

Provincia Autonoma di Bolzano©

Centro di formazione faunistica

AL GALLO

SCUOLA DI CACCIA

Estratto per il sito earmi.it dal

CD© contenente il materiale di studio

per i guardacaccia

e relativo a

**Utilizzo della selvaggina, trasporto, sventramento,
scuoimento, macellazione, tassidermia, trofei**

Bolzano - 2002

L'attività venatoria - Utilizzo della selvaggina

Sventrare ed eviscerare

Sventrare il più rapidamente possibile!

Si sventrino gli Ungulati nel modo più rapido possibile, cosicché il capo abbattuto possa raffreddarsi ed i batteri saprofaghi (responsabili della putrefazione) non si propaghino nelle viscere e lo rovinino. Tanto più grande è l'animale, tanto più lentamente si va raffreddando, anche con basse temperature esterne.

Subito dopo la morte i batteri iniziano la **decomposizione** del selvatico. Che il capo si froli in modo ottimale o che invece si guasti, dipende dalla temperatura, dal grado di insudiciamento e dalla durata della suddetta decomposizione. I germi saprofaghi si sviluppano particolarmente bene in presenza di calore, umidità e di un alto valore di pH (bassa acidità). Essi abitano in numero incalcolabile il tratto digerente. Subito dopo la morte dell'animale, penetrano la parete intestinale e quindi iniziano a moltiplicarsi velocemente nella cavità addominale. Per tale motivo, si proceda rapidamente nello sventrare l'animale!

I contenuti intestinali e quelli del rumine, sono pericolose fonti di putrefazione, ma non serve a nulla pulire con muschio o erba nel caso di colpi al ventre, poiché i germi si trovano ovunque. L'unica cosa da fare è sciacquare abbondantemente con acqua pulita!

Lo sventramento accelera il raffreddamento e frena, quindi, la putrefazione!

Ci sono diversi metodi provati per sventrare gli Ungulati. Quale sia il migliore, dipende anche dalle modalità di trasporto, la specie di selvatico e la temperatura. Valgano queste norme fondamentali: evitare l'insudiciamento - accelerare il raffreddamento! Perciò, si pratichino, se fa molto caldo lunghe incisioni, brevi quando si prevede un trasporto difficoltoso!

I risultati di una ricerca, svolta in Baviera, fanno pensare: 36 su 100 caprioli analizzati, vennero destinati al consumo umano (abbattuti normalmente), sebbene fossero, dal punto di vista sanitario, da buttare. Fino a che punto saranno stati infetti gli altri 49 caprioli? (Dal „Deutsche Jagdzeitung“).

Meglio con o senza l'incisione tracheale?

In **condizioni normali** è raccomandabile sventrare gli Ungulati senza incisione tracheale. Si apre, quindi, solo la cavità addominale, per estrarre

le interiora. Il bacino viene aperto ed in seguito si appende il capo abbattuto con la testa in alto. È sufficiente un'ora, poi si irrigidisce.

Se il **trasporto si effettua in condizioni difficili**, che aumentano il rischio di insudiciamento, non si apre il bacino e si effettua il taglio addominale più breve possibile.

In presenza di **temperature elevate**, invece, si prolunga l'incisione dal bacino al mento, per permettere il passaggio dell'aria in tutta la lunghezza del tronco.

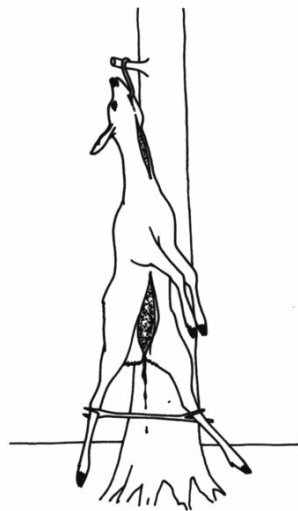
Nel caso di camoscio, stambecco, cinghiale e lepre, la cistifellea (di colore verde) va staccata con molta precauzione dal fegato.

L'organo circumcaudale del cervo va allontanato.

In presenza di ferite purulente, si deve rimuovere tutta la parte interessata. Ferite ampie ed infiammate richiedono l'intervento di un veterinario, che perlopiù dichiarerà il capo non commestibile.



Come va usato il coltello nell'operare l'incisione della cavità addominale. Le dita della mano sin. proteggono le interiora dalla punta del coltello.



Dopo lo sventramento, il capo deve restare appeso con la testa in alto, dissanguarsi e raffreddarsi per circa un'ora

Eviscerazione della selvaggina bassa

Per la selvaggina bassa vale più o meno quanto esposto per gli Ungulati:
una rapida eviscerazione conserva la qualità.

Dato però, che la selvaggina bassa ha una massa corporea limitata, attendere alcune ore prima di eviscerarla, non comporta dei rischi se la temperatura è fresca. Con temperature elevate essa va invece rapidamente in putrefazione.

Le **lepri** vanno liberate dell'urina subito dopo l'uccisione. Si sostiene la lepre per le zampe anteriori e si preme con l'altra mano sulla cavità addominale, in modo tale che l'urina venga espulsa.

Il **selvatico colpito a pallini** è normalmente insudiciato internamente dai contenuti stomacali ed intestinali. A ciò non si può rimediare eviscerandolo. Perciò, la selvaggina bassa va appesa per breve tempo (uno - due giorni) in ambiente fresco ed aerato e quindi utilizzata o surgelata con le interiora.

Alcune ricerche hanno dimostrato, che il surgelamento senza l'eviscerazione preventiva non altera il sapore della carne.¹

È da evitare per motivi igienici la pratica di eviscerazione della **selvaggina da piuma**, utilizzando un gancio (di filo metallico o intagliato da un ramo), che viene inserito nell'orifizio posteriore, girato più volte e quindi estratto con le interiora. In questo modo si stacca di solito l'intestino dallo stomaco ed il contenuto si versa in gran quantità nella cavità addominale.²

Per la selvaggina bassa valgono le regole viste per gli Ungulati: un rapido evisceramento mantiene la qualità.

Scheda di lavoro: sventrare senza incisione tracheale

Si stende l'animale sul dorso e si appoggiano i piedi sugli arti posteriori.

Se il capo abbattuto è di sesso maschile, si staccano i testicoli, e si taglia il pene a livello del bacino. Si apre il mantello della cavità addominale, dal bacino sino alle costole e si spingono le interiora verso sinistra.

Si taglia tra le cosce, esattamente lungo la saldatura dei tessuti, sino a raggiungere l'osso. Si cerca con il dito, dall'interno la sinfisi pubica, si pianta la punta del coltello esattamente in essa e si cerca, facendo pressione, di aprire il bacino. Se necessario si appoggia la punta sulla sinfisi e con alcuni pugni sul manico del coltello si scardina il bacino. Attenzione a non tagliare la vescica! Si staccano con le mani le due metà del bacino.

Si stacca l'intestino retto dall'ano e si estraggono dalla cavità addominale

¹ Per mia esperienza con la lepre è meglio procedere alla eviscerazione in giornata con la raccolta del sangue ottimo per i sughi; se nell'addome si è versata urina o bile, solo un lavaggio rapido con acqua e aceto impedisce il diffondersi di cattivi sapori. EM

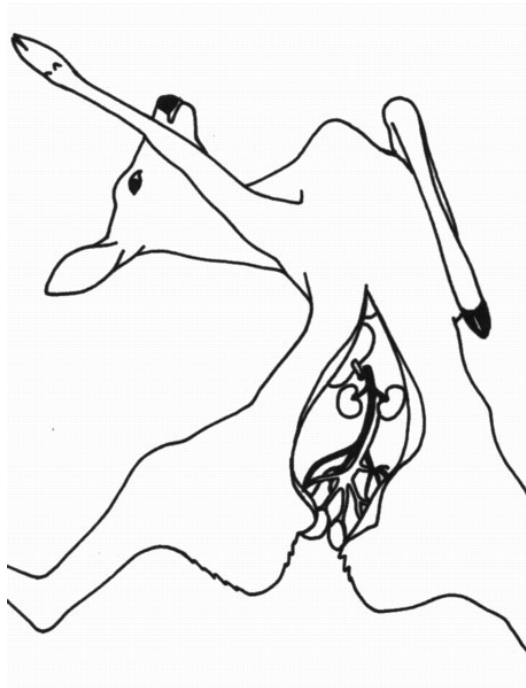
² Sempre meglio che ritrovarsi con il sapore di escrementi. I batteri con la cottura muoiono, i cattivi odori no. EM

le interiora e la vescica. Si aprono le vene iliache nel bacino.

