

DALL'AGOSTO 1877 AL DICEMBRE 1921 L'ON. CONTE E. ARRIGONI DEGLI ODDI UCCISE IN VALLE ZAPPA IN 126 TRATTE CAPI SECONDI DEI QUALI 40028 ANITRE IN SORTA E 11275 FOLAGNE, CON UNA MEDIA DI OLTRE 82 CAPI AL GIORNO		
SUPERÒ I 200 CAPI DODICI VOLTE NEI GIORNI:		
21 MARZO 1880	CAP. N. 208	PASSAURA
21 NOVEMBRE 1887	.. 212	..
10 MARZO 1891	.. 213	..
25 NOVEMBRE 1890	.. 262	ODDO
21 APRILE 1911	.. 374	MANDRACIO
20 OTTOBRE 1919	.. 221	PASSAURA
27 231	..
23 NOVEMBRE 225	..
17 OTTOBRE 1920	.. 266	..
24 281	PADOVANA
8 NOVEMBRE 214	PASSAURA
15 214	..
SUPERÒ I 150 CAPI DICOTTO VOLTE		
SUPERÒ I 100 CAPI SETTANTADUE VOLTE		
VALLE ZAPPA 31 DICEMBRE 1921		



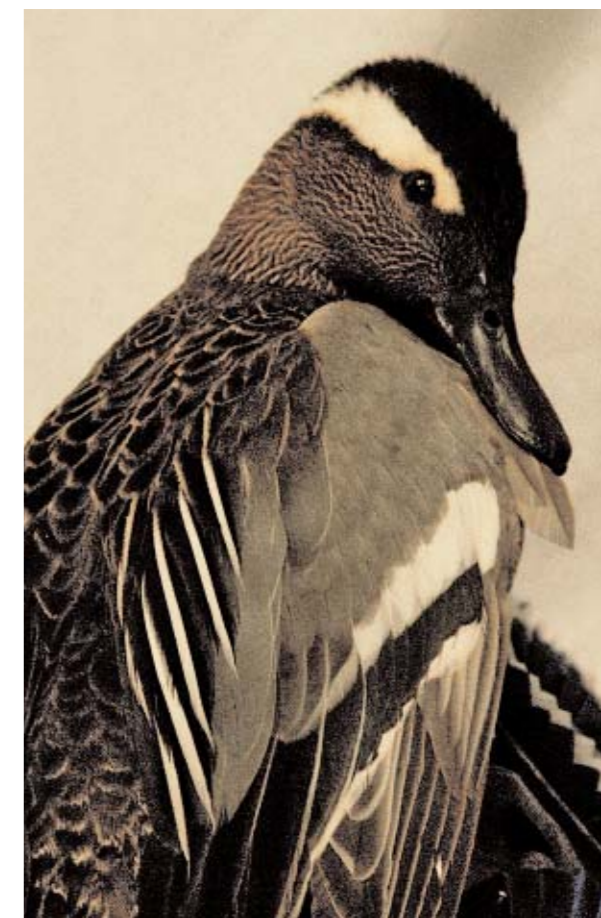
A p. 12: Pietro Longhi, Caccia in Valle, 1760 ca., Venezia, Fondazione Querini Stampalia. In questa pagina: il casone di Valle Zappa, unico nel suo genere, riedificato nel 1925 in stile nordico. Nei dettagli, la lapide in memoria di Ettore Arrigoni Degli Oddi, e la torretta di avvistamento. Nella pagina a fianco: un'opera di tassidermia contemporanea.

