

Bagno Vignoni
5 Dicembre 2018

**VETTERME
CONVEGNO**

Società
Italiana
Medicina
Veterinaria
Preventiva

LUCA PELLICIOLI



www.selvaticiebuoni.it

SELVATICI E BUONI
UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

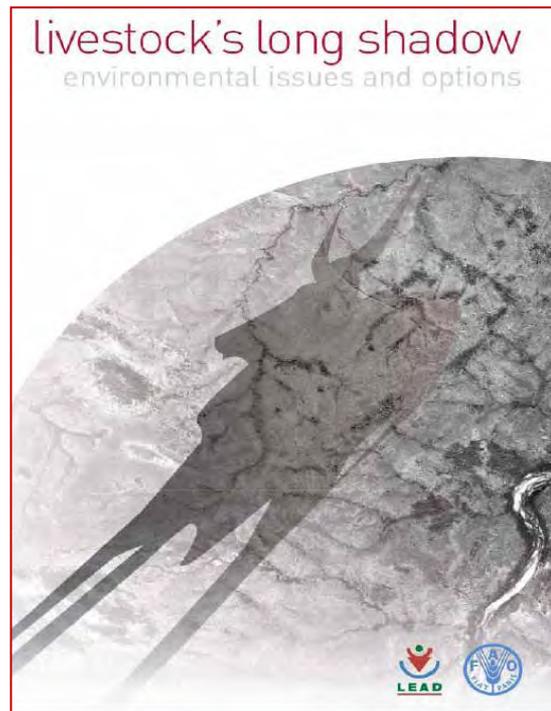
CARNI SELVAGGINA E SOCIETA': PREMESSE



1. SELVATICI E BUONI

ALIMENTAZIONE UMANA e PRODUZIONI ANIMALI *realtà attuale*

- Auspicabili nuove abitudini alimentari
- Ridurre l'impatto **ambientale**
 - 18% emissione pianeta generate settore zootecnico (FAO)
- Tutela della **salute** del consumatore
- **Necessità di nuove realtà produttive**



SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

NUOVE PROBLEMATICHE



1. SELVATICI E BUONI



Il cinghiale all'edicola di Borgo San Sergio (foto di Federico Sain)



TRASFORMARE UN PROBLEMA IN UNA RISORSA

SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

CARNI SELVAGGINA: PREMESSE



1. SELVATICI E BUONI

LE CARNI DI SELVAGGINA: 3 QUALITA' PRINCIPALI !

1. QUALITA' ETICA

- Carne selvaggina è 'infinitamente più etica carne allevamento' (Rockstrom 2012)
- La selvaggina nasce libera, vive libera, è libera di adottare comportamenti tipici della specie, muore libera

2. QUALITA' ECOLOGICA

- Animali selvatici minor inquinamento rispetto allevamenti intensivi
- Riduzione emissione di CO₂, odori e sostanze azotate