Si staccano i reni e il fegato dalle interiora e si mettono in un contenitore già pronto, o a parte.

Si libera il diaframma dalla cassa toracica, con un taglio a semicerchio. Si afferrano con la mano sinistra, nella cassa toracica davanti al cuore, l'esofago e la trachea e li si strappa oppure li si taglia col coltello. Quindi, si estraggono, insieme, cuore e polmoni.

Si incide il pericardio e se ne cava il cuore, lo si taglia per lungo, se ne allontana il sangue raggrumato e lo si conserva con reni e fegato. Si solleva poi il capo per le zampe anteriori, affinché il sangue possa uscire e quindi lo si appende a testa in su, all'ombra per farlo raffreddare.



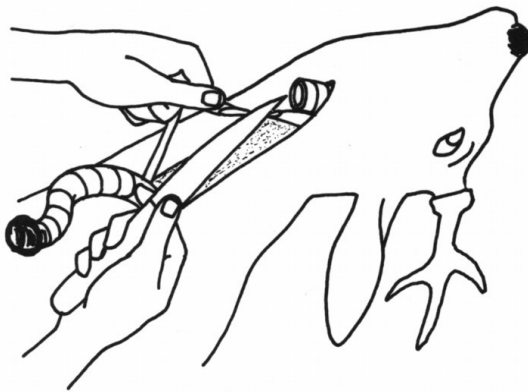
Cavità addominale aperta, bacino scardinato, interiora rimossa. Fegato e reni sono liberi.

Scheda di lavoro: sventrare con incisione tracheale

Il capo abbattuto giace sul fianco destro.

Si incide il mantello, dal mento all'apertura anteriore del torace, tenendo il coltello basso per non ledere la trachea e l'esofago. Si liberano la trachea e l'esofago e si tagliano sopra la cartilagine tiroidea. Si chiude l'esofago con un nodo o con una cordicella. Si staccano completamente la trachea e l'esofago dai tessuti annessi, soprattutto a livello dell'apertura toracica anteriore.

Le operazioni che seguono ricalcano le modalità di sventramento senza l'incisione tracheale.



Con l'incisione tracheale viene, in primo luogo, distaccata la trachea, poi, tagliato, liberato e annodato l'esofago.

Scheda di lavoro: sventrare in presenza di temperature alte

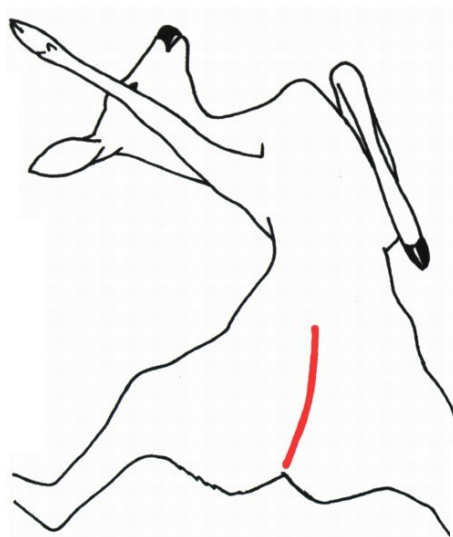
Si apre completamente la cassa toracica, in modo da avere un'unica incisione continua dal bacino al mento. Se il capo abbattuto è di grandi dimensioni, si staccano anche le scapole dalla cassa toracica, con un semplice taglio e si mantengono divaricati gli arti, puntellandoli.

Scheda di lavoro: sventrare nel caso di trasporto difficile

Si apre il capo abbattuto dal bacino sino alla cassa toracica e si estraggono i visceri. Il bacino non va aperto. Si afferra l'intestino crasso nel bacino, se ne spinge il contenuto verso l'alto e quindi, lo si taglia piuttosto corto.

Si stacca il diaframma dalla cassa toracica, con un'incisione a semicerchio. Come già per l'intestino, si afferra l'esofago profondamente nel torace e si rispingono verso il rumine i contenuti eventualmente risaliti. Mentre le dita trattengono l'esofago, si stacca lo stesso, insieme alla trachea, all'interno della cassa toracica. Quindi, senza mollare la presa, si estraggono definitivamente le interiora con i polmoni e si stacca del tutto il diaframma.

Non appena il capo abbattuto è appeso nel locale adatto, si scardina il bacino e si stacca il tratto restante dell'intestino. Deve essere, inoltre, effettuata l'incisione tracheale e rimosso il resto dell'esofago.



L'incisione breve.

Scheda di lavoro: eviscerazione della lepre

Aprire la cavità addominale sino alle costole, afferrare le interiora ed estrarle. Staccare i polmoni ed il cuore senza l'ausilio del coltello (tagliare, comunque, il diaframma). Scardinare la sinfisi pubica con il coltello, estrarre l'intestino e la vescica. Appendere per le zampe anteriori e lasciar disanguare.

Non si leda la cistifellea, ma la si estragga senza perdite!

Scheda di lavoro: eviscerazione della lepre in riserva

Aprire la cavità addominale con un breve taglio trasversale. Rimuovere le interiora, staccare intestino, stomaco ed esofago. Praticare, quindi, un altro breve taglio trasversale ed infilare la coda nel taglio posteriore per poi farla riuscire da quello anteriore. In questo modo la cavità addominale svuotata, viene protetta dall'insudiciamento.



Una maniera quasi dimenticata, ma pratica, di chiudere la cavità addominale della lepre. La coda viene inserita nel taglio per l'eviscerazione e fatta riuscire attraverso un'ulteriore, breve apertura.

Scheda di lavoro: eviscerazione della selvaggina da piuma

In linea di massima la selvaggina da piuma viene eviscerata come una lepore: si apre la cavità addominale con il coltello, dallo sterno sino all'ano. Si afferrano con le dita le interiora e si estraggono. Si stacca il tratto terminale dell'intestino dall'ano e si strappa l'esofago. Lo stomaco resta nella cavità dell'animale e viene vuotato prima della cottura.

Si afferrano poi i polmoni ed il cuore e si tolgono.

Si libera il gozzo con un breve taglio longitudinale al collo e lo si toglie.

Trasporto degli Ungulati

Anche nella fase di trasporto è importante:

- accelerare il raffreddamento,
- mantenere una buona igiene,
- escludere processi putrefattivi.

Il **capriolo ed il camoscio** si trasportano convenientemente in un ampio **zaino**. Un colatoio per il sangue risulta assai conveniente. Il capo abbattuto dovrebbe restare appeso per circa un'ora dopo lo sventramento, in modo tale da dissanguarsi e raffreddarsi, ma non deve irrigidirsi. L'irrigidimento cadaverico sopravviene da due a quattro ore dopo la morte.

