

# La SIMeVeP a EURBEE 2018

- ☒ Dal 18 al 20 settembre 2018 si terrà a Ghent, in Belgio l'[8° Congresso di apidologia – Eurbee 2018](#).

A partire dalla prima edizione che si è tenuta a Udine nel 2004, ogni due anni Eurbee si propone come il principale congresso internazionale per la discussione e l'approfondimento degli ultimi risultati della ricerca di base e applicata in campo apistico.

Scienziati provenienti da vari campi e ricercatori che si occupano di diversi aspetti legati alle api selvatiche e alla gestione dell'allevamento apistico si confronteranno su come rispondere ai cambiamenti climatici e affrontare i problemi legati alla conservazione delle specie, alle perdite di colonie, all'impollinazione, e alla gestione dell'apicoltura.

La SIMeVeP sarà presente con il poster “*BDA (Beekeeping Database) in Italy: an achievement in the management of bee health*” di Gianluigi Bressan, referente nazionale del [Gruppo di lavoro Prodotti dell'alveare e sicurezza alimentare](#).

[Edizioni precedenti](#)

---

## Apicoltura sostenibile: la proposta del progetto europeo B-PRACTICES

- ☒ E' pubblicato sul n° [2/2018 di Argomenti](#) l'articolo “Apicoltura sostenibile: la proposta del progetto europeo B-PRACTICES” di U. Della Marta, A. Leto, M. Pietropaoli, V.

Belardo, J.R. Gomis, A. Cersinil, M. Chabert, M.P. Chauzat, R. Eggenhoeffer, S. Erat, A. Gregorc, M. Higes, R. Moosbeckhofer, D. Muz, M.N. Muz, N. Ozdemir, A. Ribarits, M. P. Riviere, F. Vejsnæs, O. Kilpi.

*La salute delle api è minacciata da una molteplicità di fattori tra i quali è possibile annoverare: l'inquinamento ambientale (soprattutto da agrofarmaci, impiegati in agricoltura intensiva), i cambiamenti climatici, la progressiva urbanizzazione (che comporta una riduzione delle aree di pascolo) e, non di minor importanza, gli agenti patogeni specifici delle api (*Varroa destructor* in primis). Tra quest'ultimi, va anche tenuta in considerazione la diffusione in Europa del coleottero parassita delle api *Aethina tumida* (Small Hive Beetle – SHB) che, a partire dal suo primo focolaio registrato in Italia nel 2014, sembrerebbe essere destinato, più o meno lentamente, a diffondersi nel resto del Paese con ripercussioni negative sia per l'economia del settore apistico, sia per quella del settore agro-zootecnico, in conseguenza della riduzione della biodiversità e del servizio di impollinazione.*

[Scarica l'articolo integrale](#) in pdf

---

**VetTerme 2018 –  
Valorizzazione della  
selvaggina cacciata. Una**

# **scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunita'**



Torna il consueto appuntamento autunnale con la formazione.

Quest'anno il corso Ecm organizzato dalla SIMeVeP "Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunita'" si terrà dal 3 al 5 dicembre a Bagno Vignoni San Quirico d'Orcia (SI).

20 Crediti ECM assegnati al corso.

I posti a disposizione sono 40. I corsi sono rivolti ai medici veterinari e verrà data priorità agli iscritti al SIVeMP e alla SIMeVeP.

La quota di iscrizione è di € 300,00. Per gli iscritti SIVeMP e SIMeVeP è di € 150,00 – Per gli iscritti SIVeMP e SIMeVeP della Regione Toscana il corso è gratuito.

[Programma scientifico](#)

[Scheda di iscrizione](#)

[Scheda prenotazione alberghiera](#)

[Prenotazione](#)

---

# Selvatici e Buoni a Terra Madre

- ☒ Il [progetto "Selvatici e Buoni"](#) dedicato alla valorizzazione della carne di selvaggina è stato presentato ufficialmente ieri a [Terra Madre – Salone del Gusto](#), uno dei più importanti appuntamenti italiani dedicati al cibo e all'alimentazione.

