

Idee e acquisti per la settimana

Piatto di selvaggina
Carne secca e salame di cervo, prosciutto crudo di cinghiale

Fr. 7.70* per 100 g



Prosciutto crudo di cinghiale, da caccia austriaca

Fr. 9.60* per 100 g

Carne secca di cervo, da allevamento neozelandese

Fr. 8.90* per 100 g



Salame di cervo, Nuova Zelanda/Svizzera

Fr. 4.60* per 100 g

Mirtilli rossi M-Classic

330 g Fr. 3.50



Paté di fagiano

180 g Fr. 4.90*

Castagne cotte

500 g Fr. 7.90*



Pere dimezzate peso sgocciolato

240 g Fr. 1.90

*in vendita solo nelle maggiori filiali



PRIMIZIE D'AUTUNNO EXTRA

Prelibatezze d'autunno
(da sinistra): prosciutto crudo di cinghiale, salame e carne secca di cervo e paté di fagiano.

Le gioie del cacciatore

Inizia la stagione della caccia. Chi vuol riempire il carniere deve alzarsi presto. O andarsene comodamente alla Migros, per gustare le prelibatezze del bosco

Le quattro di mattina. Nebbia alta sopra il bosco. Il cacciatore in agguato batte i denti, e aspetta. All'improvviso il terreno trema. Un branco di cinghiali si avvicina alla radura dove l'uomo ha sistemato il cibo-esca. Importante non fare errori adesso! Il minimo rumore e gli animali spariscono. Nella Bassa Austria ha inizio la caccia ai cinghiali. Dal momento che nel bosco non hanno più nemici naturali, il loro numero dev'essere regolato mediante una caccia controllata. Gli animali abbattuti vengono lavorati con cura per ottenere l'eccellente prosciutto crudo della Migros. Nel locale apposto della ditta Ager a Söll (Tirolo) si respira un profumo di rosmarino, ginepro, pepe e coriandolo, dosati secondo una ricetta segreta. I cosciotti rimangono quattro settimane nell'aromatica salamoia, poi vengono affumicati a freddo per una settimana e per finire fatti essiccare per quattro settimane nelle Alpi di Kitzbühel, fin che raggiungono il gusto perfetto.

La carne di cervo della Migros ha una lunga strada dietro di sé. Dato che in Europa non ci sono abbastanza esemplari, questa carne proviene da allevamenti neozelandesi, dove gli animali crescono liberi su vasti pascoli. A Davos, in uno dei più grandi impianti di essiccazione europei, la carne viene poi fatta essiccare con cura per otto settimane all'aria di montagna. Dal momento che il cervo è molto magro di natura, per il salame si mescola alla carne finemente tritata un po' di carne di maiale svizzera, si sala leggermente e si fa essiccare all'aria per quattro settimane in Pretigovia. Per fare le cose bene ci vuole il suo tempo: vale per i cacciatori come per i buongustai. / Silke Bender