombe, Diana le trasformò in faraone e volle che sul piumaggio portassero il segno delle tante lacrime versate (le perlature biancastre)





Pearl Grey



White African



Royal Purple



Slate



Coral Blue



Buff Dundotte



Buff



Lavender



Lite Blue



Lite Lavender

GUINEAS OF THE WORLD

Domestic varieties from
the common Pearl Grey to
the very rarest.



Opaline



Porcelain



Chocolate



Brown



Powder Blue



Violet



Bronze



Pewter



Sky Blue



Pied



Senegal

Guinea-Bissau

Mali

Guinea

Conakry ★

Sierra Leone

Liberia

Côte d'Ivoire

North Atlantic Ocean

La faraona mitrata, più nota come gallina faraona (*Numida meleagris* (Linnaeus, 1758)), è un uccello galliforme della famiglia dei Numididi, diffuso allo stato selvatico nell'Africa settentrionale. È l'unica specie del genere *Numida*. Per la prelibatezza delle sue carni, è stato importato in Europa, Medio Oriente e nelle Americhe, dove è stato introdotto sia come animale da allevamento, sia, in misura minore, come selvaggina.

Ma cosa vuol dire sapore di selvatico?

	POLLO	FARAONA
PROTEINE (g)	19	24
LIPIDI (g)	10,6	3,8
FERRO (mg)	0,6	1,5
POTASSIO (mg)	300	325
FOSFORO (mg)	160	120
RAME (mg)	0,09	0,1