La selvaggina è una carne pregiata, dagli importanti valori nutrizionali e di gusto, e dalle grandi potenzialità in termini economici e occupazionali.

Per valorizzarla al meglio, però, occorre sviluppare su tutto il territorio nazionale una filiera certificata che conduca il prodotto dal bosco alla tavola, seguendo tutti i passaggi sanitari e legali necessari e questo è lo scopo principale del progetto sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus e curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

Nell'occasione sono stati presentati gli ottimi risultati riscossi nel territorio bergamasco che nell'ultimo anno sono stati visti la realizzazione di diverse azioni previste dal progetto tra cui la [formazione del mondo venatorio](#) sul corretto trattamento delle carni di grossa selvaggina, avvenuta anche con il supporto dei macellai, la raccolta di dati per la definizione degli aspetti sanitari e storico-culturali legati al consumo di selvaggina, e la realizzazione di [degustazioni guidate](#) in alcuni ristoranti della città.

Per la SIMeVeP è intervenuto il Dott. Massimo Platini che, oltre a ribadire l'importanza della sicurezza alimentare nel settore delle carni di selvaggina, ha sottolineato come il

tema della fauna selvatica sia da sempre un campo di interesse e d'azione della Società Scientifica, in particolare attraverso il [gruppo di lavoro dedicato](#), uno dei primi a costituirsi nell'ambito della nostra associazione, e ha manifestato la disponibilità della SIMeVeP a promuovere le iniziative che stanno coinvolgendo il territorio Bergamasco anche in altri territori, a partire dal Piemonte.

A cura della segreteria SIMeVeP

---

## Tutelare la qualità dei prodotti delle api

E' pubblicato sul [n° 1/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Tutelare la qualità dei prodotti delle api" di Giulio Loglio.

*L'apicoltore che produce "alimenti" destinati alla vendita deve rispettare una serie di norme che spesso non conosce, conosce in modo superficiale o sottovaluta.*

*Sono norme molto specifiche che lo stesso veterinario ufficiale deve padroneggiare per poter effettuare gli interventi di controllo previsti dalla normativa nazionale e comunitaria.*

*In occasione dei sopralluoghi presso le aziende apistiche, gestite da un apicoltore professionista, il veterinario ufficiale, di norma, deve verificare la presenza del registro dove vengono annotati i trattamenti farmacologici impiegati per la lotta alla varroa; infatti, la Nota ministeriale 0015790 del 01/07/2016 ribadisce che l'apicoltore, nelle vesti di produttore primario, ha l'obbligo di registrare i medicinali veterinari impiegati in base al*

*Reg. 852/2004, allegato 1, parte A, capo III. Inoltre, deve valutare che il quantitativo dei medicinali acquistati sia sufficiente a garantire un adeguato trattamento acaricida in base al numero degli alveari posseduti.*

[Scarica l'articolo integrale](#) in pdf

---

## La cucina della Selvaggina

☒ Si è svolto ieri all'Ascom Confcommercio Bergamo il workshop “La cucina della Selvaggina” un approfondimento della conoscenza delle carni di grossa selvaggina rivolto in particolare ai ristoratori del territorio, organizzato nell’ambito del [Progetto “Selvatici e buoni Una filiera alimentare da valorizzare”](#), di cui SIMeVeP fa parte.

All'incontro hanno partecipato i rappresentanti di tutti i partner del progetto: Petronilla Frosio, Presidente Ristoratori Ascom Bergamo, Nicola Perrotti, Presidente Fondazione UNA Onlus, Antonio Sorice, Presidente Società Italiana di Medicine Veterinaria Preventiva, Paolo Lanfranchi, Università degli Studi di Milano, Lorenzo Bertacchi, Presidente Federcaccia Bergamo, Silvio Barbero, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Luca Pellicioli e Roberto Viganò, Studio Associato AlpVet, Eugenio Demartini, Ricercatore Dip. VESPA – Università degli Studi di Milano.

