

Favorire e accrescere il consumo di carne di selvaggina – motivazioni etiche e pratiche

Perché privilegiare il consumo di selvaggina?

- Qualità dell'alimento carne di selvaggina selvatica.
- Benessere animale
- Riduzione dell'impatto ambientale provocato dalla zootecnia tradizionale
- Risorsa economica
- Porta il consumatore ad avvicinarsi alla natura e al territorio.
- Importante indicatore biologico
- Limitare i contrasti con il mondo agricolo
- Favorire la filiera “regolare” della selvaggina

Qualità dell'alimento “carne di selvaggina selvatica”.

- Innanzitutto per la “sicurezza alimentare” in senso lato, poiché se proveniente da una filiera tracciata e controllata è visitata e licenziata al libero consumo.
- Ha un basso contenuto di grassi e, in particolare di acidi grassi saturi
- È ad alto contenuto di proteine
- È ricca di Omega-3 ed ha un rapporto estremamente favorevole e salutistico tra Omega-6 ed Omega-3
- È priva di antibiotici ed altre sostanze di natura chimica e farmacologica aggiunte
- Ha un valore di ferro superiore alle altre carni
- Tutto ciò ha portato l'aumento d'interesse verso le carni di selvaggina mostrato dai nutrizionisti e la riscoperta di piatti a base di selvaggina tipiche delle nostre culture rurali.



Benessere animale

Studiando i collegamenti tra produttività e benessere animale, gli etologi hanno stabilito che agli animali da reddito debbano essere assicurate le cinque seguenti libertà fondamentali

- 1) libertà dalla fame e dalla sete;
- 2) libertà dal disagio fisico e termico;
- 3) libertà dai traumi e dalle malattie;
- 4) libertà dalla paura e dagli stress;
- 5) libertà dall'annullamento del comportamento normale



Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO



Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO

La selvaggina non ha le prime quattro libertà,
ma:

- nasce e cresce libera
- si alimenta solo con alimenti naturali e biologici
- si comporta in base al suo istinto
- si riproduce come la natura stabilisce





Dot. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO

Riduzione dell'impatto ambientale provocato dalla zootecnia tradizionale

Se incrementiamo il consumo di selvaggina riduciamo in pari quantità il consumo di carne proveniente da animali allevati e quindi risulta:

- una riduzione del consumo di terreno destinato all'allevamento e alle coltivazioni di foraggere.
- una riduzione del consumo di acqua destinato all'abbeverata, alle operazioni zootecniche di pulizia e per l'irrigazione delle foraggere.
- una riduzione del rischio di inquinamento da deiezioni, spesso concentrate in spazi limitati con le possibili contaminazioni delle falde



Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO



- diminuendo gli allevamenti “industriali” caratterizzati da un’alta concentrazione di animali della stessa specie in ambienti ristretti limitiamo la possibilità di mutazioni dei patogeni con il rischio di pandemie.
- Il consumo della carne “industriale” è considerato più economico solo se non si includono i costi derivati dalla generazione di problemi di salute diretti o indiretti e da quelli ambientali.



Risorsa economica

- Le popolazioni di selvatici, in particolare di ungulati, rappresentano una risorsa rinnovabile per eccellenza, in grado di fornire derrate alimentari sane, buone e con caratteristiche particolari, ad un costo molto basso.

Ma di alto prezzo

Ci sono 29 prodotti.

Ordina per:



Controfiletto di Capriolo...

Peso Kg.: 1
Origine: Ungheria
Conf.: sottovuoto
Pezzi: 2 controfiletti

Disponibile

84,20 €



Spalla o Polpa di Capriolo...

Peso Kg.: 0,7
Origine: Ungheria
Conf.: SV circa 700 gr di carne
Prezzo al Kg: 30.86 €/kg

Disponibile

21,60 €



Costine di cinghiale 1 kg...