ciatori, ma anche per le loro abitudini goliardiche: «Toccata terra cominciano le preoccupazioni, dall'una all'altra finestra è un accorrere sollecito, uno squadrare col cannocchiale tutti gli spazi, per capacitarsi quale sia il luogo preferibile per il domani, un assediare di interrogazione l'oracolo, l'omo de cason, quest'importante personaggio; controllarne con altri il verdetto. Sono un paio d'ore nelle quali la gelosia venatoria ci opprime. Ma essa svanisce del tutto all'allegro desco della sera, dopo il pranzo od al giuoco od alla conversazione, quando lo scilinguagnolo si scioglie nel miraggio delle dorate illusioni. Oh! la caccia del domani. Oh! questi cento colpiti! Questo sogno di rado raggiunto e che domani si compirà; mentre domani alla stessa tavola, alla stessa ora si lambiccheranno i cervelli per giustificare l'insuccesso, dandone colpa a tutto, fuorché ai veri colpevoli: l'occhio ed il braccio del tiratore».

La grande tradizione della tassidermia veneta

Figura complementare ad Arrigoni Degli Oddi è quella del veronese Vittorio Dal Nero (1862-1948), di pochi anni più anziano, suo compagno di caccia e amico, anch'egli accademico, noto soprattutto come grande nome della tassidermia italiana moderna. Sono due parole greche – *tassein* (preparazione) e *derma* (pelle) – a definire l'arte di preparare e conservare la pelle degli animali per classificarli nei musei. All'epoca quello che si manteneva di un uccello non era solo la pelle con piume e penne, ma anche le ossa della testa, con becco ovviamente, e le ossa di ali e zampe. La successiva lavorazione comportava il rovesciamento della pelle e una sorta di concia utilizzando una pomata a base di arsenico. Si passava poi all'armatura di ali e zampe con fili di ferro e la messa in posa dell'esemplare, imbottendo il corpo di fibre naturali per ottenere la cosiddetta "impagliatura". Va da sé che la collezione di Arrigoni Degli Oddi è opera del sodale Dal Nero, artefice anche di molti altri esemplari esposti al museo di Storia Naturale di Verona. In alcuni casi si tratta di pezzi unici, nel senso che i due naturalisti, obbedendo a una logica d'altri tempi, organizzarono vere e proprie spedizioni per assicurare alla scienza gli esemplari di una specie in estinzione, come accadde per l'ultimo avvoltoio degli agnelli della Sardegna. Talora rischiando la vita, come nel caso del naufragio che in quella stessa occasione fece seguito alla cattura del raro gabbiano corso sull'isola di Maldiventre. Forte di tali precedenti, la tassidermia veneta vanta ancora oggi una posizione di primato con i migliori artigia-

ni e il presidente dell'associazione che li riunisce, nonché la principale fiera del settore, in quel di Longarone, sede di campionati nazionali ed europei. La visita di una bottega di tassidermia è un'esperienza unica perché, varcandone la porta, si passa dal quotidiano allo straordinario, tante sono le storie che l'artigiano può raccontare. Come nel caso di Mirco, plurimedagliato nelle maggiori manifestazioni, che racconta la storia di una passione nata in gioventù, diventata professione grazie all'esempio di grandi maestri e a viaggi di istruzione nelle nazioni che considerano la tassidermia una vera e propria arte: «Come l'Austria, dov'è oggetto di un corso di laurea universitaria, oppure gli Stati Uniti, dove gli specialisti si contano a centinaia e gli appassionati sono numerosissimi, mentre qua da noi, in assenza di una vera e propria scuola, si sta avviando all'estinzione». La tecnologia ha fatto passi da gigante per quel che riguarda la conservazione dei materiali, ma ancora determinante è la mano dell'artigiano che dà forma allo stampo di poliuretano sul quale verrà stesa la pelle. Una vera e propria scultura, in atteggiamenti ispirati agli studi sul com-



