

## Arrosto di marmotta

Vi vogliamo far conoscere l'antico piatto tradizionale della Valle Formazza, piatto che veniva offerto soprattutto ai viaggiatori stranieri che scendevano nella valle passando attraverso il passo del Gries. Lo testimoniano anche le lettere scritte dal grande Wagner alla moglie.



**Innanzitutto vi vogliamo ricordare che oggi fortunatamente la caccia alla marmotta è vietata, vi diamo quindi questa ricetta solo come curiosità riferita alla cucina del passato quando la povertà, la necessità di sfamare famiglie numerose, la difficoltà di trovare cibo in montagna soprattutto in inverno, rendeva giustificato l'utilizzo del povero animale come fonte di cibo. Oggigiorno sarebbe solo un divertimento che deve essere pertanto essere totalmente rifiutato.**

La marmotta, subito dopo la cattura, veniva messa in acqua corrente per circa dodici ore per farle perdere l'odore di selvatico.

Aperta e ben pulita all'interno, si appendeva poi in un locale fresco dove si lasciava frollare per cinque o sei giorni. Poi, liberata della pelle e di tutto il grasso, si tagliava a pezzi, pezzi che venivano poi cotti allo spiedo bagnandoli continuamente.

Quando la carne era ben calda si aggiungeva il sale e non si bagnava nella successiva mezz'ora per lasciare penetrare il sale.

Si univano le foglie di rosmarino per insaporire e quando l'arrosto aveva perso tutto il sangue era perfettamente cotto.

La marmotta, un tempo, veniva cotta non solo allo spiedo ma anche in padella e successivamente anche in umido e servita con la polenta oppure bollita e servita con marmellate di mirtillo o di lamponi.

**Lasciamo le nostre simpatiche bestiole correre libere sui nostri pascoli montani, ascoltiamo il loro fischio e accontentiamoci al massimo di una bella foto ricordo...**

*Gli alunni della scuola media di Piancavallo*