Peso Kg.: 1
Origine: Ungheria
Conf.: 2 pz Sv.
Prezzo al Kg: 13.50 €/kg

Disponibile

13,50 €



Coscia di lepre in osso 300...

Peso Kg.: 0,6
Origine: Europa
Conf.: 2 cosce
Prezzo: a confezione

Disponibile

19,50 €

SOLO ONLINE



Filetto di Cervo fresco...

Peso Kg.: 1,2
Origine: Nuova Zelanda
Conf.: sottovuoto
Pezzi: 3/4 pezzi

Disponibile Solo Online

79,50 €



Carrè di Cervo kg 1,5...

Peso Kg.: 1,5
Origine: Nuova Zelanda
Conf.: fresco
Prezzo al Kg: 65,33 €/kg

Disponibile

98,00 €



NUOVO

Pernice Grigia (gelo) -...

Peso Kg.: 0,2
Origine: Scozia
Conf.: gelo
Prezzo: a confezione

Disponibile

25,00 €



Braciola di cinghiale...

Peso Kg.: 1,3
Origine: Ungheria
Conf.: sottovuoto
Prezzo al Kg: 40,38 €/kg

Disponibile

52,50 €

- Principalmente possiamo pensare alla filiera della ristorazione e del turismo legato alla enogastronomia, che in Toscana è un'eccellenza, però non bisogna tralasciare gli altri aspetti legati ai selvatici, quali il turismo venatorio, e a diversi altri prodotti che possono essere creati da un'impresoria "aperta" per nuovi mercati

NUOVO



RIFERIMENTO

Scarpe Uomo mocassino classico pelle Cervo CSS 090

ULTIMI ARTICOLI IN MAGAZZINO

236,60 € ~~338,00 €~~ Risparmia 30%

Tasse incluse

Calzatura Uomo di manifattura artigianale italiana 100%. Modello mocassino classico in pregiata pelle di cervo, particolarmente morbida e pregiata e morsetto personalizzato. Perfetto da calzare sia con abiti formali che informali. Realizzata con materiali e rifiniture di alta qualità per garantirne longevità e resistenza nel tempo.

Qualora il numero della calzatura non fosse disponibile **contattaci** per richiederne la realizzazione, in quanto calzature artigianali a tiratura limitata e lavorate singolarmente, la consegna è prevista in 10-30 giorni

COLORE



carne di selvaggina per cani



Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO

cookies struzzo e cervo Snack



Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO

Cervo



Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO

- Inoltre si ridurrebbe l'importazione di carne di selvaggina e si potrebbe arrivare ad essere noi stessi esportatori di una produzione di nicchia.



VIOLINO DI CAPRIOLO

Riferimento: BG-P53



Salume Intero Crudo Stagionato (Con Osso)
Peso 2 Kg Circa

Questo prodotto non è più disponibile

latuaemail@email.it

AVVISAMI QUANDO TORNERÀ DISPONIBILE

€ 145.00 tasse incl.