Prezzi medi mensili per varietà - Carni di faraona - Intere



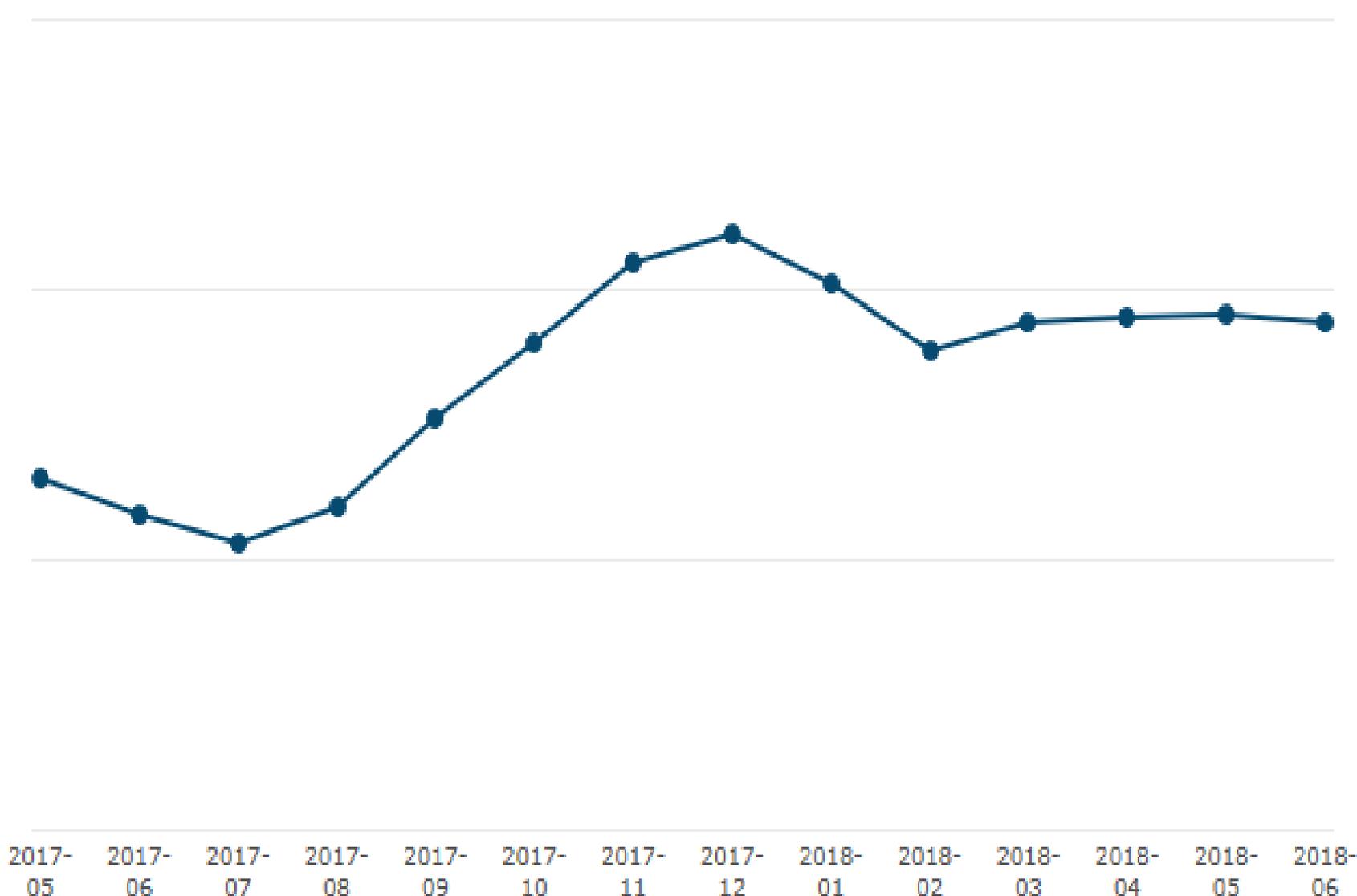
5 €/Kg

4 €/Kg

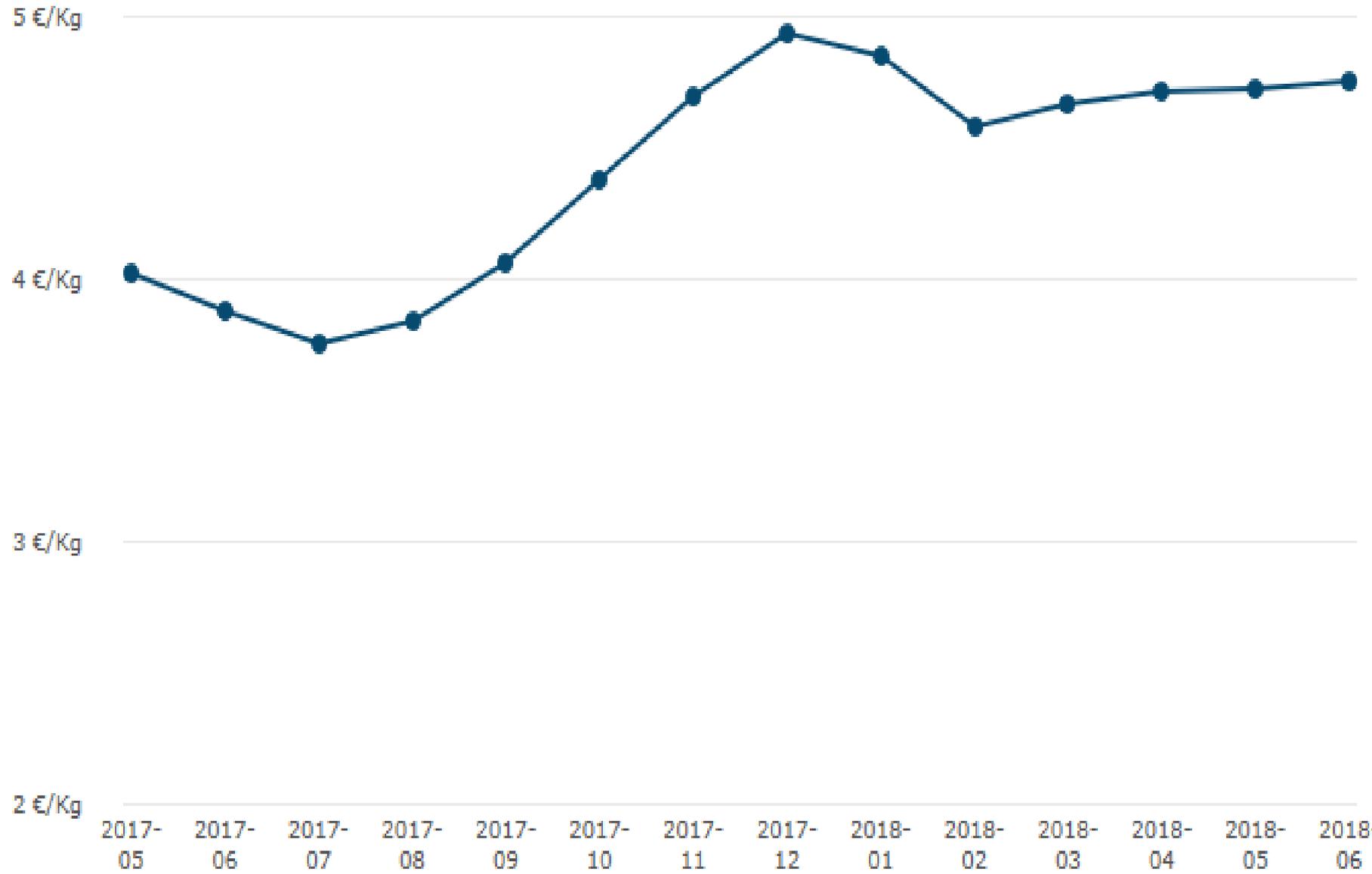
3 €/Kg

2 €/Kg

2017-05 2017-06 2017-07 2017-08 2017-09 2017-10 2017-11 2017-12 2018-01 2018-02 2018-03 2018-04 2018-05 2018-06



Prezzi medi mensili per varietà - Carni di faraona - Eviscerate



Avicoli e uova - Prezzi medi all'ingrosso

Prezzi medi mensili per varietà

PRODOTTO	ANNO- MESE	PREZZO	VARIAZ. SU MESE PREC.	VARIAZ. SU MESE ANNO PREC.
Carni di faraona - Eviscerate	2018-6	4,75 €/Kg	0,6% ↑	22,5% ↑
Carni di faraona - Intere	2018-6	3,88 €/Kg	-0,9% ↓	22,6% ↑

La selvaggina richiede un periodo di frollatura per rendere la carne più tenera e per attenuarne il caratteristico odore, che può variare secondo la razza e la grossezza. A volte anche la stagione ha la sua influenza.

La frollatura consiste nel lasciare per alcuni giorni in luogo fresco, ventilato, la selvaggina appesa e possibilmente con la testa in giù. Vi sono pareri contrastanti per quel che riguarda le interiora. La maggior parte dei veri intenditori pensa sia corretto asportarne le viscere.

Dopo averne pulito la cavità addominale, sarebbe necessario introdurre delle erbe aromatiche per iniziare a far perdere alla carne l'odore di selvatico. Dopo la frollatura, per la selvaggina da pelo, si procede alla marinatura, che consiste nel tenere immerso l'animale