3. QUALITA' NUTRIZIONALE

Alimento altamente proteico

Ricco di oligoelementi essenziali (Zn) e ottimo rapporti di Ω_3/Ω_6



SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

CARNI SELVAGGINA: PREMESSE



1. SELVATICI E BUONI

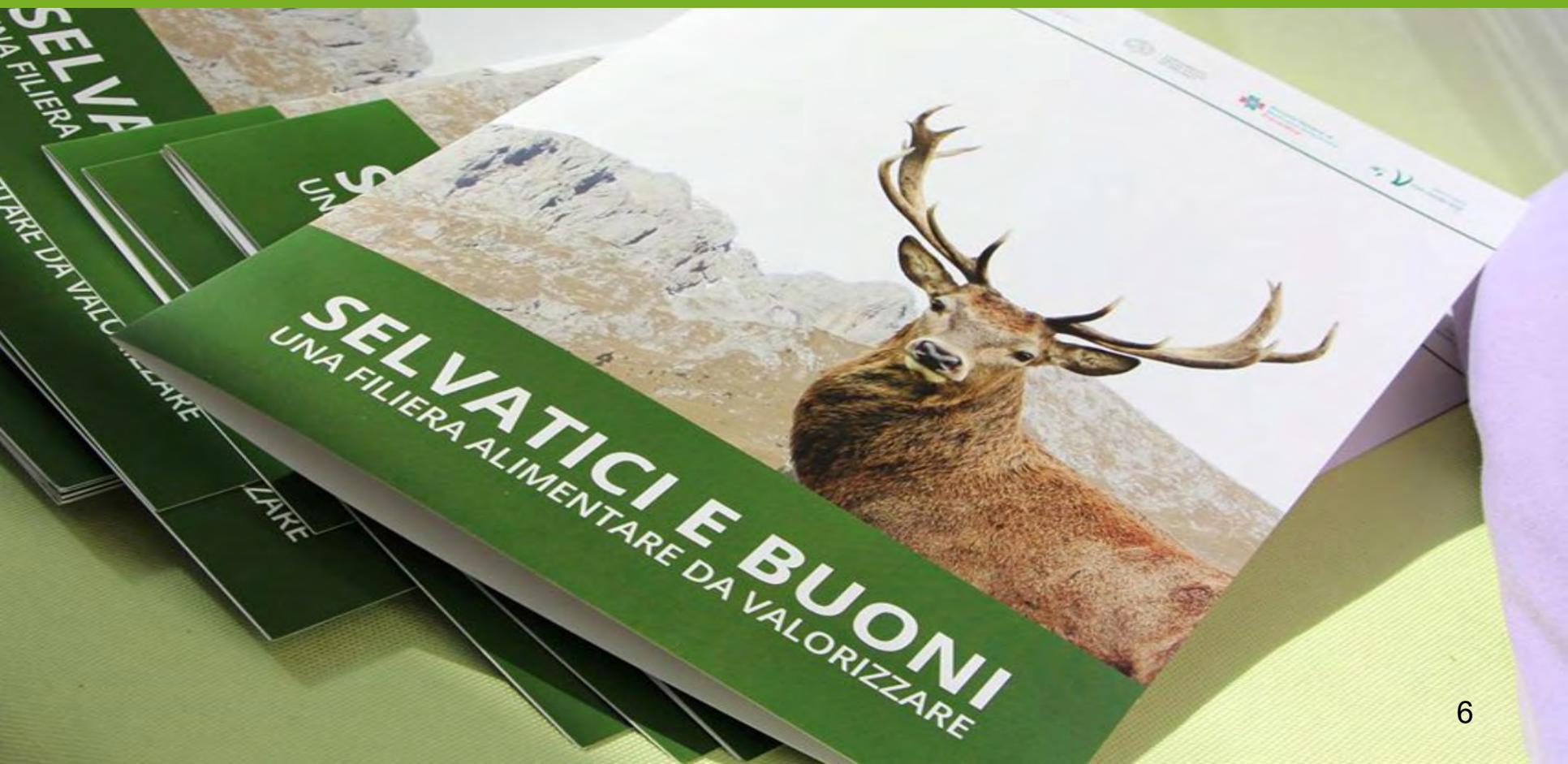
PERCHE' LE CARNI DI SELVAGGINA ? *UNA POTENZIALITA' PER I TERRITORI*

- Sono uno strumento per la creazione di un **prodotto tipico locale**
- Favoriscono il **turismo gastronomico** legato al consumo di prodotti montani
- Potenziale elemento a supporto dell'**indotto economico** nei territori alpini
- Una produzione di tale entità necessita di una **verifica della filiera, soprattutto a livello sanitario**
- Auspicabile **creare una filiera delle carni di selvaggina** arrivando a costituire un **marchio di qualità** certificato legato al territorio di provenienza



SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

...CON QUESTE PREMESSE E' NATO 'SELVATICI E BUONI'



IL PROGETTO: OBIETTIVI



1. SELVATICI E BUONI

SVILUPPARE ALL'INTERNO ARCO ALPINO UN 'MODELLO' DI GESTIONE SOSTENIBILE DEL TERRITORIO

1. Promozione del prodotto 'carni di grossa selvaggina'
2. Sicurezza alimentare e miglioramento qualità igienico-sanitaria del prodotto
3. Miglioramento della cultura del prodotto
4. Rilancio piccola economia locale e turismo
5. Innescare processo produttivo 'innovativo' con approccio sostenibile 'bio-risorsa'
6. Ridare il giusto valore e ruolo al mondo venatorio all'interno dell'attuale società



SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

SELVATICI e BUONI: SOGGETTI PROMOTORI



1. SELVATICI E BUONI

FONDAZIONE UNA

- **Università Scienze Gastronomiche Pollenzo**
- **Università Milano, Facoltà Veterinaria**
- **Società Italiana Medicina Veterinaria Preventiva**
- **Studio AlpVet**



SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

PROGETTO: METODO DI LAVORO



1. SELVATICI E BUONI

10 PUNTI STRATEGICI

1. Ideazione e sviluppo 10 azioni del progetto
2. Condivisione tra i partner scientifici
3. Individuazione area di studio
4. Verifica interesse dell'area di studio: percorso partecipato *'basso VS alto'*
5. 1° incontro ufficiale con i stakeholder per presentare idea progettuale
6. Compilazione *'questionari di gradimento'* per verifica interesse
7. 2° secondo incontro ufficiale di *'rendicontazione'*
8. Sottoscrizione *'manifestazione interesse'*
9. Coinvolgimento Comunità locali
10. Avvio progetto: conferenza stampa e prima azione progetto



SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

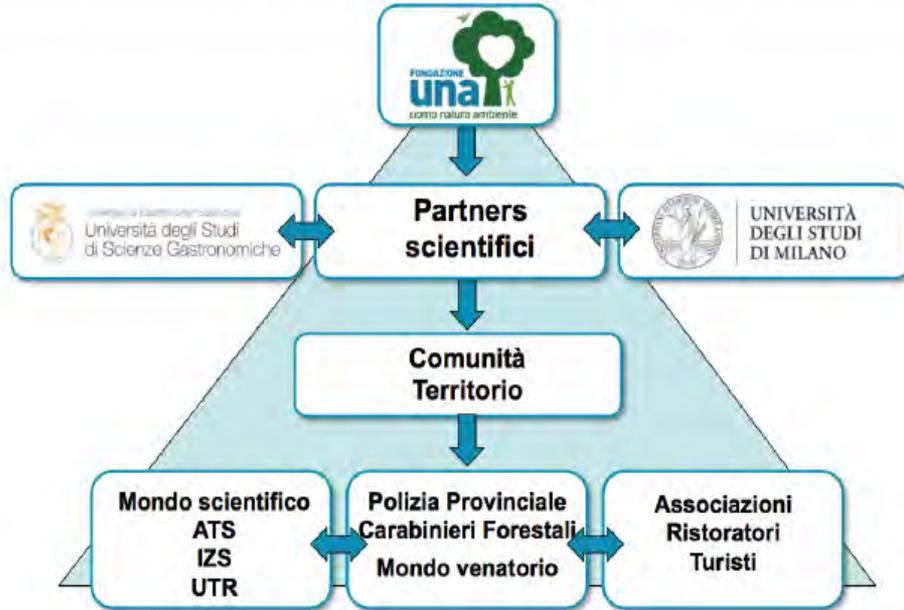
METODO DI LAVORO:

29.03.2017 BG - PRESENTAZIONE DEL PROGETTO AI STAKEHOLDER



1. SELVATICI E BUONI

STAKEHOLDER COINVOLTI NEL PROGETTO SELVATICI E BUONI, UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE



I SOGGETTI PROMOTORI INCONTRANO
IL TERRITORIO E PRESENTANO
IDEA PROGETTUALE
DAL 'BASSO VERSO L'ALTO'



SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

METODO DI LAVORO: METTERE IN RETE GLI ATTORI PRINCIPALI



1. SELVATICI E BUONI



**SVILUPPO DI UN
NETWORK
PARTENDO DA UN
INDISPENSABILE
KNOWHOW
(patrimonio di conoscenze)**

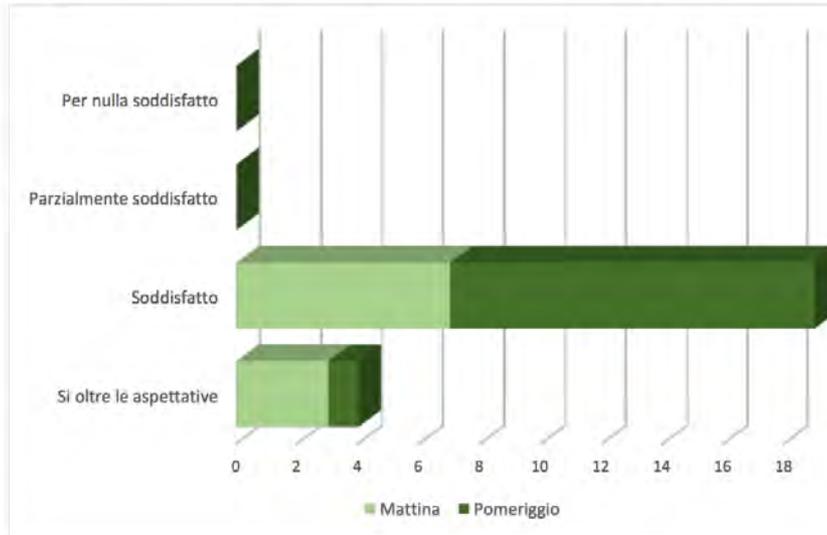
SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

METODO DI LAVORO: QUESTIONARI e STAKEHOLDER



2. ATTIVITÀ SVOLTE

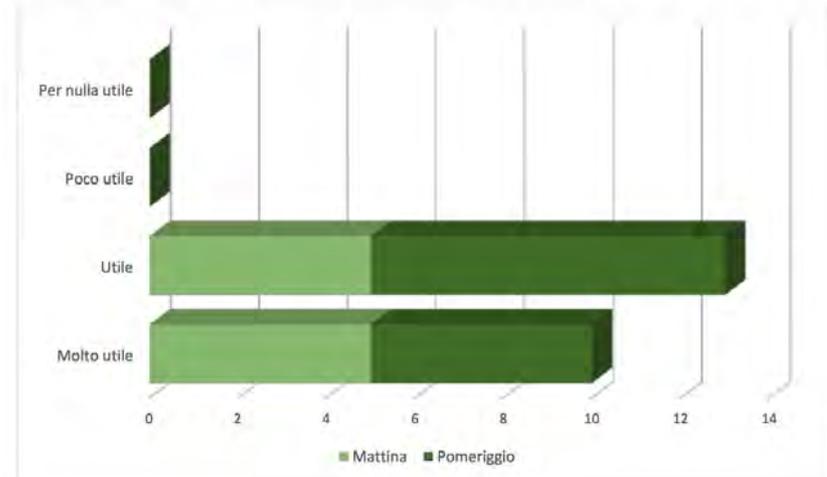
1) Gli argomenti trattati nell'incontro di oggi hanno soddisfatto le sue aspettative?



**GLI ARGOMENTI TRATTATI
NELL'INCONTRO HANNO SODDISFATTO
LE SUE ASPETTATIVE ?**

**CREDE CHE QUESTO PROGETTO POSSA ESSER
UTILE PER LA VALORIZZAZIONE TURISTICA E
GASTRONOMICA DEL TERRITORIO ?**

3) Crede che questo progetto possa essere utile per la valorizzazione turistica e gastronomica del territorio?



DEFINIZIONE AREA DI STUDIO



PROVINCIA DI BERGAMO



**Federaccià
Bergamo**



Comprensorio
Alpino
Val Borlezza



Comprensorio
Alpino
Val di Scalve



Comprensorio
Alpino
Valle Seriana

ADESIONE DI 4 COMPENSORI ALPINI DI CACCIA

- ✓ CA Prealpi Bergamasche
- ✓ CA Valle Seriana
- ✓ CA Val Borlezza
- ✓ CA Val di Scalve

TERRITORIO 'VERGINE' RISPETTO TEMA OGGETTO STUDIO

STIMATA PRESENZA OLTRE 14.000 UNGULATI SELVATICI



METODO DI LAVORO: 'MANIFESTAZIONI INTERESSE' SOTTOSCRITTE DAGLI STAKEHOLDER



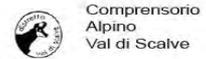
2. ATTIVITÀ SVOLTE



MANIFESTAZIONE INTERESSE



✓ 4 Comprensori Alpini Caccia



✓ 3 Comunità Montane

✓ 2 Condotte slow food

✓ Ascom Bergamo



✓ CIC Italia

✓ Associazioni venatorie



...si parte...!..avvio ufficiale del progetto !