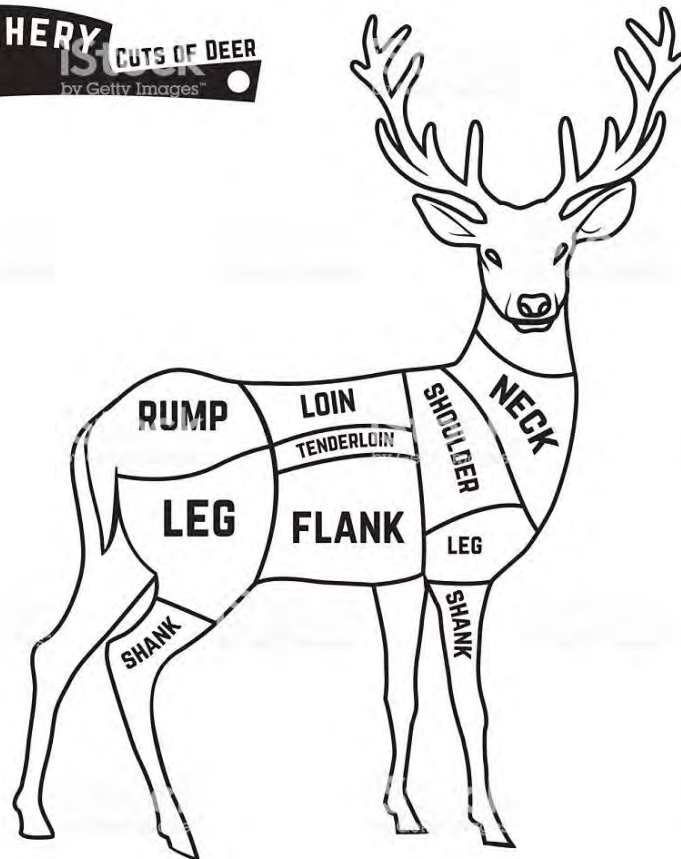
- Coinvolgendo il mondo agricolo nella gestione e fruizione del selvatico si porterebbe al ribaltamento del concetto di “problema ungulati” a “risorsa ungulati” o più generalmente “risorsa selvaggina”

Porta il consumatore ad avvicinarsi alla natura e al territorio

- Spesso il turista e non solo quello, non conosce la fauna presente nel territorio che visita o nel quale vive e la presentazione di preparazioni gastronomiche a base di animali prelevati nel territorio porta ad una conoscenza /consapevolezza delle peculiarità dell'ambiente.
- Ciò può portare ad un nuovo interessamento del luogo visitato con un possibile ritorno magari allo scopo di una fruizione "faunistica".



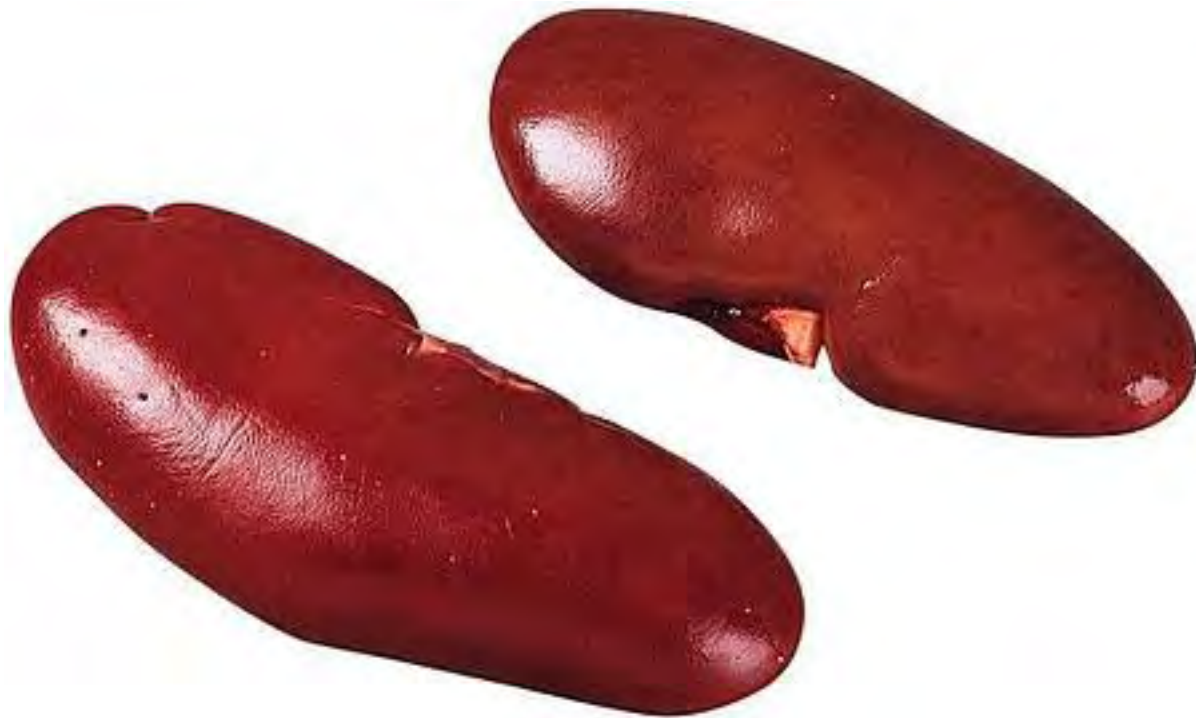
BUTCHERY
Stock CUTS OF DEER
by Getty Images