per ore o per giorni, in un composto realizzato con dell'aceto, con del vino sia bianco che rosso e tante verdure aromatiche in grado, con il loro profumo, di incominciare a mitigare ed attenuare il tipico forte sapore delle carni.

La faraona allo stato selvatico è una specie monogama, le coppie una volta formatesi restano insieme per tutta la stagione riproduttiva. La femmina costruisce il nido in buche scavate nel terreno. I nidi vengono imbottiti con foglie, piume e materiali vari. La femmina della faraona depone in media fino a otto uova. Le uova si riconoscono per il guscio giallo sporco, lucido e molto duro. La cova dura quattro settimane ed è prerogativa della femmina, mentre il maschio resta nelle vicinanze per fare la guardia e difenderla.

In questa fase i maschi sono molto aggressivi e non esitano ad aggredire in caso di minaccia. L'accoppiamento è preceduto da un preciso rituale di corteggiamento durante il quale il maschio tende ad abbassare la testa e a portare indietro le ali. Questa gestualità ha una duplice funzione, attirare la femmina e contemporaneamente allontanare e scoraggiare altri maschi.



LA FARAONA NON ARROSTO DI MASSIMO BOTTURA

Per la crema di patate:

Cuocere le patate ratte, sbucciarle e schiacciarle. Inserirle in una casseruola di rame con poco burro (meglio se di giornata) e il latte. Montare con il bamix aggiungendo a filo l'olio e regolare di sale.

