

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 Pelliccioli 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).