



## Dove mangiare cacciagione in Romagna

La cacciagione, detta anche selvaggina, comprende tutta la fauna selvatica che è obiettivo dei cacciatori. E' formata da tutti quegli animali commestibili che possono essere volatili o terrestri. Fra i volatili più ambiti ci sono: fagiano, quaglia, beccaccia.. mentre fra i terrestri ricordiamo: lepre, cinghiale, capriolo e daino.

Solitamente la cacciagione più selvatica si cucina "in salmi" cioè facendo ammorbidire la carne piuttosto dura e lasciandola insaporire prima della cottura. In pratica si mette il giorno prima a frollare la carne a bagno in una marinatura di vino, aceto e spezie. Una volta marinata, la cottura avviene quindi in una sorta di ragù.

L'Emilia-Romagna è una di quelle regioni ricche di selvaggina, nonostante ciò sono pochi i ristoranti e trattorie che sono specializzati in questo tipo di cucina.

Se siete amanti della selvaggina e state cercando un ristorante a Rimini e dintorni dove mangiare cacciagione, consultate l'elenco riportato di seguito di locali che offrono questa specialità, consigliati dal gruppo facebook di "Sei di Rimini Se".



- Trattoria Il Merlo: Via Vecchia Emilia 491, Santa Giustina. Telefono: [0541 680150](tel:0541680150)
- La Greppia: Via Marano 75, Coriano. Telefono: [0541 657210](tel:0541657210)
- Trattoria Il Matto: Via Canale Bonificazione 383, Sala di Cesenatico. Telefono: [0547 671083](tel:0547671083)
- Tiro a Volo: Via Marecchiese 387, Vergiano di Rimini. Telefono: [0541 728090](tel:0541728090)
- Ristorante Da Marchesi del Turista: Via Cà Gianessi 7, Novafeltria. Telefono: [0541 920148](tel:0541920148)

[Read More](#)

---