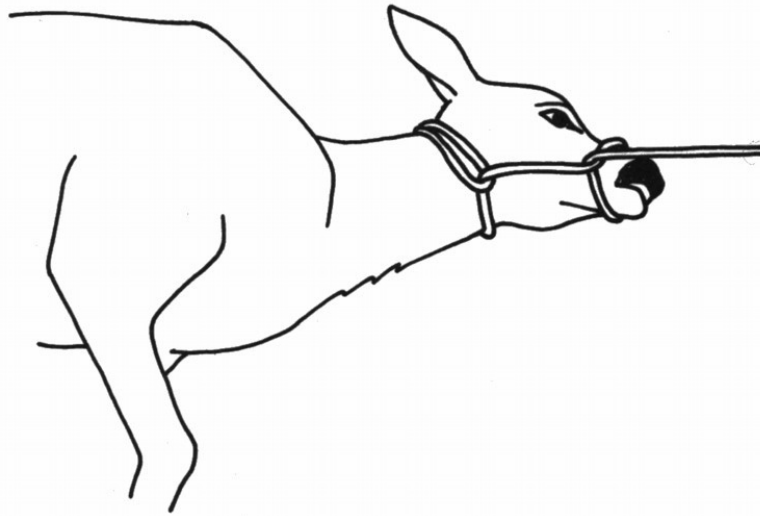
Ungulati di piccole dimensioni possono essere trasportati appesi al bastone, appoggiato alla spalla. Il bastone può essere infilato tra osso e tendine del garretto posteriore o anteriore; questa modalità di trasporto favorisce il raffreddamento.

In ambiente impervio è molto grande il rischio di insudiciare l'animale. Perciò, si cerca di praticare un'apertura di limitata lunghezza. Bisogna fare attenzione nel trasportare il capo abbattuto nel bagagliaio dell'automobile, perché se l'aria ristagna, esso può surriscaldarsi, anche se è stato trattato sino a quel momento in modo corretto.

Il **cervo** viene trasportato con **slitte, carretti o tregge**.

Il **trascinamento** sul suolo è da evitare, perché danneggia il mantello e l'aspetto dell'animale ne risulta notevolmente modificato. È invece possibile effettuarlo sulla neve, soprattutto quella bagnata. Se si tratta di coprire brevi percorsi, si può sventrare l'animale dopo averlo trainato e così, si mantiene pulita la cavità addominale. Chiaramente, il capo da trainare va agganciato anteriormente e mai contropelo.

Con neve bagnata è possibile il trascinamento. Agganciare sempre nella parte anteriore e non tirare mai contropelo.



Così si aggancia un ungulato per poterlo trainare.

Trasporto della selvaggina piccola

La **selvaggina piccola** viene appesa allo **zaino o in una rete**, in modo che possa raffreddarsi rapidamente. **Lepri, marmotte e galli forcelli** si trasportano appesi al bastone.

È meglio legare assieme le zampe con una cordicella, piuttosto che perforarle per evitare che la carne si secchi.

Tutta la selvaggina piccola va trasportata con la testa in basso, meno il **gallo cedrone**: si fa passare una cordicella per le narici del gallo e lo si porta appeso al bastone.

Gli **uccelli** si portano appesi per la testa ad un porta-uccelli a lacci. Per le **anatre**, ne esistono di pratici in robusto filo metallico.

La selvaggina bassa viene trasportata fuori dallo zaino e con la testa rivolta in basso.

Frollatura della selvaggina

La selvaggina deve „**riposare**“ per un certo periodo, poiché in seguito a ciò il sapore migliora. In che modo accade questo?

Nel tessuto muscolare del selvatico sano si accumulano delle sostanze (glicogeno), che fungono da riserva energetica. In presenza di un afflusso di ossigeno veicolato dal sangue (respirazione), dal glicogeno si libera glucosio, da cui l'animale ricava l'energia. In mancanza di ossigeno, quindi dopo la morte (cessazione dell'attività respiratoria), dal glicogeno si sviluppa acido lattico. La carne del selvatico diviene, in effetti, acida. L'**acidificazione** rallenta l'attività dei germi saprofiti e rende, di conseguenza, conservabile più a lungo la selvaggina. Inoltre, intacca diversi legami proteici e fibre muscolari. Di conseguenza la carne si fa più tenera e morbida. Questo processo decorre in modo ottimale ad una temperatura intorno ai 4°C.

Un selvatico particolarmente dimagrito o inseguito a lungo, può aver consumato a tal punto le sue riserve energetiche, da non aver quasi più glicogeno a disposizione. In questo caso, non si forma acido lattico e neppure avviene la frollatura. Non lo si può appendere normalmente, ma va utilizzato subito o surgelato.

Dopo circa 20 ore, la formazione di acido lattico termina. La scomposizione proteica prosegue e dopo circa 72 ore l'acidità viene nuovamente neutralizzata.

La rigidità cadaverica compare normalmente dopo 2-4 ore. Se si verifica prima, ciò sta ad indicare un limitato contenuto in glicogeno e quindi un rischio elevato di putrefazione.

Così la selvaggina diviene morbida e saporita:

- sventrarla subito
- pulirla accuratamente
- lasciarla appesa in luogo fresco
- macellarla dopo due-tre giorni ed utilizzarla o surgelarla (-18°C).



Dopo essere stata frollata, la selvaggina viene macellata.

Ablazione del mantello e macellazione

Gli Ungulati ruminanti si scuoiano, una volta praticate le incisioni iniziali, praticamente senza l'uso del coltello, ma aiutandosi, invece, con il pugno, un martello di legno o ancora con il lato ottuso di un'accetta e, in questo modo, il mantello si stacca bene, senza resti di carne o grasso. Nel caso del cinghiale, comunque, il distacco si opera necessariamente con l'ausilio del coltello.

Nella fase di **macellazione** dividiamo il capo abbattuto secondo una suddivisione corporea alquanto naturale; è un procedimento comune per tutti gli Ungulati e per la restante selvaggina da pelo destinata al consumo umano. Si hanno sempre:

- due scapole (arti anteriori e spalle),
- due cosce (arti posteriori e cosce vere e proprie),
- il collo,
- il dorso (anteriore e posteriore),
- le costole (braciole) e
- i lembi addominali (pancia).

Un modo accurato di macellare, sfrutta le articolazioni quali punti di rottura ed è effettuato con l'uso del solo coltello, mantenendo i fasci muscolari interi. Soltanto nello staccare le costole dal dorso anteriore è necessaria una sega da ossa, una robusta forbice da giardiniere o una tenaglia.

L'ultimo passo è la macellazione di fino, ossia l'ultima fase di preparazione della carne prima di essere cucinata. Si tolgono le ossa di maggiori dimensioni e si tagliano secondo le esigenze, delle porzioni di corrispondente grandezza. Anche in questa fase il trucco sta nello sfruttare le naturali giunture tessutali, allestendo così porzioni, che risultano composte possibilmente da un solo tipo di carne, della stessa qualità e tempo di cottura.



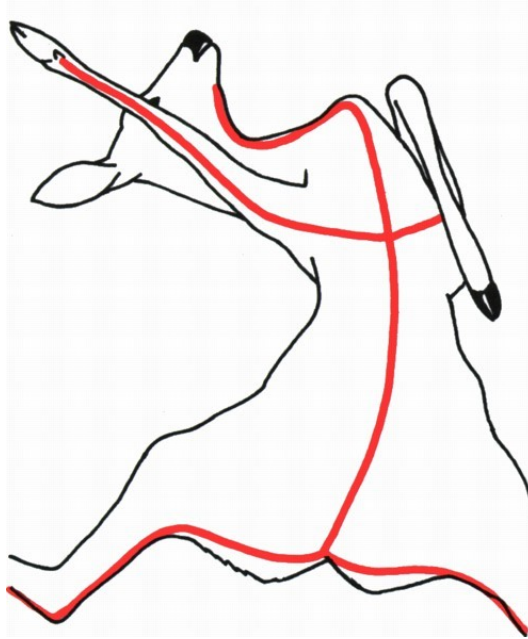
Utensili per la macellazione. Da sinistra a destra: accetta da carne, sega per ossa, accialino, coltello da cucina e coltello per disossare con lama sottile (forbice da giardino non ritratta nell'immagine).