Indicatore biologico

- La possibilità per la veterinaria pubblica di accedere ad un ingente numero di capi di selvaggina locale per la visita ispettiva presso i Centri di Lavorazione della Selvaggina, permette di effettuare alcune ricerche richieste dai piani per l'epidemiosorveglianza e la sorveglianza indiretta PROG 68, con un impegno di risorse limitato

CINGHIALE: SORVEGLIANZA SANITARIA MIRATA- LEPTOSPIROSI



- La collaborazione attiva del mondo venatorio dà inoltre la possibilità di effettuare controlli su diverse malattie trasmissibili di interesse veterinario e ricercare la presenza di contaminanti ambientali.

Limitare i contrasti con il mondo agricolo

- L'aumento della presenza di ungulati selvatici ha portato il mondo agricolo e in particolar modo quello produttore di eccellenze, ad un aumento dei danni provocati ai loro prodotti e ad un aumento dei costi per realizzare protezioni alle colture.

- Questo ha portato la Regione Toscana a produrre la LR 10/2016, approvata allo scopo di far fronte alla presente situazione di criticità collegata alle popolazioni di ungulati selvatici aventi distribuzione e densità non proporzionate alla reale vocazionalità del territorio

C.d.S centri di sosta



Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO



Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO

- Questa norma ha il fine di far ridurre drasticamente le popolazioni di ungulati nei territori dichiarati “non vocati” cioè in quelli coltivati con produzioni agricole che possono essere danneggiate dalla fauna selvatica.

- Se la fauna prelevata su quei terreni, portasse un ritorno economico all'imprenditore agricolo, questa verrebbe considerata un prodotto per il quale possono essere fatti calcoli di costo-beneficio e magari incrementata anziché osteggiata, come succede nelle aziende con indirizzo agro-venatorio e in molti stati dove la caccia è considerata una risorsa preziosa.

Favorire la filiera “regolare” della selvaggina

- Favorire la filiera “regolare” della selvaggina porterebbe ad una riduzione fino alla scomparsa della commercializzazione sottobanco annullando il rischio sanitario, in quanto circolerebbe solo carni controllate, si produrrebbe lavoro e traslazioni commerciali regolari con la relativa “tassazione” e si avrebbe una sensibile riduzione del bracconaggio, che spesso è fatto a scopo economico

HUNTING'S MOST INNOVATIVE AMMO

THE ULTIMATE BUYER'S GUIDE

WHERE TO FIND THEM

APRIL/MAY 2015

PETERSEN'S HUNTING

EAT
WHAT
YOU
KILL

**JOE
ROGAN**
CELEBRATES
THE WILD MEAT
MOVEMENT



196

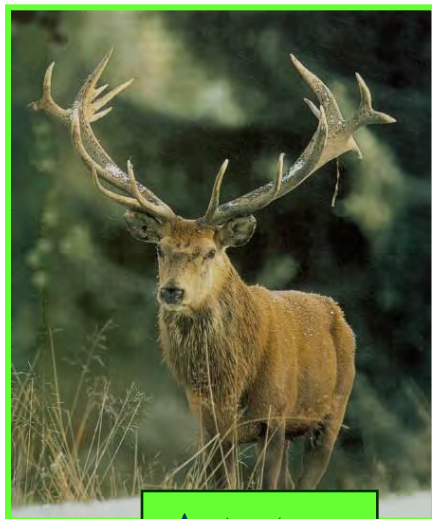
Bisogna però superare alcuni problemi legislativi

- Non tutte le specie cacciabili sono commercializzabili in quanto la L.157 del 1992, vieta la commercializzazione delle specie selvatiche di uccelli non riproducibili (quindi allevabili) cacciate in Italia.
- Questa norma viene ripresa dalla L.R.T. n°3 del 1994 che elenca le specie commercializzabili inserendo anche i mammiferi.