2. ATTIVITÀ SVOLTE



**CONFERENZA STAMPA DI PRESENTAZIONE:
CLUSONE (BG) 22 SETTEMBRE 2017**

22
SETT
2017

ORE
17:00



COMUNITÀ MONTANA VALLE SERIANA
VIA S. ALESSANDRO, 74 - CLUSONE (BG)

INVITO ALLA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO SCIENTIFICO

SELVATICI E BUONI

UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

Saluti di benvenuto

Danilo Cominelli, Presidente Comunità Montana Val Seriana

Paolo Olini, Sindaco Comune di Clusone

Introduzione e presentazione del progetto

Nicola Perrotti, Presidente Fondazione UNA Onlus

Maurizio Zipponi, Presidente Comitato Scientifico Fondazione UNA Onlus

Silvio Barbero, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo

Paolo Lanfranchi, Università degli Studi di Milano, Dip. di Medicina Veterinaria

Luca Pelliccioli, Studio associato AlpVet

Interventi istituzionali del territorio

Lorenzo Bertacchi, Presidente Federcaccia Bergamo

Maurizio Volpi, Comprensorio Alpino di Caccia Prealpi Bergamasche

Giacomo Dubiinsky, Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza

Antonio Maj, Comprensorio Alpino di Caccia Valle di Scalve

Si prega di confermare la partecipazione a: ufficio.stampa@fondazioneuna.org



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva



COMUNICAZIONE VETERINARIA
POLLLENZO E MONTANAZZATE
Studio Associato AlpVet

PROGETTO: CONFERENZA STAMPA



2. ATTIVITÀ SVOLTE



PRESENTAZIONE AGLI STAKEHOLDERS DEL PERCORSO AVVIATO DELLE AZIONI DEL PROGETTO (10) E LA CALENDARIZZAZIONE

AZIONI DEL PROGETTO: CORSI FORMAZIONE 'CACCIATORE FORMATO'



2. ATTIVITÀ SVOLTE

I CORSO

DAL 22/09 AL 02/10 2017

Articolato in 3 giornate di lezioni frontali teoriche ed 2 giornate di dimostrazioni pratiche presso il Centro Lavorazione Selvaggina (CLS) Serpellini di Sovere e il Ristorante Selva di Gelso di Clusone.



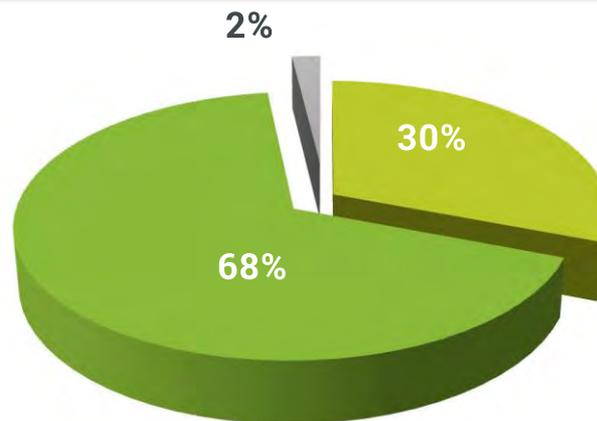
**1° Corso di formazione per 'Cacciatore formato'
in armonia a reg. CE 853/2004 e DGR X/2612 del 7.11.2014**

AZIONI PROGETTO: QUESTIONARI CACCIATORI



CHI CUCINA LA SELVAGGINA?

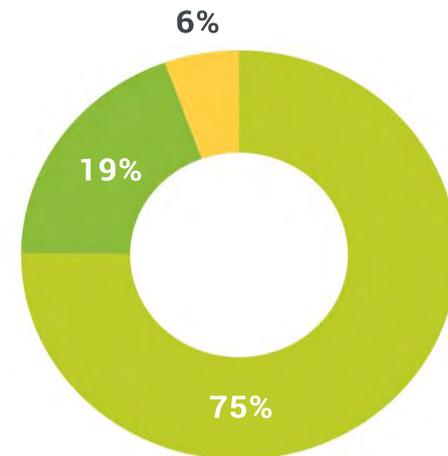
Dai questionari è emerso che il 68% dei cacciatori cucina direttamente la carne di selvaggina, il 30% delega il compito alla moglie o ad un familiare, mentre il 2% chiede aiuto ad amici esperti.



***15 domande a risposta
multipla per valutare
percezione della carne di
selvaggina
e le potenzialità del settore
all'interno dell'area di studio***

TIPOLOGIE DI COTTURA

Il questionario ha evidenziato l'utilizzo principale della carne di selvaggina per piatti che richiedono lunghe cotture come ragù, spezzatini, brasati e arrostiti. Netamente inferiori le preparazioni con cotture medie, come costate e roast-beef. Infine è risultato quasi assente il consumo a crudo.



AZIONI DEL PROGETTO:

CORSI FORMAZIONE 'CACCIATORE FORMATO'



Allegato 1: PIANO DIDATTICO

Ambito disciplinare	Argomento	Durata
a) normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;	specie cacciate sul territorio	2
b) comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo;	alterazioni comportamentali (perdita di equilibrio, atassia, aggressività, sovraeccitazione, prurito o altre) caratteristiche delle specie trattate riconoscimento e valutazione di possibili fonti di contaminazioni ambientali nel habitat naturale della selvaggina alterazioni macroscopiche su carcasse e visceri nel corso dell'esame visivo preliminare	2
c) norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;	modalità operative	2
d) disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica."	Sez. 1 – punto 2.	2

2. ATTIVITÀ SVOLTE

- **D. D. G. S. n. 1265 del 07/02/2006** - Definizione dell'ambito di applicazione dei Reg. (CE) n. 852/2004 e 853/2004.
- **DGR Regione Lombardia X/2612 del 07/11/2014** Piano didattico Regione Lombardia (8 ore)

SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

AZIONI DEL PROGETTO:

CORSI FORMAZIONE 'CACCIATORE FORMATO'



- 1. ETICA VENATORIA**
- 2. CORRETTA GESTIONE DELLA CARCASSA DALLO SPARO AL CENTRO DI VERIFICA**
- 3. CORRETTA EVISCERAZIONE E TRATTAMENTO**
- 4. IDONEO PROCESSO DI FROLLATURA DELLA CARNE**
- 5. IDONEA CONSERVAZIONE DELLA CARNE**

SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

AZIONI DEL PROGETTO: CORSI FORMAZIONE 'CACCIATORE FORMATO'



II CORSO DAL 16/10 AL 25/10 2017

Articolato in 3 giornate di lezioni frontali teoriche ed 2 giornate di dimostrazioni pratiche presso il Centro Lavorazione Selvaggina (CLS) Magri di Chiuduno e il Ristorante Selva di Gelso di Clusone.