Scheda di lavoro: come scuoiare gli Ungulati (A)

Il capo viene appeso per la testa o per ambedue gli arti posteriori.

Il taglio addominale viene prolungato seguendo lo sterno fino al mento e ampliato con tagli continui trasversali:

- dall'articolazione distale di un arto anteriore a quello dell'altro arto, sul lato interno,
- analogamente per gli arti posteriori, passando per il loro bordo posteriore e per l'ano.



Quindi, la pelle viene tagliata tutto attorno al cranio e le orecchie recise in profondità, vicino all'osso. Dal collo, la pelle viene tirata verso il basso.



In corrispondenza delle caviglie (e dei "polci") vengono tagliate le gam-

be. Se il mantello deve essere conciato insieme agli zoccoli, i tagli hanno inizio tra le unghie. Le ultime falangi vengono staccate in corrispondenza dell'ultima articolazione, oppure troncate con una tenaglia.



Non appena è possibile afferrare bene con la mano la pelle, la si deve tirare e staccare dal corpo con il pugno e le nocche delle mani. Negli Ungulati, eccetto il cinghiale, è di aiuto un panno pulito.



Possono essere utilizzati anche la parte posteriore di un'accetta leggera o un mazzuolo di legno.

Evitare tagli non necessari. Il grasso deve rimanere, per quanto possibile, sulla carne e non sulla pelle.



Scheda di lavoro: come scuoiare gli Ungulati (B)

L'animale giace al suolo.

L'incisione di apertura va prolungata fino alla bocca (se anche la testa deve essere scuoiata), oppure sino alla gola. Se si rinuncia alla testa, si conduca un'incisione circolare intorno al collo sino alla nuca. In seguito si stacchi il mantello del capo con l'ausilio di un coltello.

Non appena il collo è stato liberato per un tratto del mantello, si deve appendere l'animale per gli arti anteriori, oppure per l'apertura boccale con l'ausilio di un gancio da macellaio.

Si conducano tutte le altre incisioni nel solito modo. Si tiri il mantello dalla parte anteriore a verso quella posteriore.

Il vantaggio di questo modo di procedere risiede nel fatto, che così la minuta muscolatura della pelle si stacca facilmente e non rimane aderente al mantello.

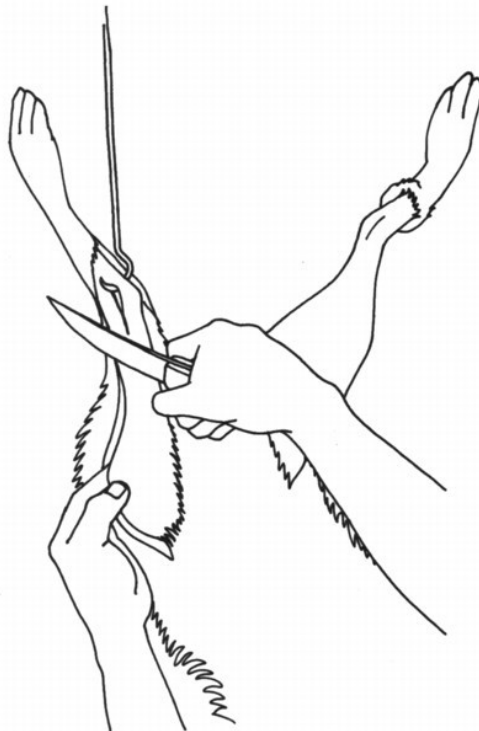
Scheda di lavoro: come scuoiare la lepre

Se si vuole conservare la pelle: si appenda la lepre per le zampe posteriori. Si operi un taglio circolare intorno alle articolazioni distali degli arti anteriori e posteriori. Si conduca un taglio continuo da un'estremità all'altra degli arti posteriori passando per l'ano.

Cominciando dagli arti posteriori si inizi a staccare dalle estremità la pelle con le dita e la si tiri in basso „sopra la testa“ e quindi la si stacchi con un taglio circolare.

Scheda di lavoro: scuoiamento rapido

Si afferrì con ambedue le mani la pelle del dorso della lepre e la si laceri; si tirino poi i due lembi di pelle contemporaneamente in avanti ed all'indietro e poi la si stacchi a livello delle estremità e della testa.



Per scuoiarla, si appende la lepre per le zampe posteriori.

Scheda di lavoro: selvaggina da piuma in crosta di cera

Se possibile, non si sventri l'animale e lo si spenni grossolanamente. Si fonda un pacchetto di stearina o di cera da candele. Si riempia un secchio sino a metà altezza con acqua molto calda e vi si aggiunga la stearina o la cera. A questo punto la stearina galleggia sull'acqua per uno strato di un cm circa.

Si prenda l'uccello decapitato per le zampe e lo si immerga nel liquido caldo in modo che la superficie corporea venga totalmente coperta. L'immersione può essere ripetuta più volte. Si forma così una specie di corazza solida di stearina.

Dopo il raffreddamento l'intera struttura viene tolta e le piume vi restano attaccate.

Se gli uccelli sono già eviscerati, si ponga attenzione a che la stearina non penetri nella cavità addominale.³

³ Non mi è ben chiara l'utilità di questa procedura e di quelle che seguono; la pelle se ne viene via con le piume e la carne asciuga durante la cottura. EM

Scheda di lavoro: bollitura

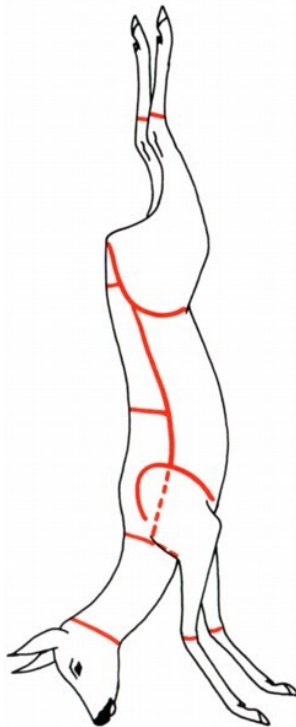
L'altro metodo consiste nel bollire in acqua l'uccello, dopo una prima spennatura. Le piume si possono poi facilmente levare a ciuffetti.⁴

Scheda di lavoro: metodo del gonfiamento

Uccelli più piccoli si possono spellare nel modo seguente: si decapiti l'animale e si stacchi la pelle dal collo in modo che si formi una sorta di colletto nel quale si deve soffiare con forza. In questo modo si stacca la pelle di gran parte del corpo. L'uccello va eviscerato soltanto in seguito.

Scheda di lavoro: macellazione degli Ungulati

L'animale è appeso per entrambi gli arti posteriori.



Le incisioni nella macellazione di un capriolo. Attenzione: tagliare l'arto anteriore all'interno dell'articolazione, quello posteriore sopra l'articolazione (nell'animale appeso!). Separare tutte le vertebre dall'interno!

La testa viene staccata dalla prima vertebra mediante un taglio circolare. Un suggerimento: in primo luogo separare i pacchi muscolari presenti a destra e sinistra, piegare la testa in avanti e infilare la punta del coltello nel canale della spina dorsale; da quel punto effettuare il taglio, verso destra e verso sinistra.