ni nell'imminenza della festa ognuno aveva il suo compito. Ai cacciatori di tutta la valle, la responsabilità più grave, la cattura degli uccelletti che a migliaia sarebbero stati sacrificati sullo spiedo. Alle anziane della casa di riposo, l'incombenza di spennarli. Agli scolari, il dovere di onorare il "giovedì della salvia", che richiedeva la consegna a scuola di un mazzetto aromatico. Alle loro mamme, previa adeguata fornitura di farina gialla, la preparazione della polenta da ridurre a fette e crogiolare nelle leccarde. Ad altri ancora, l'approntamento degli spiedi, alternando uccelli, lardelli e foglie di salvia. La domenica fatidica era poi la volta dei cuochi, più o meno professionisti, che fin dalla mattina si affacciavano ai girarrosti. Infine c'era chi si occupava della distribuzione e dell'assistenza necessaria alle lunghe tavolate improvvisate in piazza. Negli anni la Festa dello Spiedo ha dovuto adeguarsi a nuove esigenze. Una su tutte, la rinuncia agli uccelli a favore del fagiano e del maiale, nel rispetto delle norme venatorie sopravvenute, ma anche per aver modo di soddisfare il numero sempre crescente di presenze. Nella circostanza la piazza di Isola si trasforma in una sorta di campo di battaglia: da una parte la grande cucina a mezzaluna, con una ventina di girarrosti affiancati lungo la curva della strada e il bancone di distribuzione come linea di difesa dall'assedio famelico della gente. La fatica dei cuochi comincia all'alba con l'accensione dei fuochi e prosegue fino a sera, uno spiedo dopo l'altro, in numero impressionante, e *polenta onta* per almeno 500 chili.

Sulle tracce della lepre

Straordinario è il ruolo del cane nella caccia e straordinario è il rapporto che si instaura tra cane e cacciatore. La qual cosa è sempre valida senza distinzione tra cani blasonati o di stinchi plebei. Con una nota di particolare simpatia, comunque, per quanti tra i *can da pajaro* si distinguono per capacità venatorie, come scrive Virgilio Scapin, sempre nel suo romanzo *I magnasoéte*:

«Brava da pelo e da penna, brava da casoto, brava a fermare, levare, riportare, anche se non di sicuro lignaggio, anzi decisamente una bastardina, figlia di due campioni di razza diversa, dai quali aveva ereditato tutta la possibile sapienza della caccia: scatto, velocità, naso prodigioso, fedeltà... Questa era la Bube, cagnetta prodigiosa e solo attenta al paròn, s-ciopa e oseléti, fermava fagiani e liévori con la grazia di una ballerina sulle punte, immobile come una statua di pietra col naso sempre basso che pareva maridà con la tera. E più le bestie si scondavano in mezzo agli erbaggi, più lei stava ferma con



l'occhio di vetro. E al segnale del paròn scattava come se nelle gambe avesse centinaia di àstici da fionda e quando la bestia ferita o uccisa cadeva all'aperto, nel netto, il suo riporto era immediato, con la bocca delicatamente serrata sulla preda, quasi portasse a spasso un suo figlio. Consegnava oseléto o liévore o fagiano nelle mani di Firmino e gli scatenava intorno una danza e corsa di gioia. Se il selvatico cascava lontano e si rintanava nei boscati o nelle vallone, allora si buttava dentro i russàri, in mezzo alle càssie come lo spirito passa attraverso i muri, incorporato senza sentire il male de-



A p. 26: un classico spiedo d'uccelli con la polenta che si crogiola in leccarda. A p. 27: il fagiano protagonista dello spiedo a Isola Vicentina (a sinistra), la quaglia invece di quello a Pieve di Soligo (a destra). Nella pagina a fianco: un segugista impegnato in una battuta alla lepre. In questa pagina: una lepre scatta su un campo arato, terreno sul quale, immobile, si mimetizza alla perfezione; un segugio italiano a pelo forte, razza prediletta dai cacciatori veneti.