Specie commercializzabili in R.T.

- **germano reale; pernice rossa; starna; fagiano; colombaccio; lepre; coniglio selvatico; cervo; daino; capriolo; cinghiale**
- **è stata levata la pernice sarda e non è stato inserito il muflone**

I NOSTRI UNGULATI SELVATICI



Autoctono



Autoctono



Introdotta nel tardo Medioevo



Autoctono



Introdotta alla fine del XVIII sec.

Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO



articolo 21, comma 1, della legge 11 febbraio 1992, n. 157 - divieto di:

- bb) vendere, detenere per vendere, acquistare uccelli vivi o morti, nonché loro parti o prodotti derivati facilmente riconoscibili, appartenenti alla fauna selvatica, che non appartengano alle seguenti specie: germano reale (*anas platyrhynchos*); pernice rossa (*alectoris rufa*); pernice di Sardegna (*alectoris barbara*); starna (*perdix perdix*); fagiano (*phasianus colchicus*); colombaccio (*columba palumbus*);
- cc) il commercio di esemplari vivi di specie di avifauna selvatica nazionale non proveniente da allevamenti);



- Poiché però questa norma dava la possibilità di commercializzare quelle specie cacciate e vendute all'estero, ad esempio le beccacce dalla Scozia, si è pensato di modificare la legge con un decreto (il numero 91) del 2014: divieto esteso alle specie cacciate fuori dall'Italia

Decreto 91/2004

- All'articolo 21, comma 1, della legge 11 febbraio 1992, n. 157, sono apportate le seguenti modificazioni:
 - a) alla lettera bb) le parole: «appartenenti alla fauna selvatica; che non appartengano alle seguenti specie:» sono sostituite dalle seguenti: «**anche se importati dall'estero**, appartenenti a tutte le specie di uccelli viventi naturalmente allo stato selvatico nel territorio europeo degli Stati membri dell'Unione europea, ad eccezione delle seguenti:»;
 - b) alla lettera cc) sono aggiunte, in fine, le seguenti parole: «di specie di uccelli viventi naturalmente allo stato selvatico nel territorio europeo degli Stati membri dell'Unione **europea anche se importati dall'estero.**».

26.02.2015
Selvaggina illegale scozzese
Maxi-sequestro a Rovigo



Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO

COMUNITA' EUROPEA ?

- In Europa dovrebbe valere il principio di libera circolazione delle merci, e se una cosa ha origine legale in uno dei paesi membri, dovrebbe poter essere commercializzata ovunque.
- Quelle stesse beccacce vendute dalla stessa ditta scozzese che trovate legalmente a Parigi, a Bruxelles, e a Londra in Italia non possono essere commercializzate e quindi i nostri ristoratori non possono presentarle nei loro menù e neanche quelle regolarmente cacciate in Italia, creando una forte disparità.

STOCCOLMA SVEZIA





Dott. Gregorio Failla - UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO



Dott. Gregorio Failla - UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO



Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO



Dott. Gregorio Failla - UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO



Grazie

A decorative graphic on the left side of the slide, consisting of a light green vertical bar and a dark blue horizontal bar with rounded ends.

Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO

A decorative graphic on the left side of the slide, consisting of a light green vertical bar and a dark blue horizontal bar with rounded ends, overlapping the green bar.

Dott. Gregorio Failla UF SPVSA
Azienda USL Toscana Centro PO