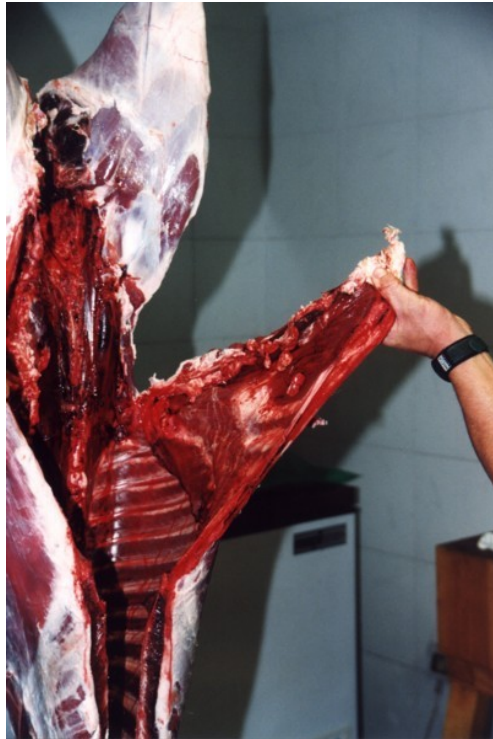
⁴ L'immersione in acqua bollente si fa anche per uccidere piccoli pidocchi e acari che vivono fra le piume, ma non occorre una bollitura che rende la pelle fragile e soggetta a strapparsi. EM



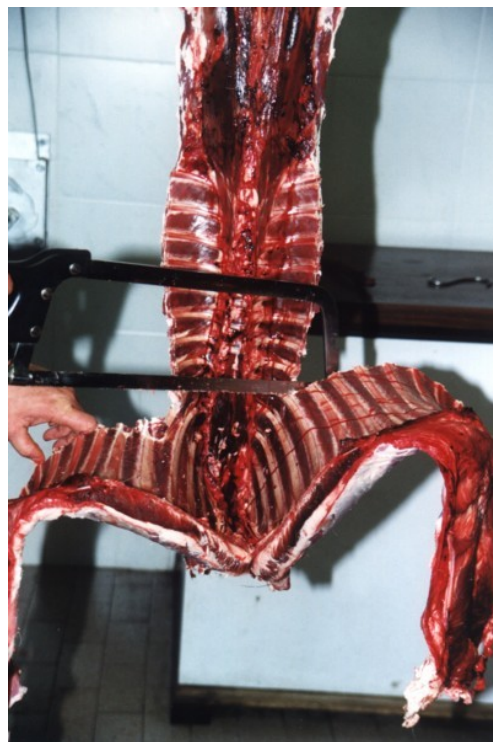
Le scapole vengono separate, seguendo con il coltello, il tenero tessuto connettivo tra le scapole stesse e le costole. È bene fare attenzione, che la congiunzione cartilaginea in alto fa parte della scapola. Muovendo l'arto anteriore in qua e in là, si vede dove va condotto il taglio.



L'incisione per la separazione dei lembi addominali inizia a livello delle cosce e arriva fino all'ultima costola, in corrispondenza del lombo. (Foto 3)



Con il coltello viene poi eseguita un'altra incisione, sopra le costole e in avanti. In tal modo si ottiene un pezzo (lombo) di larghezza uniforme. Seguendo questa linea, con l'ausilio di una sega da ossa, si tagliano i lembi addominali e le costole. Un suggerimento: per il capriolo è spesso sufficiente una forbice da giardino. Successivamente, o anche prima, viene segato longitudinalmente lo sterno.



Il collo viene separato dal tronco nell'angolo di congiunzione. A questo punto le due gambe posteriori e il restante tronco sono attaccate assieme su due ganci.

La parte posteriore del filetto viene tagliata iniziando dalla fesa.



Per staccare la sella, si pratica un taglio circolare all'inizio del bacino fino alla spina dorsale. Infine, con la sega da ossa, si taglia la spina dorsale stessa.



A questo punto vengono separate le due cosce. Si inizia effettuando un taglio fra spina dorsale e bacino fino alla sede dell'anca. Quindi, si piega la coscia verso l'esterno staccandola lungo la fessura che si apre tra il bacino e la colonna vertebrale. Attenzione: nella foto, il coltello è posizionato troppo a sinistra.



Suggerimento: nel **capriolo** le cosce vengono separate precedentemente dalla colonna vertebrale. Si toglie una zampa dal gancio e la si tiene, mentre con il coltello la si separa dal bacino, effettuando un taglio da dietro in avanti, molto vicino alla colonna vertebrale. In seguito, si stacca col coltello il dorso dalla coscia; nel far ciò, si deve porre attenzione che l'articolazione dell'anca resti unita alla coscia. Se ambedue i tagli sono stati eseguiti in profondità e correttamente, la coscia si staccherà con una leggera torsione.

Per l'altra coscia si esegue lo stesso taglio. Ora però la mano libera non afferrerà più l'arto, ma il dorso e lo staccherà dall'articolazione lasciando la coscia appesa al gancio.

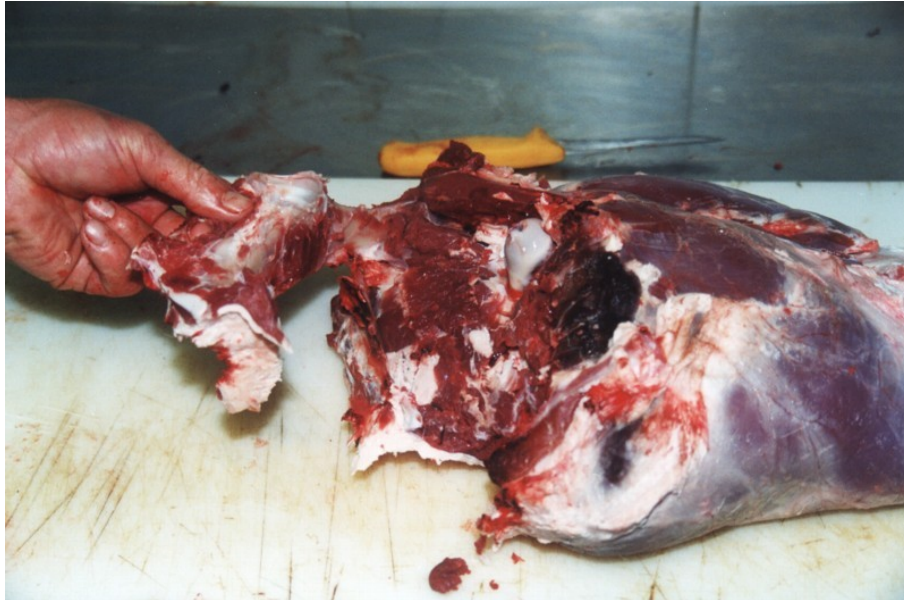
A questo punto, la seconda coscia è appesa al gancio.



Da sinistra: Due cosce, due lembi con le costole, due scapole, la sella (in alto parte anteriore, in basso parte posteriore con il filetto), collo, cuore e fegato

Scheda di lavoro: disossare le cosce

Per disossare l'osso pubico, tagliare la parte interna della carne, lungo l'anca.



Suggerimento: seguire strettamente con il coltello l'osso.
Liberare con attenzione l'osso del femore e dello stinco. Attenzione: i pacchi muscolari compatti non dovrebbero essere tagliati.



A questo punto, i pezzi tagliati sono disposti sul piano di lavoro



Fila a sinistra, dall'alto in basso:

- La parte lunga della coscia (per bistecche e arrosti)
- girello (per bistecche e arrosti)
- traculo o noce piccola (per bistecche e arrosti)
- noce (per bistecche e arrosti)

Fila di destra, dall'alto in basso:

- fesa (per bistecche)
- muscolo piccolo (spezzatino)
- muscolo grande (spezzatino)
- „falso filetto“ (bistecche)

Scheda di lavoro: valore delle diverse parti di un Ungulato

Le singole parti di un capo macellato non hanno lo stesso valore. Il taglio più pregiato é il dorso, mentre quello comprendente le scapole vale solamente la metà.

Le tabelle riportate valgono per il cervo, ma sono applicabili in linea di massima anche ad altri Ungulati. Aiutandoci con esse, possiamo calcolare il prezzo d'acquisto delle singole parti, nel caso, ad esempio, si intenda comprare soltanto una coscia o un altro pezzo. Possiamo anche calcolare la perdita di valore causata da un tiro mal riuscito o da un'automobile, se p. es.

una coscia risulta inutilizzabile.

Esempio di calcolo:

Il commerciante di selvaggina paga il cervo 5 € al kg. Supponiamo che si intenda acquistare soltanto una coscia ed ambedue i pezzi scapolari.