16 ore di lezione articolate in 5 serate di 3 ore ciascuno
3 lezioni teoriche frontale - 2 lezioni pratiche (Macello CLS e Show cooking)

127 partecipanti in 3 Edizioni del corso (media 42 persone/corso)
Cacciatori provenienti da 4 Comprensori Alpini di Caccia aderenti al progetto

**LEZIONE PRATICA CORSO 'CACCIATORE FORMATO'
CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA (CLS)
Fabio Magri (Chiuduno - BG)
Novembre 2017**



DGR Regione Lombardia X/2612 del 07/11/2014



MOD 3. MOVIMENTAZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA CACCIATA DESTINATA AL CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA

(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data..... Dichiarazione n°.....
Il sottoscritto.....
Residente (indirizzo completo).....
Ente di appartenenza.....
in qualità di "Persona Formata" ai sensi del Reg. (CE) n. 853/04, registrata presso
ASL.....al N°.....
dichiara di aver effettuato l'esame preliminare sui capi di selvaggina selvatica
abbattuta il (data dell'abbattimento) alle ore
nel comune di località

*elenco delle specie abbattuta di selvaggina selvatica grossa o di selvaggina
selvatica piccola:*

specie grossan° fascetta (se dovuto).....
specie grossan° fascetta (se dovuto).....
specie grossan° fascetta (se dovuto).....
specie piccola....., n°
specie piccolan°

Il sottoscritto dichiara¹

- che l'animale osservato nel proprio ambito:
 non ha mostrato alterazioni comportamentali
Oppure
 ha mostrato le seguenti alterazioni comportamentali:
 - aggressività, sovraeccitazione
 - prurito incontenibile
 - perdita di equilibrio
 - depressione del sensorio
 - atassia
 - altre anomalie comportamentali:.....
- che nel habitat naturale della selvaggina abbattuta non sono state osservate possibili fonti di contaminazioni ambientali
Oppure
 nel territorio di caccia sono presenti le seguenti possibili fonti di contaminazione:
- che l'esame visivo preliminare condotto su carcasse e visceri non ha portato a rilevare alterazioni
Oppure

NORMATIVA REGIONALE PREVEDE

- **AUTOCONSUMO**
- **CESSIONE DIRETTA**
- **COMMERCIALIZZAZIONE**

NORMATIVA REGIONE LOMBARDIA INDIVIDUA

- **Centro Lavorazione Selvaggina (CLS)**
- **Centro di Sosta (CS)**
- **Casa di Caccia**

SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

METTERE IN RETE GLI ATTORI PRINCIPALI



MONDO VENATORIO



RISTORATORI



MACELLAI
CENTRI
LAVORAZIONE
SELVAGGINA (CLS)

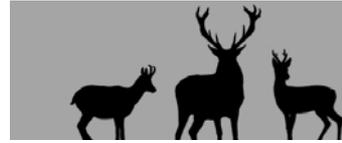
ATTORI PRINCIPALI

1. **MONDO VENATORIO**
2. **MACELLAI (CLS)**
3. **RISTORATORI**

La conoscenza del valore e delle potenzialità delle carni di selvaggina passa attraverso il cacciatore

SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

AZIONI DEL PROGETTO: CORSI FORMAZIONE 'CACCIATORE FORMATO'



Show cooking

Lezione finale con prodotti a base di carni di grossa selvaggina

AZIONI DEL PROGETTO: IDEAZIONE E SVILUPPO MANUALE TECNICO 'CACCIATORE FORMATO'



MANUALE TECNICO

Manuale di 136 pagine a colori, a cura dei docenti del corso, contenete la sintesi dei contenuti fondamentali proposti dai docenti del corso e si pone come strumento di riferimento per i discenti e per tutti coloro che vogliono approfondire l'argomento.

TIMELINE DEL PROGETTO



STARTINGPOINTS

3 Luglio 2017

Nuovo incontro con gli stakeholder per definire le modalità di avvio del progetto "Selvatici e Buoni".

29 Marzo 2017

Presentazione dell'idea progettuale agli stakeholder per valutare l'interesse per il progetto "Selvatici e Buoni".

22 Settembre 2017

Presentazione ufficiale a Clusone (BG) del progetto "Selvatici e Buoni" e avvio del primo corso di formazione per cacciatori.

16 Ottobre 2017

Avvio del secondo corso di formazione per cacciatori a Bergamo.

Novembre 2017

Selvatici e buoni a tavola. 4 cene per 4 carni: cervo a Bergamo, daino a Clusone, cinghiale a Riva di Soltò, camoscio a Vilminore di Scalvè.

Novembre - Dicembre 2017

Raccolta presso i centri biometrici di campi - oni biologici prelevati da capi di ungulati per esecuzione di analisi sanitarie.

30 Gennaio 2018

Avvio del terzo corso di formazione per cacciatori a Clusone (BG).

12 Marzo 2018

Workshop "La cucina della selvaggina" per i ristoratori in collaborazione con Ascom Bergamo.

