



### *Camoc in fartémf*

Questa ricetta è molto nota in Bregaglia per quanto venga cucinata in altre zone di montagna. Si tratta in ogni caso di una ricetta che può dirsi tipica perché legata molto alla tradizione della caccia, da sempre presente in queste zone. Questa ricetta ci dice molto inoltre anche sulle pratiche culinarie di popolazioni, la cui vita lavorativa per così dire si svolgeva essenzialmente all'aria aperta. In un periodo in cui il lavoro da ufficio non imperversava ancora, uomini e donne lavoravano sempre all'esterno sui prati, sui campi o sui pascoli: per questa ragione una ricetta come questa che prevede una preparazione iniziale e poi una lunga cottura in autonomia era ideale, perché permetteva alle persone di tornare a lavorare sui campi a lavorare per poi trovare qualcosa di caldo e rinvigorente con cui nutrirsi. Va menzionato inoltre che al tempo i forni andavano a legna e quindi la temperatura si abbassava in modo naturale, mentre ora questa operazione va svolta in maniera "meccanica"; si potrebbe quasi asserire che questa ricetta fosse tra le più adatte per lo stile di vita e di lavoro in vigore in quei tempi.

### **Ingredienti**

#### **Spezzatino di camoscio e spätzli**

700 g di spezzatino di camoscio

300 g di speck

4 cipolle

2 teste d'aglio

Alloro

Rosmarino

Salvia

½ l di vino rosso

2C concentrato di pomodoro

3C di Brodo

2 Uova

200 g di farina

90 g di farina di castagne

Acqua, sale e burro q.b.

Procedimento: per preparare lo spezzatino di camoscio scaldare una padella con un po' di olio, di seguito aggiungere le cipolle, l'aglio e la carne e in un secondo momento lo speck. Quando il tutto ha ben rosolato, aggiungere il brodo e il concentrato di pomodoro. In ultimo aggiungere le erbe aromatiche (allora, rosmarino e salvia) e svaporare il tutto con il vino rosso. Versare il contenuto in una pirofila da forno e far cuocere per 1 ora e mezza a 200 gradi, abbassando la temperatura fino ai 180.

Per gli spätzli invece sbattere le uova (1 per persona) in una ciotola con farina e farina di castagne e piano piano aggiungere l'acqua; una volta raggiunta la consistenza giusta passare la pasta nell'apposito apparecchio sull'acqua bollente. Scolare e condire con burro, formaggio grattugiato e pestada fatta in casa, se a disposizione.