Una coscia (23%) e le due scapole (16%) danno il 39% dell'intero valore. Il capo vale (60 kg) 300 €. Il 39% di questa somma è 117 €.

Calcola secondo le tabelle, il valore delle due cosce di un camoscio del peso di 26 kg, pagato dal commerciante 4.5 €/kg, mantello compreso!

Calcola la perdita di valore causata da un tiro mal riuscito, che obbliga a dimezzare il prezzo delle cosce di un cervo di 110 kg, nelle stesse condizioni di prezzo dell'esempio precedente!

Percentuali di peso per il cervo

Percentuali del valore per il cervo

Valore delle singole parti del cervo

Trofei

I trofei sono ricordi

Il cacciatore intende, o intendeva, per trofei di selvaggina locale:

- l'ornamento del capo degli Ungulati: il trofeo (palchi e corna) del cervo e del capriolo, del camoscio e dello stambecco,
- la pelliccia dei predatori,
- la coda (le timoniere falcate unite alle bianche copritrici del sottocoda) del gallo forcello,
- la barba del camoscio, del tasso, del cinghiale (peli dorsali) e del cervo (criniera),
- i canini della volpe,
- le zanne del verro, i canini della scrofa (cinghiali),
- la barba (un ciuffetto di penne del codino) e le „pennette del pittore“ (le penne esterne delle ali, dure ed appuntite) della beccaccia,
- gli uncini del maschio di germano reale (quattro penne nere ed arcuate della coda),
- gli incisivi della marmotta,
- i canini mascellari del cervo.

Il gallo forcello ed il cedrone vengono preferibilmente preparati in toto. Sono comuni anche composizioni di testa-petto e coda. Talvolta si preparano anche il capo ed il collo degli Ungulati. Frequentemente si imbalsamano

interi, la marmotta ed i piccoli predatori.



Trofei cefalici

I trofei venivano staccati un tempo dal cranico, con un pesante coltellaccio (Waidblatt, una specie di “machete”). Questa procedura dava come risultato delle placche frontali molto brevi. Oggi il trofeo viene preparato con l'intero cranio superiore. Di conseguenza, restano unite al trofeo le ossa nasali e perfino la mascella. Ciò richiede un distacco prudente e generoso del cranio superiore, da quello inferiore.

Se si intende conservare l'intero cranio superiore, si deve spapolare il cervello con un pezzo di filo metallico, passando per il foro occipitale e facendolo fuoriuscire, in seguito, con un getto d'acqua.

Segando il cranio, si incappa frequentemente in gravi errori. Sinché la testa non è separata dal corpo, quest'ultimo offre una certa presa e quindi risulta più facile segare. Al contrario, l'utilizzo della sega è difficile sul cranio già separato.

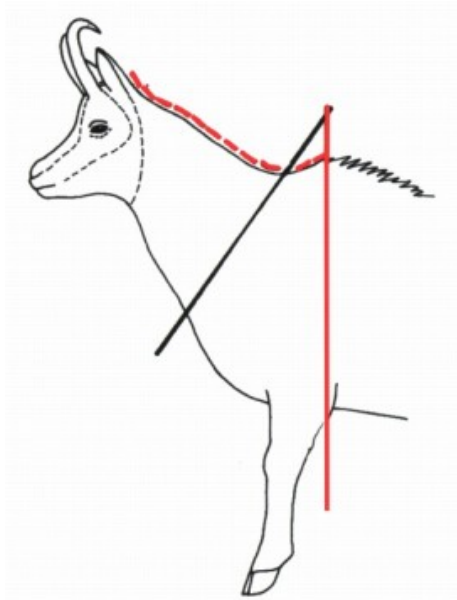
Prima della bollitura è necessario un lavaggio per fluidificare il sangue nelle ossa.

Si piantino, da dietro, due chiodi attraverso l'osso del cranio, dove esso risulta più spesso. Si appoggi ora il trofeo con i due chiodi alla tavoletta, che era stata preparata, cosicché essi vi lascino due segni corrispondenti ai punti in cui si dovranno ricavare due fori con il trapano. Quindi si fisserà il trofeo alla tavoletta con due viti adatte.



Foto: Heinrich Aukenthaler, JZ 1/2000

Se si intende preparare la testa con tutto il collo, si dovrà operare il distacco dietro gli arti anteriori (rosso). Il mantello del collo va aperto dorsalmente, non ventralmente.



Penne e denti

Le **zanne del cinghiale** ed i **canini della volpe**, vengono perlopiù bolliti. L'elevata temperatura può però danneggiarli (soprattutto i denti del cin-

ghiale). È più sicuro e semplice lasciare l'osso con i denti, per più settimane, in un contenitore con acqua, dove si svilupperanno i naturali processi putrefattivi. Dopo un po' i denti verranno via senza alcuna difficoltà.

Si faccia attenzione nel tagliare la mascella e la mandibola del cinghiale, che esse vengano tagliate ad una sufficiente distanza dai denti.

Un tempo si riempivano le zanne del cinghiale con cera d'api, ma la frantumazione del dente non può essere impedita con questa pratica ed è preferibile usare resine sintetiche o collanti a doppia componente.

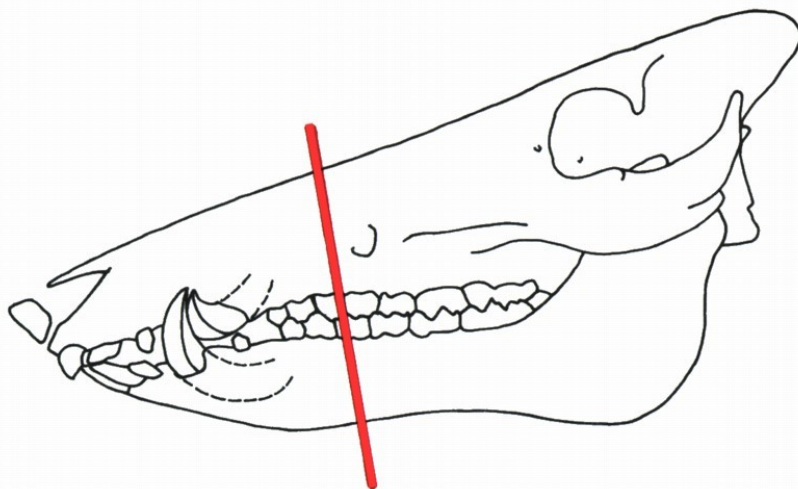
I **canini del cervo** vengono estratti aiutandosi con il coltello da caccia.

Tutte le **penne** - caudali del gallo cedrone e forcello, **penne „del pittore“** della beccaccia, **uncini** del maschio di germano reale - vengono staccate facilmente dal corpo del selvatico finché è caldo.

Penne un po' malridotte, che si vogliono applicare al cappello, p. es. penne di muta di uccelli rapaci diurni e notturni, riprendono spesso la loro forma originale, se trattate prudentemente con acqua tiepida.



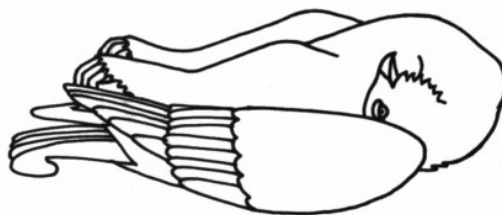
Fermaglio con canino del cervo. Orafo Gamper, Lasa e Silandro.



Nel tagliare il cranio del cinghiale si ricordi che zanne e coti si spingono abbastanza indietro nell'osso con le loro radici. Quindi, si lasci un ampio margine!

Uccelli da imbalsamare

Gli uccelli che si debbano imbalsamare interi, vanno portati il più rapidamente possibile al tassidermista. Poiché ciò risulta, il più delle volte, difficile, li si evisceri normalmente facendo attenzione a non insudiciare il piumaggio e quindi li si congeli, sempre mantenendoli puliti; a questo scopo si può porre l'animale in una calza da donna ripiegando la testa sotto un ala.