COUNT SUCCESS

TAPPE 2017

29 Marzo: 1° incontro

3 Luglio: 2° incontro

22 Settembre: presentazione ufficiale

22 Settembre: 1° corso 'cacciatore formato'

16 Ottobre: 2° corso

Novembre/Dicembre: campionamenti

TAPPE 2018

30 Gennaio: 3° corso

12 Marzo: workshop ristoratori

12 Maggio: Bastia Umbra (workshop)

23 Maggio: incontro macellai

Giugno: riunione con CA e consegna attestati

Luglio - Agosto: #Wildfood

AZIONI PROGETTO: ANALISI CAMPIONI BIOLOGICI



1. **INDAGINI SU PATOGENI (Facoltà Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Milano)**
 - ***Toxoplasma gondii* (KIT ID Screen Toxoplasmosis Indirect Multi-species Idvet)**
 - **Virus Epatite E (KIT HEV ELISA 4.0v – MP Diagnostic)**
 - Non previsti a oggi nei piani di monitoraggio ufficiali della Regione
 - Assenza di lesioni evidenti al controllo post-mortem
 - Patologie ad evoluzione di norma silente e/o sublinica
 - Rischio infezione già manipolando le carcasse
2. **LA VALUTAZIONE DEL p.H. NEL CORRETTO PROCESSO DI FROLLATURA DELLE CARNI (Studio AlpVet)**
 - Fornisce indicazioni in merito al processo di frollatura della carcassa (Winkelmayer *et al.*, 2008)
3. **INDAGINE SENSORIALE (Laboratorio del gusto - Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo)**

SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

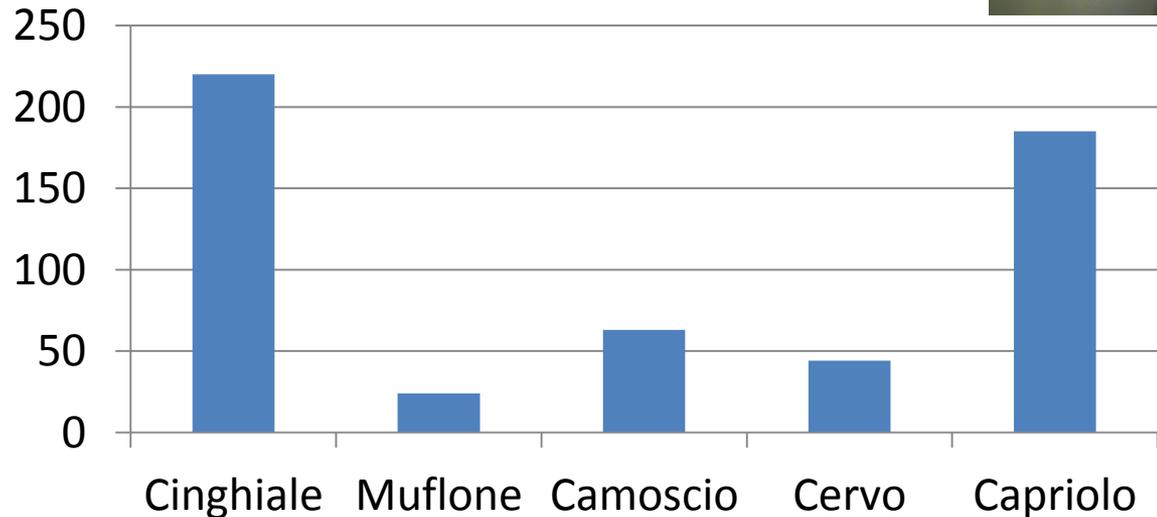
AZIONI PROGETTO: ANALISI CAMPIONI BIOLOGICI



- Indagine avviata durante stagione venatoria 2017 (dati in elaborazione)
- Raccolta campioni biologici in corso durante II stagione indagine (2018)
 - Sangue e p.H. (work in progress - dati in elaborazione)



Specie	Campioni 2017
CINGHIALE	220
CAMOSCIO	63
CAPRIOLO	185
MUFLONE	24
CERVO	44
TOTALE	536



SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

AZIONI PROGETTO:

WORKSHOP RISTORATORI 12 Marzo 2018

in collaborazione con Ascom Bergamo



LA CUCINA DELLA SELVAGGINA

WORKSHOP ORGANIZZATO NELL'AMBITO DEL PROGETTO
'SELVATICI E BUONI': UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE
APPROFONDIMENTO DELLA CONOSCENZA DELLE CARNI DI GROSSA SELVAGGINA
RIVOLTO AI RISTORATORI DEL TERRITORIO

DALLE ORE 15:00 ALLE ORE 18:00

ASCOM - Via Borgo Palazzo 137, Bergamo - Sala Conferenze

LUN
12
MAR

ORE 15:00

Introduzione e presentazione del progetto 'Selvatici e Buoni'
Dott.sa Petronilla Frosio, *Presidente Ristoratori Ascom Bergamo*
Dott. Nicola Perrotti, *Presidente Fondazione UNA Onlus*
Dott. Maurizio Zipponi, *Presidente Comitato Scientifico Fondazione UNA Onlus*
Dott. Antonio Sorice, *ATS Bergamo - Presidente Società Italiana Med. Vet. Preventiva*
Prof. Paolo Lanfranchi, *Università degli Studi di Milano*
Avv. Lorenzo Bertacchi, *Presidente Federaccia Bergamo*

ORE 15:30 - 16:00

Storia, cultura e tradizioni legata al consumo di selvaggina nel territorio alpino
Prof. Silvio Barbero, *Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

ORE 16:00 - 16:45

Aspetti nutrizionali e valorizzazione della qualità delle carni di selvaggina
Dott. Roberto Viganò, *Studio Associato AlpVet*

BREAK

ORE 17:00 - 17:30

Marketing e aspetti economici legati alle carni di selvaggina
Dott. Eugenio Demartini, *Ricercatore Dip. VESPA - Università degli Studi di Milano*

ORE 17:30 - 18:00

Dibattito e confronto sulle tematiche esposte
Modera Dott. Luca Pellicoli, *Studio Associato AlpVet*

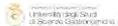
Per iscrizioni: info@ascombg.it



UN'INIZIATIVA DI:



AZIONI DEL PROGETTO: 'SELVATICI E BUONI...A TAVOLA'



CON IL PATROCINIO DI:



Selvatici e buoni a tavola...

