

# Workshop: La Cucina della Selvaggina

☒ Proseguono le attività del progetto [“Selvatici e buoni Una filiera alimentare da valorizzare”](#), curata dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell’Università di Milano e la Società 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 serie 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](#)