

## MO1 bassa pianura AMBITO TERRITORIALE DI CACCIA

# RISAIE E BECCACCINI

I Risicoltori del carpigiano le loro risaie ed i prodotti della loro terra



## VALORIZZAZIONE DI UN TERRITORIO E DEI SUOI PRODOTTI AGRICOLI ATTRAVERSO L'ATTIVITA' VENATORIA

Invitiamo i cacciatori soci dell'ATC MOI a visitare le risaie poste nelle località Budrione e Gruppo del comune di Carpi. Luoghi di antiche tradizioni agricole e venatorie valligiane, dove scoprire l'emozione di un selvatico prezioso e di un prodotto genuino: beccaccini e riso.

Per chí conosce le terre fortí, per chí sa quale sía la fauna che le caratterízza; l'emozíone dí una guídata sull'impercettíbile emanazione portata dal vento, la ferma sícura, la trepidazione che accompagna i pochi metri da percorrere per arrivare a servire il proprio cane, sono emozioni che rimangono indelebili nel tempo.



# MO1 bassa pianura

### AMBITO TERRITORIALE DI CACCIA

I rísicoltori delle valli carpigiane, uomini e donne che mantengono viva una tradizione agricola impregnata di storia, che ha fatto narrare pagine di se a scrittori di varie epoche e che ha vissuto e vive nei ricordi e nei canti delle mondine del primo dopoguerra.

I rísicoltori del carpigiano, non più numerosi come un tempo, ma proprio per questo ancora più preziosi perché custodi di una storia ed una cultura contadina mai interrotta che resiste ancora. Eccoli, ve li presentiamo:



## Società Agricola "Dalle Ave Franco e Cinzia Pavan"



### **PUNTO VENDITA**

Via dei morti, 9 - Budrione di Carpi DAL LUNEDI' AL VENERDI: 15-19

Per info: 349.8724492





www.risodalleave.it/

info@risodalleave.it



## MO1 BASSA PIANURA

### AMBITO TERRITORIALE DI CACCIA

## Azienda Agricola Baetta



### Riseria Modenese Srl

Punto vendita: Via Milano, 5 41012 - Carpi (MO) Italy Tel: +39 059 686361 Fax: +39 059 685782 info@carpiriso.it www.carpiriso.it



# Azienda Agricola Benatti Gabriele conferisce a carpi Riso



Azienda Agricola Doro Andrea conferisce a vari



### Azienda Agricola Baldrani Erminnio conferisce a carpi Riso



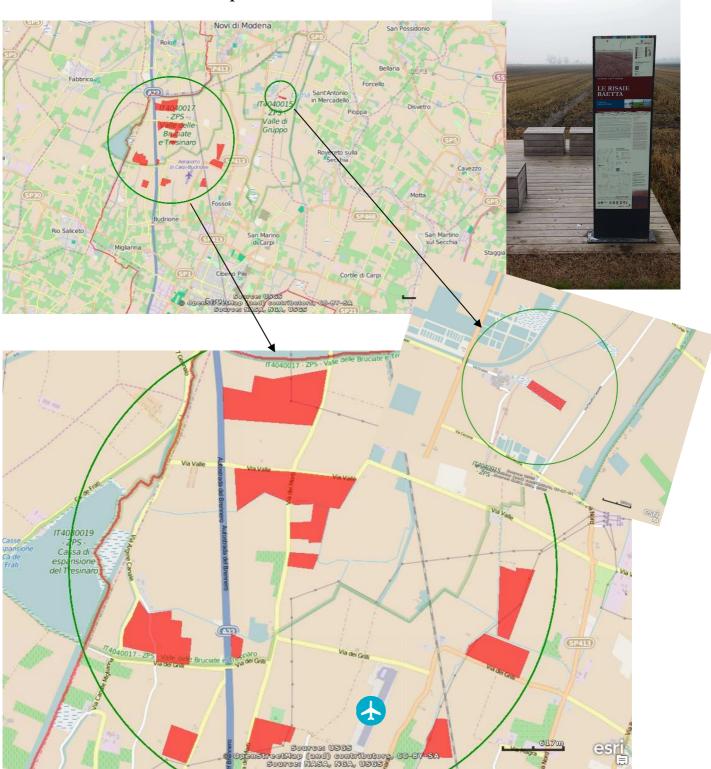
Azíenda Agrícola Guaita Felice <u>felice.g80@gmail.com</u> Conferísce a Carpí Ríso





# MO1 BASSA PIANURA AMBITO TERRITORIALE DI CACCIA

## Ubicazione delle risaie poste in territorio cacciabile ATC MO1



Nel territorio dell'ATC MO1 esistono altre risaie che però sono poste all'interno di Zone di Ripopolamento e Cattura o in Azienda Faunistico Venatoria.