NUOVE PROPOSTE GASTRONOMICHE ALLA SCOPERTA DELLA CARNE DI SELVAGGINA DEL TERRITORIO BERGAMASCO - 4 CENE PER 4 CARNI DIVERSE. INIZIATIVA PROPOSTA NELL'AMBITO DEL PROGETTO 'SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE'.

- 1 Mercoledì **8** novembre
Il cervo... in città
Osteria Al Gianca
Via Broseta, 113 - Bergamo (Bg)
Tel. 035 5684928
- 2 Mercoledì **15** novembre
Il daino... alla selva
Trattoria Gastronomica Selva di Gelso
Via Taramelli, 3 - Clusone (Bg)
Tel. 035 703584
- 3 Mercoledì **22** novembre
Il cinghiale... al lago
Ristorante Bellavista
Via Gargano, 23 - Riva di Solto (Bg)
Tel. 035 986034
- 4 Giovedì **30** novembre
Il camoscio... in valle
Ristorante Peccati di Gola
Loc. Ponte Formello - Vilminore di Scalve (Bg)
Tel. 0346 55021



SELVATICI
E BUONI A TAVOLA

PREZZO 35,00 EURO PER PERSONA. ORE 20-00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO 48 ORE
DALLA SERATA DIRETTAMENTE PRESSO I RISTORANTI

Per informazioni scrivere a info@alpvet.it



IL CERVO IN CITTÀ

Osteria al Gianca

Bergamo, 8 novembre

IL DAINO ALLA SELVA

Trattoria Selva di Gelso

Clusone, 15 novembre

IL CINGHIALE AL LAGO

Ristorante Bellavista

Riva di Solto, 22 novembre

IL CAMOSCIO IN VALLE

Ristorante Peccati di Gola

Vilminore di Scalve, 30 novembre

Nell'ambito del progetto è stata avviata, in collaborazione con **ASCOM Bergamo**, la prima edizione di **'Selvatici e buoni a tavola ...'**. Rassegna gastronomica finalizzata ad avvicinare il consumatore ad un utilizzo consapevole delle carni di grossa selvaggina con preporazioni innovative curate dagli Chef dei 4 ristoranti coinvolti nell'iniziativa (novembre 2017).

AZIONI DEL PROGETTO:

BROCHURE INFORMATIVA SUI VALORI NUTRIZIONALI CARNE SELVAGGINA
RIVOLTA A RISTORATORI, CACCIATORI e MACELLAI



**SELVATICI
E BUONI A TAVOLA**



**NUOVE PROPOSTE GASTRONOMICHE
ALLA SCOPERTA DELLA
CARNE DI SELVAGGINA
DEL TERRITORIO BERGAMASCO**

**CARNE A TAVOLA CON MENÙ A BASE DI CARNE DI
CAPRIOLO CERVO, CINGHIALE E CASCIO
DELLA VAL SESIA, VINI E PRODOTTI LOCALI**

CON IL PATROCINIO DI:

CON IL SUPPORTO DI:




CON IL SUPPORTO DI:



CON IL SUPPORTO DI:




La selvaggina nasce e cresce
libera di alimentarsi solo con
alimenti naturali e biologici.
È un prodotto a Km 0.

**LA CARNE DI SELVAGGINA È UNA SCELTA
BUONA**

La selvaggina è legata alla tradizione italiana, apprezzata da svariati ristoratori e cacciatori grazie alla lunga tradizione di allevamento e alla qualità delle carni.

Non è infatti dalla prototipi della selvaggina che si deriva il sapore. Non si tratta quindi di un sapore "artificiale", ma è dovuto ad una cura particolare che si ha nel momento di allevamento e di macellazione. Il risultato è un sapore simile al fegato.

**LA CARNE DI SELVAGGINA È UNA SCELTA
SANA**

Nei ultimi anni in Italia si è riscontrato un incremento nel consumo di carne di selvaggina. La crescita esponenziale degli ungulati selvatici ha reso infatti necessario lo sviluppo di strategie di gestione e allevamento. La normativa vigente verifica la qualità igienico-sanitaria e nutrizionale di commercializzazione della carne di selvaggina, nonché garantisce al consumatore un prodotto di alta qualità, che soddisfa tutti gli standard europei in materia di sicurezza alimentare.

%	CAPRIOLO	CERVO	CINGHIALE	BIOVINO	FOSSO
GRASSO	1,3	1,1	3,3	4,5	3,8
PROTEINE	21,3	21,5	21,5	1,1	20,4

La selvaggina cacciata proviene da animali nati e vissuti in libertà, senza alimentazione forzata e senza alcun trattamento farmacologico o vaccinale. Tale aspetto rende la carne di selvaggina nutrizionalmente più salubre rispetto alla carne proveniente da allevamenti, in cui gli animali sono allevati con alimentazione forzata, soggetti a trattamenti vaccinali e farmacologici, nonché sottoposti a fonti di stress indotte, non solo dalla tipologia di allevamento, ma anche dalle fasi di macellazione.

VALORI DI OMEGA 3

		
3,06	1,08	0,69

La carne di selvaggina è una carne magra, non meno grassa e calorica rispetto ad altre carni e con un alto contenuto di acidi grassi omega-3 (dalle note caratteristiche anti-infiammatorie). Inoltre è una buona fonte di proteine e sali minerali come ferro e zinco.