Per il gel di alloro:

Lavare accuratamente le foglie di alloro e denervarle. Portare ad ebollizione l'acqua in un pentolino, unire l'alloro e far cuocere per 10 secondi. Scolare l'alloro mettendo da parte 50 g dell'acqua di cottura, frullarlo con 150 g di acqua fredda a 4°C per 3 minuti e passarlo al colino fine. Utilizzare l'acqua di cottura per sciogliere l'agar agar e una volta sciolto aggiungere il succo di alloro. Mescolare bene e fra rapprendere. A questo punto frullare accuratamente per ottenere il gel.

Per le cotture della faraona

Eviscerare le faraone e con i fegatini e gli stomaci preparare un patè classico. Pulire la faraona separando le sovracosce dalle cosce e il petto dalle carcasse. Inserire ciascun taglio in un sacchetto sottovuoto e chiuderlo. Cuocere la sovracoscia e la coscia a 65°C per 24 ore, invece il petto a 63°C per 15 minuti. Far raffreddare le cosce e le sovracosce e disossarle accuratamente. Nello spazio lasciato libero dalle ossa farcire la coscia con i fegatini e la sovracoscia con il foie gras.

Per il brodo intenso di faraona

Mettere la carcassa in una pentola con acqua fredda. Accendere il fuoco al massimo e far bollire energicamente la carcassa per 5-6 ore, successivamente inserire gli altri ingredienti e continuare la cottura per altre 2 ore. Filtrare al colino fine e far ridurre fino alla consistenza desiderata. Regolare di sale

Per il distillato di faraona

Realizzare un arrosto di faraona classico con la carcassa nel forno statico a 180°C per 45 minuti. Successivamente metterlo in infusione in acqua fredda per 6 ore. Pestare accuratamente tutte le ossa e l'arrosto nell'acqua, inserire nel rotavapor il composto e distillare a 37°C sottovuoto per 4 ore.

Per gli spinaci

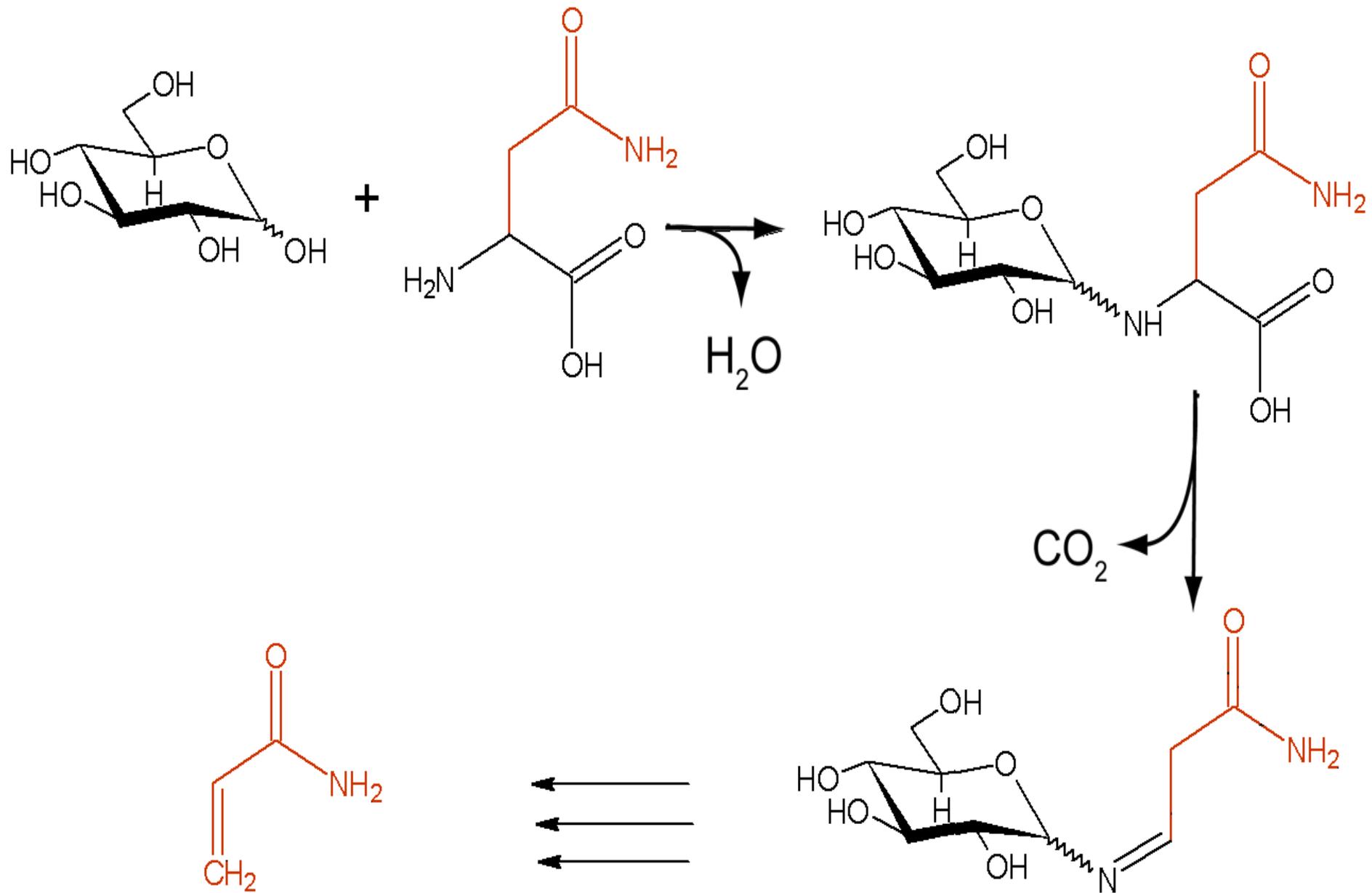
Pulire bene gli spinaci snervandoli. Portare una padella in temperatura con un filo di olio, saltare velocemente gli spinaci e asciugarli bene su carta assorbente.