*“Siamo molto soddisfatti dell'andamento del progetto al quale abbiamo aderito da subito con convinzione”, ha detto il Presidente SIMeVeP. Sorice ha illustrato il ruolo della sanità pubblica veterinaria a garanzia della sicurezza alimentare della filiera della selvaggina “che deve essere valorizzata anche in un ottica di tutela ambientale, di tutela della fauna*

*selvatica stessa e di promozione e recupero degli alimenti a chilometro zero”.*

Il workshop è l’ultima delle iniziative messe in campo in questi mesi nella provincia di Bergamo. Il progetto ha preso infatti [il via a settembre 2017](#) e si svolgerà nell’arco di 18 mesi con altre azioni previste tra cui un evento dedicato alla comunicazione dei risultati preliminari raggiunti.

A cura della segreteria SIMeVeP

---

## **Workshop: La Cucina della Selvaggina**

- Proseguono le attività del progetto [“Selvatici e buoni Una filiera alimentare da valorizzare”](#), curata dall’Universita’ di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell’Universita’ di Milano e la Societa’ Italiana di Veterinaria Preventiva, per iniziativa della Fondazione UNA – Uomo Natura e Ambiente.

Il progetto [ha preso il via a settembre 2017 nel territorio Bergamasco](#), e prevede una sere di iniziative che si svolgeranno nell’arco temporale di 18 mesi, per la gestione delle carni di selvaggina come strumento di valorizzazione del territorio.

L’intento è quello di sviluppare, attraverso un percorso partecipato che prevede il coinvolgimento di tutti gli stakeholder, le modalità operative per la gestione della filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, educazione all’utilizzo delle risorse, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie,

caratterizzazione e valorizzazione del prodotto, fino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Il progetto è strutturato in azioni specifiche tra cui:

- la costruzione partecipata della filiera
- l'indagine sulle tradizioni gastronomiche del territorio
- la formazione ed educazione all'utilizzo delle risorse
- l'analisi del rischio per la valutazione e il miglioramento dei requisiti igienico sanitari del prodotto
- attività di rilancio dell'economia locale

In questo ambito si inserisce il workshop “La Cucina della Selvaggina”, un approfondimento della conoscenza delle carni di grossa selvaggina rivolto ai ristoratori del territorio che si terrà a Bergamo il 12 marzo a partire dalle ore 15.00 alle ore 18.00.

A illustrare ruolo della sanità pubblica veterinaria e della SIMeVeP nel progetto, a garanzia della sicurezza alimentare anche nel settore delle carni di selvaggina, interverrà il Presidente, Antonio Sorice.

#### [Locandina dell'evento](#)

Brochure: [SELVATICI E BUONI. Alla scoperta della carne di selvaggina delle valli bergamasche una scelta buona, sana e sostenibile](#)

---

**Selvatici e Buoni: verso la**

# **filiera tracciata**

- ☒ Bergamo fa da apripista a livello nazionale per la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Il progetto si chiama Selvatici e Buoni, è curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, è realizzato con il sostegno della Fondazione Una Onlus e raccoglie l'adesione di numerose realtà del territorio.

[Continua a leggere](#)

Scarica il [Pieghevole “Selvatici e Buoni a Tavola”](#)

---

## **Tutti i benefici della carne di selvaggina**

- ☒ Da alcuni anni anche in Italia si va riscontrando un incremento nei consumi di carne di selvaggina e questo è dovuto anche alla crescita esponenziale degli ungulati selvatici che ha reso necessario lo sviluppo di strategie di gestione delle loro popolazioni e tra queste l'attività venatoria.