Fuente dei dati: Filiera Eco-Alimentare, Dr. Roberto Viorato

**LA CARNE DI SELVAGGINA È UNA SCELTA
SOSTENIBILE**

La selvaggina è indubbiamente più etica e salubre della carne di allevamenti intensivi: non subisce trattamenti vaccinali e farmacologici, garantisce una riduzione della produzione di CO2 e del consumo di terreno e di acqua, inoltre limita l'impatto ambientale dovuto alle produzioni zootecniche.

CONSUMO D'ACQUA NELL'ALLEVAMENTO INTENSIVO

Fuente dai dati: Water Footprint Network

		
15.400 L/KG	6.000 L/KG	4.300 L/KG

Dopo un'intera vita vissuta libera nell'ambiente naturale gli animali vengono prelevati con la massima professionalità, garanzia del benessere animale e dell'ambiente. In questo modo le carni di selvaggina offrono caratteristiche organolettiche superiori rispetto alle carni ottenute in allevamento, infatti gli animali sono allevati in base al numero degli ungulati selvatici presenti sulle Alpi Italiane.

UNGLUATI SELVATICI PRESENTI SULLE ALPI ITALIANE

		
CAPRIOLO PRESENZE STIMATE 123.042 CARI PRELEVATI 12.924	CERVO PRESENZE STIMATE 50.865 CARI PRELEVATI 9.744	CAPRIOLO PRESENZE STIMATE 156.502 CARI PRELEVATI 25.149

Valori Medi Annuali - Fonte dei dati: Commissione Ungulati UNCEA

1. Drug Free
2. Ricca di vitamine
3. Ricca di acidi grassi
4. Ricca di proteine
5. Alti valori di ferro
6. Poche calorie
7. Riduzione footprint
8. Prodotto naturale

AZIONI PROGETTO:

#Wildfood *assaggi del territorio*

Luglio – Agosto 2018



#WILD food
Assaggi del territorio



Dalle ore 19:30

www.selvaticiebuoni.it

12
LUG



Birrificio agricolo ASTA

Via Europa, 150
Ponte Nossa
☎ 334.7420009

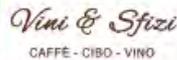
19
LUG



Osteria Bastioli

Via San Michele, 12
Teveno - Vilminore di Scalve
☎ 0346.51162

25
LUG



Vini e Sfizi

Borgo S. Caterina, 84
Bergamo
☎ 035.0149600

02
AGO



Blum In

Via Locatelli, 8
Rovetta
☎ 335.5887246

Costo **15 euro** a persona. Prenotazioni telefoniche presso le strutture.
Iniziativa svolta nell'ambito del progetto
Selvatici e Buoni: una filiera alimentare da valorizzare

#Wildfood

**4 serate di degustazione
abbinate a presentazione
prodotti locali particolari**

**Bergamo
Rovetta**

**Parre – Ponte Nossa
Vilminore di Scalve**

**Oltre 200 partecipanti
tra cui numerosi turisti**



Con il patrocinio di:



Partner dell'iniziativa:



#Wildfood assaggi del territorio



Carpaccio di cervo cotto in barbegna chiuso con legni di ontano accompagnato da salsa di mirtilli e quenelle di patata pasta gialla di Martinengo con sua buccia

SELVATICI e BUONI: ALCUNI NUMERI AD 1 ANNO DALLA PRESENTAZIONE



RICADUTE SUL TERRITORIO

Osteria 'Al Gigianca' Bergamo propone 'CINGHIALE SARDATO'

*Piatto fresco di cinghiale delle valli Bergamasche con
salsa di 'sardina essicata' del lago Iseo
(presidio Slow Food)*



AZIONI DEL PROGETTO: ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE



BASTIA UMBRA - Caccia village Maggio 2018



**'SELVATICI e BUONI'
a TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO**

**TORINO
Settembre 2018**

Un evento di:



SELVATICI e BUONI: ALCUNI NUMERI AD 1 ANNO DALLA PRESENTAZIONE



CON IL PATROCINIO DI:



SELVATICI E BUONI A TAVOLA

SECONDA EDIZIONE 2018-2019

INIZIATIVA CULTURALE-GASTRONOMICA ALLA SCOPERTA DELLE
CARNI DI GROSSA SELVAGGINA DEL TERRITORIO BERGAMASCO.
ATTIVITÀ PROPOSTA NELL'AMBITO DEL PROGETTO:
SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE.

- 1 **Giovedì 29 novembre**
Osteria Al Gigliaccio
Via Broseta 113 - Bergamo
Tel. 035.5684928
- 2 **Giovedì 6 dicembre**
Ristorante Peccati di Gola
Località Ponte Formello - Vilminore di Scalve
Tel. 0346.55021
- 3 **Venerdì 14 dicembre**
Trattoria Selva di Gelso
Via Taramelli 3 - Clusone
Tel. 035.703584

INFO E PRENOTAZIONE PRESSO I RISTORANTI
INIZIO ORE 20:00

- Locanda Blum In (Rovetta)
- Chalet Engadina (Vilminore di Scalve)
- Cascina Lorenzo (Costa Volpino)

...TO BE CONTINUED
2019

www.selvaticiebuoni.it



Il Edizione 'Selvatici e buoni...a tavola 2.0'

- 6 ristoranti aderenti
- Menu perfezionati
- Diversi locali interessati (azione di selezione)
- Allungato periodo di riferimento
- Aumento partner tecnici (aziende)/Enti coinvolti

SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

SELVATICI e BUONI: ALCUNI NUMERI AD 1 ANNO DALLA PRESENTAZIONE



**SE IL TERRITORIO E'
ADEGUATAMENTE
STIMOLATO
DA PROCESSI DI
CAPACITY BUILDING**

**SI POSSONO INNESCARE
PERCORSI INNOVATIVI E
SOSTENIBILI**

SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA DA VALORIZZARE

...TO BE CONTINUED...!



www.selvaticiebuoni.it
GRAZIE PER L'ATTENZIONE !