Si può tralasciare l'eviscerazione, se l'uccello viene immediatamente surgelato e molti tassidermisti lo preferiscono.

La barba del camoscio, del cervo, del cinghiale

La barba del becco di camoscio (anche del cervo, del tasso, del cinghiale) può essere strappata, meglio se dal corpo ancora caldo dell'animale. Perciò è preferibile non indugiare dopo l'abbattimento.

Il ciuffo di peli va avvolto nella carta e conservato attentamente, di modo che non si sciupi o pieghi. Già nell'atto di strapparli, si faccia attenzione che i ciuffetti siano grossolanamente ordinati secondo la lunghezza, ciò che

rende, in seguito, più facile il lavoro di chi li dovrà legare assieme.



Corso per „legare la barba“ nella scuola di caccia - il risultato si commenta da solo.

Come scuoiare i predatori

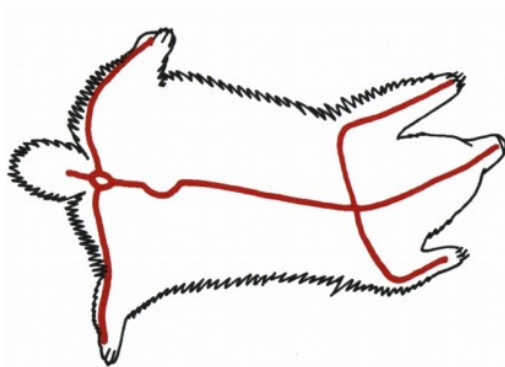
Lo scuoiamento di **volpi, martore, faine, puzzole, o donnole**, segue costantemente un unico schema. Se la pelle non viene surgelata o portata immediatamente dal conciatore, deve essere accuratamente stesa, asciugata e raschiata. Per stenderla ci si prepara una tavoletta, le cui misure possono essere molto diverse. Martore ed altri piccoli selvatici possono essere impagliati anche con carta da giornale.

Il **tasso** viene scuoiato come un cinghiale; si effettua, perciò, un'incisione continua dall'ano sino al labbro inferiore ed un'altra da un'estremità dell'arto anteriore all'altra. Si inchioda la pelliccia con il lato interno all'esterno e la si raschia accuratamente, togliendo i resti di carne e grasso.

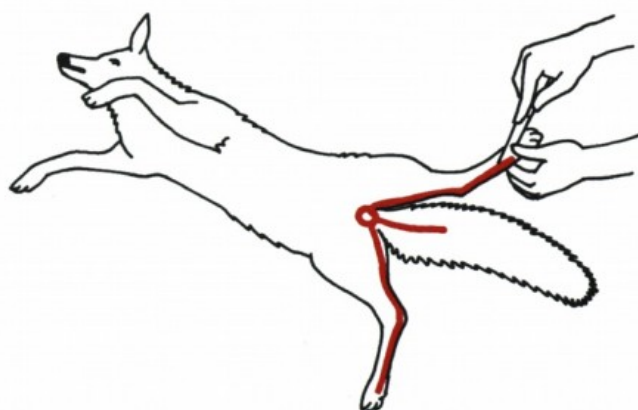
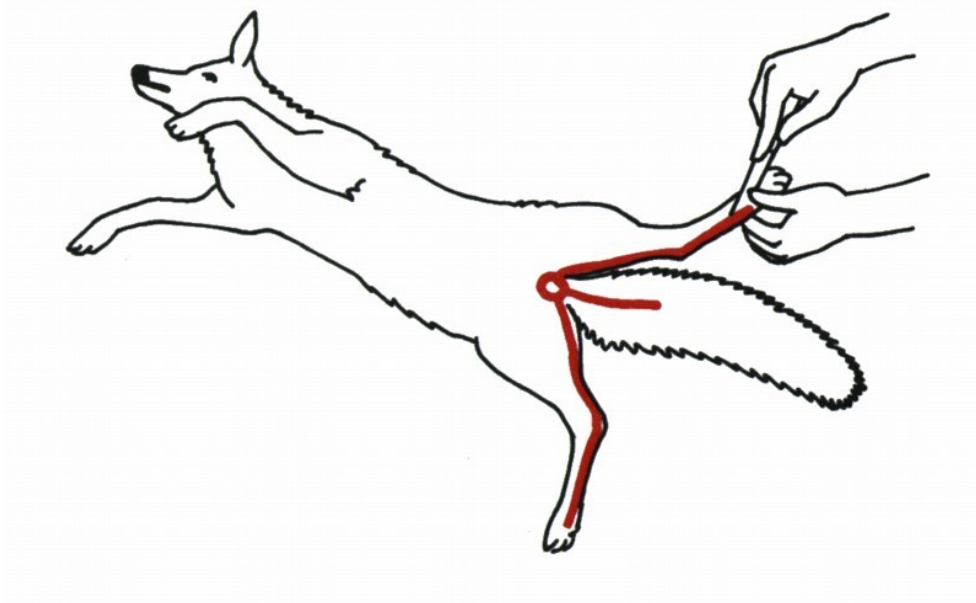
Nel conservare i mantelli e le pelliccie si commettono molti errori. La pelle deve asciugare rapidamente e completamente, poiché, se resta dell'umidità, vi si stabiliscono e moltiplicano rapidamente i germi saprofaghi. Anche i resti di carne e grasso, d'altra parte, costituiscono un ottimo substrato per i batteri. Risultato: la caduta del pelo.

Per selvaggina dalla pelle sottile - volpe, mustelidi, capriolo, camoscio - è sufficiente un essiccamento ad una temperatura normale (15-18°C), per pochi giorni. Si tolgano, però, attentamente tutti i resti di carne e grasso, il che risulta più facile dopo il primo giorno di essiccamento.

Scheda di lavoro: come scuoiare la volpe



Le incisioni da effettuare nello scuoiare un tasso o un cinghiale.



Le incisioni da effettuare nello scuoiare una volpe o una martora.

Salatura di mantelli e pelli

Le pelli di tasso e di cinghiale ed i mantelli dei cervi non asciugano facilmente. È quindi meglio sottoporli a salatura. La pelle (o il mantello) viene distesa con la parte interna in alto e coperta con uno strato di sale alto un dito. Non risparmiare sul sale! Anche altre pelli possono essere conservate in questo modo.

Già dopo alcune ore si raccoglie molta acqua sul mantello, perché il sale richiama i liquidi dai tessuti. Passati alcuni giorni si pone il mantello ad asciugare su di un'asta, di modo che l'acqua salata in eccesso possa gocciola-

re via. Così si può conservare il mantello e, all'occasione, portarlo a conciare.

Chi tende la pelliccia della volpe su una tavoletta, alla vecchia maniera, farà comunque bene a salare le cartilagini delle zampe e delle orecchie, poiché queste parti essiccano con difficoltà. Arti e coda vanno rivestiti internamente di carta, perché non si arrotolino. La coda può anche essere fissata con strisce di cartone e chiodi sulla tavoletta, con la faccia interna ovviamente rivolta all'esterno.

Scheda di lavoro: il taglio dei trofei cefalici

La testa resta inizialmente unita al corpo del selvatico. Si tagli il mantello del muso nel senso della lunghezza e lo si stacchi dal cranio in direzione della mascella. Si staccino le orecchie dall'osso senza scuoiarle.

Se il cranio è sufficientemente ripulito, se ne sega via la parte superiore. Questa operazione riesce meglio se l'animale è appeso a testa in giù. Si inizi a segare in un punto latero-posteriore del cranio e si controlli attentamente la direzione del taglio.

Si ripuliscano con un cucchiaino o con le dita le due parti del cranio dal cervello.

