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