## MO1 BASSA PIANURA

### AMBITO TERRITORIALE DI CACCIA

Quale più completa e profonda interazione ci può essere o si può desiderare tra territorio, selvaggina e prodotti locali, di quella che si può apprezzare coniugando la raffinatezza delle carni di beccaccino con il riso nato dalla terra dove lo abbiamo cercato, sognato ed infine colto.

A seguire, a suggello di una promessa, che potrà anche non essere mantenuta ma



proprio perché effimera dovrà essere compresa ed immediatamente dopo rinnovata, vi proponiamo alcune ricette che ci auguriamo possiate apprezzare unendo il sapore di una giornata di caccia d'autore, l'emozione di una ferma indimenticabile del vostro cane e una stretta di mano a chi, ancora una volta, ha dato vita alla risaia.

### RISOTTI AL BECCACCINO

### Difficoltà medio alta

### Ingredienti

200g riso del Carpigiano, 2 beccaccini, 20g scalogno tritato, 20g olio extravergine d'oliva, 20g burro, 20g parmigiano reggiano, cacao amaro, pepe, 1/2 l brodo di carne, vino secco, timo, scorza di arancia, sale

#### Per la salsa

Interiora, carcasse e ali dei 2 beccaccini, 4 bacche di ginepro, 2 spicchi d'aglio, salvia, alloro, 200g cipolla tagliata fine, 50g burro, 20g olio extravergine d'oliva, 2 scorze di limone, 30 ml Marsala secco, 10 ml Cognac, 1/2 l brodo di carne, Sale.



Preparazione della salsa per il riso: in una casseruola soffriggete in olio e burro la cipolla con aglio, salvia, ginepro, limone e alloro. Unite le interiora, cuocete per 10 minuti, sfumate con il Marsala e il Cognac, lasciate in parte evaporare, unite le ali tostate in forno, coprite con il brodo di carne e cuocete per un'ora. Spolpate le ali spremete le carcasse con lo schiacciapatate per recuperarne i succhi, eliminate ginepro e alloro e passate al passaverdure. Mixate ottenendo un composto cremoso. Regolate di sale e tenete da parte. Condite le cosce con sale, pepe, timo e Marsala. Scottatele sulla piastra e inseritele assieme ai becchi in un sacchetto per cotture sottovuoto con poco olio e 50g della salsa. Cuocete a vapore per 40 minuti a 70°C. Condite i petti con sale, pepe, timo, scorza d'arancia e uno schizzo di Porto.

Preparazione del riso: soffriggete lo scalogno in una casseruola con l'olio, tostatevi il riso, bagnate con la salsa preparata e portate a cottura con il brodo. Togliete dal fuoco mantecate con burro, parmigiano e pepe. Scottate i petti e riportate a temperatura le cosce immergendo il sacchetto in acqua calda. Spolverate il piatto con il cacao, sistemateci il riso con il becco da un lato e la coscia dall'altro. Scaloppate il petto e disponetelo accanto al riso.



## MO1 BASSA PIANURA

### AMBITO TERRITORIALE DI CACCIA

### Difficoltà medio bassa

Ingredienti (per 4 persone) Due beccaccini, 3 litri di brodo di carne, 150 grammi di lardo, 280 grammi di riso del Carpigiano, 100 grammi di burro, 50 grammi di formaggio Parmigiano stagionato, uno scalogno tritato finemente, salvia, mirto, sale e pepe qb, vino bianco, olio extra vergine di oliva.



### **Preparazione**

Pulire i beccaccini e tenere da parte cuore, fegato e intestino con cui preparare un paté a piacimento. Tritare il lardo con la salvia, il mirto, sale grosso e pepe, e con l'impasto ottenuto farcire i beccaccini. Legarli con lo spago e procedere a cottura. Rosolare i beccaccini in padella con l'olio extra vergine d'oliva su tutti i lati, bagnare con vino bianco e portare a cottura lentamente aggiungendo progressivamente il brodo. Disossare e spolpare le carni tenendo i petti interi. Adagiare i petti sul fondo di cottura in modo da lasciarli morbidi. Preparare il risotto: scottare il riso con olio e scalogno e portare a cottura con il brodo. Prima di mantecare, aggiungere i pezzettini di polpa e la sua salsa. Mantecare con burro e Parmigiano grattugiato. Servire il risotto all'onda disponendo al centro i petti di beccaccino, la sua salsa e delle piccole quenelle di paté.



un grande ringraziamento ai risicoltori che hanno aderito al "Progetto Beccaccino" consentendo di raccogliere e conservare l'acqua piovana all'interno di alcune delle loro risaie dopo la trebbiatura per favorire la creazione dell'habitat ideale alla sosta ed all'alimentazione del beccaccino.