

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).

Si parte da Bergamo, al via il primo corso di formazione per 'persona formata'

✘ Valorizzare il patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Sono queste le finalità del progetto "Selvatici e Buoni" partito il 22 settembre presso la Comunità Montana di Clusone (BG).

Il progetto, 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 con il sostegno della Fondazione UNA Onlus, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità considerata la presenza di oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

Il territorio bergamasco, così, fa da apripista nazionale per il progetto Selvatici e Buoni, che verrà replicato in altre province d'Italia per valorizzare le eccellenze faunistiche locali.

Il via libera di oggi è arrivato dopo un lungo e costruttivo periodo di consultazioni ed incontri tecnici che hanno coinvolto istituzioni e stakeholders locali, che saranno coinvolti e parte attiva nelle fasi realizzative del progetto e che hanno dimostrato un crescente interesse nei confronti del tema.

In questi mesi sono stati distribuiti, infatti, dei questionari di gradimento, da cui sono emerse rilevanti manifestazioni di interesse che si sono poi tradotte in disponibilità operative di Enti Territoriali ed istituzioni.

Nello specifico le manifestazioni d'interesse sono giunte dal Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza, il Comprensorio Alpino di Caccia Val di Scalve, il Comprensorio Alpino Valle Seriana, il Comprensorio Alpino di Caccia 'Prealpi Bergamasche', il circolo UNCZA Prealpi Orobiche, la condotta Slowfood Valli orobiche, Enalcaccia Bergamo, ANUU migratoristi, delegazione CIC Italia, Federcaccia Bergamo e Arci Caccia.

Tali realtà saranno affiancate da importanti enti territoriali che hanno dato disponibilità a collaborare al progetto come ATS Bergamo, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Bergamo, il Corpo Polizia Provinciale Bergamo, l'Ascom Bergamo Formazione e le 3 Comunità Montane: Valle di Scalve, Laghi Bergamaschi e Valle Seriana.

[Rassegna stampa](#)

La SIMeVeP amplia l'offerta formativa a tutte le professioni della Prevenzione

☒ La SIMeVeP, accreditata provider ECM nazionale, è stata autorizzata dalla Commissione Nazionale Formazione Continua ad erogare la formazione Ecm anche per le professioni "tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" e di "tecnico di laboratorio biomedico" oltre che per le seguenti

discipline di medico chirurgo “malattie infettive”, “igiene, epidemiologia e sanita’ pubblica”, e “medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro”, a partire dal Piano di Offerta Formativa 2017.