

Selvatici buoni, prosegue l'attività formativa



Proseguono gli incontri formativi nell'ambito del [progetto "Selvatici e Buoni"](#) dedicato alla valorizzazione della carne di selvaggina e alla creazione di una filiera tracciata, cui la SIMeVeP: il 27 maggio si sono concluse a Lallio (BG) le due giornate di

formazione dedicate ai ristoratori del territorio con l'obiettivo di approfondire le modalità di preparazione a base di carne di selvaggina al fine di valorizzarne le caratteristiche e diffonderne l'utilizzo nell'ambito della ristorazione.

All'evento, introdotto da Luca Pelliccioli Medico Veterinario ATS di Bergamo, sono intervenuti Baldassare Agnelli – titolare azienda, Silvio Barbero – Vice presidente Università Scienze gastronomiche di Pollenzo, Nicola Perrotti – Presidente Fondazione Una, Antonio Sorice – Presidente Società Italiana Medicina Veterinaria Preventiva, Oscar Fusini – Direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Michele Bornaghi – Presidente Federcaccia Bergamo e Iris Rossi – Franchi Food Academy. Roberto Dormicchi – Chef della Franchi Food Academy, ha condotto uno show cooking all'interno della sala del centro ricerca e formazione SAPS Agnelli Cooking Lab.

Il progetto – dopo un'attenta e puntuale fase di condivisione programmatica tra i partner scientifici del progetto e le realtà Istituzionali e associative locali – è stato [ufficialmente avviato il 22 settembre 2017](#) a Clusone (BG) e si concluderà a ottobre 2019, con l'obiettivo principale di sviluppare, nel rispetto della sicurezza alimentare, le

modalità operative per la corretta gestione igienico-sanitaria della filiera delle carni di grossa selvaggina permettendo la valorizzazione di un prodotto dalle importanti caratteristiche nutrizionali e la sua promozione sul territorio affermando un modello di sviluppo delle aree montane in grado di coniugare esigenze ambientali e socio-economiche attraverso adeguate scelte gestionali.

E' 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

Particolare attenzione viene dedicata ai 3 attori principali della filiera rappresentati dal mondo venatorio, macellai attraverso i Centri di lavorazione della selvaggina (CLS) e i ristoratori.

[Consulta il sito del progetto](#)

A cura della segreteria SIMeVeP