Galantina di fagianella

PREPARAZIONE: 60 minuti
COTTURA: 120 minuti
DIFFICOLTÀ: alta



I N G R E D I E N T I

per 10 persone

1 fagianella spiumata e mondata
il fegato della fagianella
300 g di reticella di maiale
150 g di polpa magra di maiale
150 g di polpa magra di vitello
100 g di prosciutto crudo
100 g di prosciutto cotto tagliato a dadini
80 g di mollica di pancarrè imbevuta di marsala secco
30 g di tartufo nero grattugiato
30 g di pistacchi sgusciati e privati della pellicina
3 albumi
gelatina in polvere
sale e pepe

Amedeo Sandri

Pulite e lavate la fagianella, disossatela completamente, ali e cosce comprese, aprendola a libro a partire dal centro del dorso. Distribuite bene la polpa su tutta la pelle in modo che non rimangano spazi vuoti, salate, pepate e cospargete con un cucchiaino di gelatina in polvere.

- Macinate assieme per due volte la polpa di maiale, quella di vitello, il fegato della fagianella, la mollica di pane imbevuta di marsala secco e il prosciutto crudo. Versate questo composto in una terrina e aggiustate di sale e pepe; sbattete leggermente gli albumi, salateli poco e uniteli al composto mescolando bene per legare il tutto.

- Amalgamate al composto il prosciutto cotto, il tartufo e i pistacchi, versatelo al centro della fagianella aperta a libro, richiudetela e cucitela con ago e filo bianco da cucina. Avvolgete il rotolo ottenuto nella reticella di maiale e legatelo nuovamente con spago da cucina.

- Appoggiate il rotolo sulla griglia del forno, avendo cura di porvi al di sotto una teglia per raccogliere gli umori. Fate cuocere a una temperatura che non superi i 120°, sino a raggiungere una perfetta cottura "al cuore" (occorreranno almeno un paio d'ore), rigirando di tanto in tanto. Per misurare la temperatura potete utilizzare un termometro ad ago.

- Una volta raggiunto il giusto punto di cottura al cuore (75°), estraete il rotolo dal forno e lasciate riposare per circa 30' sotto la pressione di un piccolo peso in modo da far compattare perfettamente la galantina. Potete servirla a qualsiasi temperatura, calda, tiepida, a temperatura ambiente o fredda, accompagnandola con fette di pane tostato e imburrrato.



V I N O C O N S I G L I A T O



Piave Merlot



Fettuccine alle quaglie con acquavite di Moscato

PREPARAZIONE: 40 minuti
COTTURA: 60 minuti
DIFFICOLTÀ: media



I N G R E D I E N T I

per 6 persone

500 g di fettuccine (vedi ricetta a pag. 108)

6 quaglie di cacciagione

6 fettine di lardo

1 cipolla media

3 carote

1 spicchio d'aglio

rosmarino

1 rametto di aneto

1,6 dl di acquavite di Moscato

2,5 dl di vino bianco

olio extravergine d'oliva

sale e pepe

Tiziano Canesso
Trattoria Bel Sit, Fara Vicentino

Confezionate le fettuccine seguendo il procedimento descritto a pag. 108. Pulite e fiammeggiate le quaglie per eliminare i residui di penne, quindi avvolgetele nelle fettine di lardo.

- Mondate e tagliate finemente le verdure assieme all'aglio, fatele rosolare in un tegame con un po' d'olio e un pizzico di sale.

- Unitevi le quaglie, rosolatele bene con le verdure e il rosmarino, quindi bagnate con il vino e fate evaporare il tutto; successivamente aggiungete l'acquavite di Moscato e fate cuocere ancora per qualche minuto.

- Estraete le quaglie dalla padella, lasciatele intiepidire e disossatele con cura, quindi riducetele in piccoli pezzi.

- Passate al setaccio le verdure e conditele con un po' d'olio, quindi unitevi le quaglie a pezzetti. Aggiustate di sale.

- Cuocete le fettuccine in abbondante acqua a bollore salata, scolatele e spadellatele con il sugo precedentemente ottenuto.

- Servitele ben calde in un piatto di portata decorando con un rametto di aneto.

V I N O C O N S I G L I A T O



Bianco di Custoza

