

“Selvatici e buoni”: una filiera alimentare da valorizzare

✘ E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo “Selvatici e buoni”: una filiera alimentare da valorizzare” di A.Sorice, L. Pelliccioli, S. Barbero, P. Lanfranchi, R. Viganò

Le carni di selvaggina fanno parte delle tradizioni alimentari del nostro Paese e sono espressione di un prodotto alimentare locale dall'altissima qualità nutrizionale e organolettica che, grazie agli attuali Regolamenti comunitari (Reg. (CE) 852-853-854 del 2004) e successivi recepimenti nazionale e regionali, possono dare origine a una filiera produttiva controllata e sostenibile. Con queste premesse è stato avviato il progetto scientifico “Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare”. Progetto sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus (Uomo Natura Ambiente) che vede capofila l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina veterinaria dell'Università degli Studi di Milano, la Società italiana di Medicina veterinaria preventiva e lo studio AlpVet.

[Scarica l'articolo in pdf](#)