La carne di selvaggina è una risorsa che va rivalutata sia dal punto di vista qualitativo che nutrizionale, riscoprendo anche tagli poco conosciuti che si prestano alle più svariate utilizzazioni. Le carni degli animali a vita libera hanno

indubbiamente peculiarità organolettiche interessanti che vanno dal basso contenuto di grassi all'alto contenuto di acidi grassi Omega-3 dalle note caratteristiche anti-infiammatorie. Inoltre sono una buona fonte di proteine, oligominerali come ferro e zinco ma anche di vitamina B12.

Si tratta di una scelta sostenibile e a bassissimo impatto ambientale, volta a rivalutare il vero prodotto locale, gestendo al contempo eventuali squilibri dettati dall'incremento della fauna selvatica.

Il [nostro contributo](#) per Sanità Informazione

---

## **Valorizzazione selvaggina: svolto incontro a Bergamo su progetto Selvatici e Buoni**

- Si è svolto ieri a Bergamo, presso la sede del CAI (Club Alpino Italiano) un incontro preparatorio di presentazione del progetto “Selvatici e Buoni” curato dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell’Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus.

L’incontro è stato finalizzato alla realizzazione del progetto nel bergamasco, quale prima area test a livello nazionale, per creare una filiera tracciabile della selvaggina e valorizzare le potenzialità di quel territorio, in cui sono presenti oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

All'incontro hanno partecipato tutti gli stakeholders che saranno coinvolti nelle varie fasi di realizzazione del progetto: Corpo di Polizia Provinciale, Regione Lombardia UTR Bergamo, Istituto Zooprofilattico Sperimentale sezione di Bergamo, Agenzia Tutela Salute di Bergamo, Slow Food, Ascom Bergamo, Società Italiana di Medicina veterinaria preventiva, Studio AlpVet, Sezione del Cai Bergamo, Presidenti dei Comprensori Alpini di Caccia e relative associazioni venatorie.

Ad introdurre i lavori è stato Maurizio Zipponi, Presidente del Comitato Scientifico di UNA, che ha illustrato le finalità del progetto "Selvatici e Buoni" che intende introdurre i criteri di tracciabilità, sicurezza alimentare, trasparenza e legalità all'interno della filiera della selvaggina, tanto pregiata quanto sottovalutata e che invece merita di essere valorizzata anche dal punto di vista economico ed occupazionale, riconoscendo un positivo ruolo della caccia e dei cacciatori quali "paladini del territorio e della biodiversità".

A seguire, Silvio Barbero, Vice Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha illustrato il progetto di filiera nelle sue fasi di realizzazione, ponendo l'accento sulle importanti qualità organolettiche della carne di selvaggina. Barbero, inoltre, ha sottolineato la necessità di garantire una filiera controllata, dal bosco alla tavola, che sia "buona, pulita e giusta", con modelli comportamentali definiti, attraverso una nuova etica del cibo e nel pieno rispetto della legalità, combattendo così le frodi in campo alimentare.

È intervenuto poi Antonio Sorice, Presidente Società Italiana Medicina Veterinaria Preventiva, che ha sottolineato la necessità di lavorare nella direzione della sicurezza alimentare anche nel settore delle carni di selvaggina.

Infine hanno preso la parola il prof. Paolo Lanfranchi, il

dott. Luca Pellicioli e il dott. Roberto Viganò che hanno illustrato nel dettaglio le fasi operative del modello di gestione sostenibile della selvaggina da mettere in atto nel territorio dell'arco alpino per valorizzare la carne e renderla sicura dal punto di vista igienico e sanitario.

Dopo questa prima giornata di lavori e di consultazione con i diversi stakeholders si entrerà, attraverso successivi incontri tecnici, nella fase operativa del progetto finalizzata alla realizzazione delle azioni previste nel periodo giugno 2017 – dicembre 2018 (indagine sulle tradizioni gastronomiche, formazione ed educazione nell'utilizzo delle risorse, approfondimenti sanitari, analisi economica della filiera delle carni di selvaggina e sviluppo/promozione del prodotto finale).