Per la finitura

Prendere le sovracosce di faraona e tostarle dalla parte della pelle in padella in modo che risultino croccanti. Preparare una salsa con l'aceto e il fondo di faraona, aiutandosi con un pennello laccare la faraona e farla cuocere a 200°C in forno ventilato con ventola aperta, continuando a laccarla periodicamente fino a ottenere una laccatura uniforme. Disporre sul piatto il purè con sopra il petto di faraona, il brodo intenso di faraona con sopra la coscia laccata e gli spinaci saltati con sopra la sovracoscia e tutt'attorno formare dei punti con l'aceto e il gel di alloro. Una volta servito il piatto vaporizzare il distillato di faraona su tutti gli elementi.

La reazione di Maillard

Per reazione di Maillard si intende una serie complessa di fenomeni che avviene a seguito dell'interazione di zuccheri e proteine durante la cottura. I composti che si formano con queste trasformazioni sono bruni e dal caratteristico odore di crosta di pane appena sfornato. Le reazioni sono complesse ed eterogenee ma attraverso la formazione di un intermedio (composto di Amadori) si formano diverse sostanze quali le melanoidine dall'odore e dal colore caratteristico.





Valpolicella Classico Superiore DOC

Un classico Zenato, prodotto dalle uve più classiche e autoctone: 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Corvinone. Vino subito pronto, sprigiona profumi delicati che ricordano le mandorle e la viola. Può invecchiare alcuni anni.

VITIGNI

85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Corvinone.

VINIFICAZIONE

Alla raccolta manuale delle uve segue la diraspapigiatura e la macerazione tradizionale per 10 giorni in vinificatori di acciaio.

Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice. Affina in tonneau di rovere per circa 12 mesi.



La Valpolicella (Valpołexèła in dialetto veronese) è la zona collinare che precede l'inizio delle Prealpi Veronesi, nella Regione Veneto. Essa comprende il territorio di sette comuni, tutti appartenenti alla provincia di Verona. La valle, che si estende per 240 km², confina a sud con il fiume Adige, è delimitata ad est dalle colline di Parona e di Quinzano e dalla Valpantena, mentre a nord si protrae fino ai monti Lessini. A ovest è invece separata dalla valle dell'Adige dal monte Pastello.

Valpolicella Classica

Valpolicella Allargata



Valpolicella deriva dal latino Vallis-polis-cellae, che tradotto letteralmente significa "valli dalle molte cantine".

Gli umanisti ricercarono l'etimologia nella lingua greca e più precisamente nella parola polyzelos nella sua traduzione più recente di terra "dai molti frutti" o, per i più classici, "molto invidiata". Oppure potrebbe risultare dall'unione di poly = molto e sèlas = splendore, cioè "molto splendida".