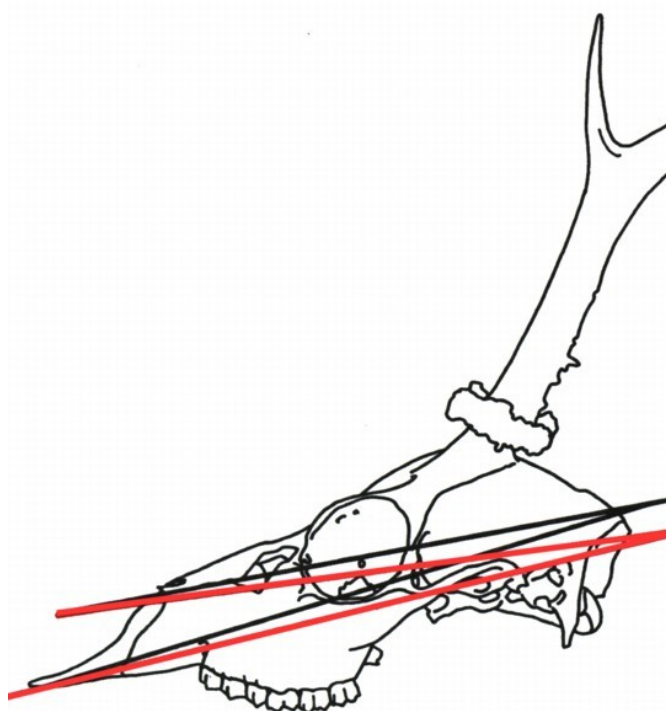
Se il capo deve essere venduto, si richiuda nuovamente il mantello sul cranio aperto e lo si leghi assieme. Questa operazione mantiene un aspetto migliore dell'animale.

Non si dimentichi di staccare una metà della mandibola per la stima dell'età.

Se si vuole preparare l'intero cranio, lo si stacchi dal collo dopo l'ablazione del mantello.



Un lavoro difficile: l'osso del cranio deve essere tagliato in modo netto. Un binario guida, come nella foto, può essere molto utile.



Direzione corretta (rosso) ed errata (nero) del taglio in un cranio di capriolo.

Scheda di lavoro: come ripulire il cranio (bollitura)

Si scarnificano grossolanamente il cranio e la mandibola e si lasciano a bagno circa due giorni in acqua fredda, cambiandola spesso.

Dopo il bagno il cranio va bollito. Soltanto le ossa, e non il trofeo, possono venire a contatto per un tempo prolungato con l'acqua bollente. Le corna dei camosci si proteggono con carta stagnola o fogli di alluminio rivestiti con molta pece. Anche il velluto di trofei a parrucca può essere protetto in questa maniera.

Il tempo di cottura dipende dall'età del capo abbattuto: almeno mezz'ora, massimo un'ora. Cuocendo a lungo le ossa di un capo giovane (un anno) si possono sciogliere le suture cartilaginose ed il cranio può scomporsi.

Dal cranio bollito si staccano i brandelli di carne. In seguito si fa bollire il cranio ancora un po', per sgrassarlo definitivamente. A questo punto, si copre l'osso - solo l'osso! - con ovatta imbevuta di acqua ossigenata a 30 %. Questa soluzione corrode i resti di carne e sbianca l'osso.

Gli astucci cornei del trofeo del camoscio vengono sfilati con molta delicatezza dalle cavicchie, cosicché possono asciugare bene separati. In questo modo, astucci e cavicchie si contraggono un poco e per questo si avvolgono le ultime in un po' di carta da giornale e vi si riinfilano gli astucci.

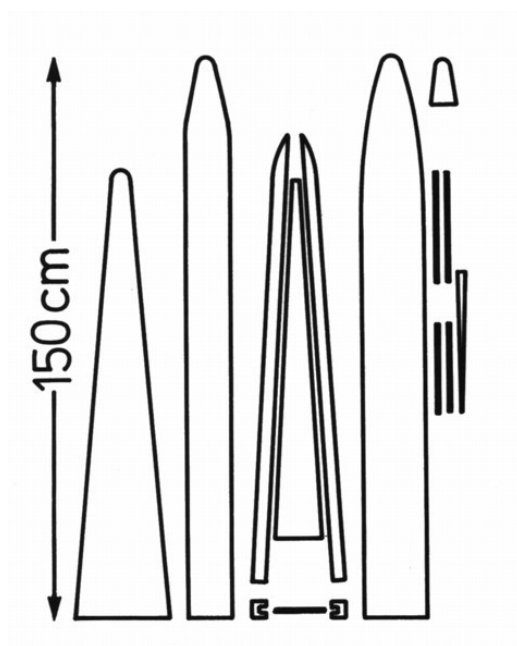
Attenzione!

L'acqua ossigenata a 30 % può causare forti corrosioni. Lavare subito

con acqua se una goccia cade accidentalmente sulla pelle! Conservare in luogo inaccessibile ai bambini!



In relazione all'età dell'animale, la cottura dura più o meno a lungo. I palchi (cervidi) o le corna (bovidi) vengono protetti da carta stagnola.



Quattro diversi modelli di tavolette per tendere le pelli, a ds. con i pezzi per le zampe, la coda ed il mento

Scheda di lavoro: come scuoiare la volpe

La volpe giace sul dorso.

Si punta il coltello in mezzo alla pianta della zampa



la si taglia e si continua l'incisione fino all'ano



lo stesso si fa con l'altra zampa.

Si libera la pelle cominciando dalla pianta, con molta cautela, usando più i pollici, del coltello. La si libera anche in direzione delle dita



e si troncano, poi le unghie all'ultima articolazione facendo uso di una tenaglia



. Quindi, si comincia prudentemente a sfilare la pelle, anche in direzione del corpo.

Si appende ora la volpe per le zampe posteriori e si stacca la pelle delle stesse sino a raggiungere l'attaccatura della coda.

Qui giunti, si incide con il coltello la coda sul lato inferiore, per circa un terzo della lunghezza e si mette con cautela alla luce lo scheletro della coda stessa . Attenzione: nel far ciò è facile strappare la pelle!



Si inserisce la parte basale dello scheletro della coda (radice) tra due legni usati come una molletta da bucato



e, trattenendo la coda stessa con una mano, la si sfilà dalla pelle



In seguito, si effettua un taglio longitudinale con il coltello, per tutta la lunghezza della coda, facendo attenzione a non affondare eccessivamente la punta, rovinando così la pelle.

La pelle viene sfilata in direzione del capo



Le zampe anteriori vengono tagliate dalla suola fino al gomito e le ultime falangi vengono tranciate dietro le unghie, come per le zampe posteriori. Le zampe anteriori vengono, poi, tolte dalla pelle, come nello sfilare una calza



Proseguendo verso il capo, le orecchie vengono staccate internamente (attenzione a non tagliarle troppo corte!).



Bisogna fare molta attenzione nello staccare le palpebre e le labbra. L'intero muso rimane attaccato alla pelle.



Si mette la pelle su una tavoletta



eventualmente foderata di carta, e la si fissa con dei chiodi a livello del muso



La si tende (non troppo) e la si fissa con alcuni chiodi anche posteriormente



Si rivestono internamente le zampe e la coda con carta assorbente



Il cacciatore in queste immagini indossa una maschera, per proteggersi dalle uova della tenia della volpe.

La pelle distesa va pulita, dopo un giorno di essiccamento, dai resti di carne e grasso. Per fare ciò si utilizza un coltello poco affilato o un cucchiaio dallo spigolo non troppo acuto. Si comincia il raschiamento dalla parte posteriore.

Si gira la pelle, prima che sia completamente essiccata. Il pelo può essere spazzolato e il sangue secco può ora essere lavato con acqua saponata poco concentrata. Il pelo deve poi asciugare e in questo può essere utilmente usato un asciugacapelli. Si appende quindi la pelle in ambiente aerato ed asciutto, p. es. in dispensa.