

SELVAGGINA

“Selvatici e buoni”: una filiera alimentare da valorizzare

ANTONIO SORICE¹, LUCA PELLICOLI², SILVIO BARBERO³, PAOLO LANFRANCHI⁴, ROBERTO VIGANÒ⁵¹ *Presidente SIMeVeP*² *Medico Veterinario ATS di Bergamo*³ *Università di Scienze Gastronomiche di Polzeo (CN)*⁴ *Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università di Milano*⁵ *Studio AlpVet*

Le carni di selvaggina fanno parte delle tradizioni alimentari del nostro Paese e sono espressione di un prodotto alimentare locale dall'altissima qualità nutrizionale e organolettica che, grazie agli attuali Regolamenti comunitari (Reg. (CE) 852-853-854 del 2004) e successivi recepimenti nazionale e regionali, possono dare origine a una filiera produttiva controllata e sostenibile.

Con queste premesse è stato avviato il progetto scientifico “Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare”. Progetto sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus (Uomo Natura Am-

biente) che vede capofila l'Università di Scienze gastronomiche di Polzeo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina veterinaria dell'Università degli Studi di Milano, la Società italiana di Medicina veterinaria preventiva e lo studio AlpVet.

Il progetto – dopo un'attenta e puntuale fase di condivisione programmatica tra i partner scientifici del progetto e le realtà Istituzionali e associative locali – è stato ufficialmente avviato il 22 settembre 2017 a Clusone (BG) nell'area di studio della Provincia di Bergamo e in particolare in val Seriana, val di Scalve e val Borlezza.

Obiettivo principale di “selvatici e buoni” è sviluppare, nel rispetto della sicurezza alimentare, le modalità operative per la corretta gestione igienico-sanitaria della filiera delle carni di grossa selvaggina permettendo la valorizzazione di un prodotto dalle importanti caratteristiche nutrizionali e la sua promozione sul territorio affermando un modello di sviluppo delle aree montane in grado di coniugare esigenze ambientali e socio-economiche attraverso adeguate scelte gestionali.

L'attenzione è rivolta in particolare agli ungulati selvatici che negli ultimi decenni hanno registrato una forte crescita demografica e una consistente espansione dei propri areali su tutto il territorio alpino, determinando in alcune situazioni danni agroforestali e anche la nascita di problematiche sanitarie. Il progetto si collega quindi anche alla necessità di arginare tali criticità contribuendo a trasformare un problema in una risorsa.

Le popolazioni di ungulati selvatici rappresentano, infatti, una risorsa rinnovabile per eccellenza, in grado di fornire derrate alimentari con intrinseche peculiarità nutrizionali, organolettiche e a basso impatto ambientale. Tali prerogative, che peraltro rispondono alle esigenze sempre più impellenti della Società moderna, vanno adeguatamente valorizzate attraverso un rigoroso processo produttivo che parte dal territorio e vede coinvolto in prima persona il mondo venatorio.

Articolazione del progetto

Il progetto si articola in diverse azioni che hanno coinvolto in modo attivo sin dall'inizio i 3 attori principali della filiera rappresentati dal mondo venatorio, macellai attraverso i Centri di lavorazione della selvaggina (CLS) e i ristoratori.

La formazione

La prima azione ha riguardato la formazione del mondo venatorio attraverso la realizzazione di 3 corsi di formazione (settembre 2017/febbraio






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 Giganca
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 Gargarino, 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

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









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














2018) in armonia con quanto previsto dalla normativa europea (Reg. (CE) 853/2004) e della Regione Lombardia (DGR X/2612 del 7 novembre 2014).

I corsi, svolti con il patrocinio dell'ATS Bergamo, si sono articolati in 5 lezioni per una durata complessiva di 16 ore. Partendo da indispensabili nozioni di etica venatoria, come condizioni essenziali per la garanzia del benessere animale anche nell'ambito dell'attività venatoria, le lezioni hanno sviluppato e approfondito le tematiche relative al corretto trattamento delle carni di grossa selvaggina fornendo informazioni tecniche utili sia per gli aspetti di igiene del prodotto sia di salute pubblica oltre che per un'affermazione di una nuova cultura di prodotto.

I corsi, che hanno previsto il coinvolgimento dei Centri di lavorazione della selvaggina (CLS) presenti sul territorio, comprendono un'esercitazione finalizzata al riconoscimento del quadro anatomopatologico della carcassa e tutte le nozioni legate al suo trattamento e corretta frollatura.

Il corso è terminato con una lezione dimostrativa finale di *show cooking* presso un ristorante del territorio aderente al progetto con degustazione finale. Complessivamente sono stati formati 127 cacciatori, in seguito inseriti nell'albo delle persone formate previsto dalla Regione Lombardia.

Nell'ambito di questo percorso il cacciatore oltre ad assumere il ruolo di 'produttore primario', prevista dalla normativa, diviene di fatto anche la figura di riferimento nello sviluppo della qualità e successiva valorizzazione del prodotto selvaggina.

Il confronto

In seguito, altra azione fondamentale prevista nel progetto ha riguardato il mondo dei macelli e della ristorazione

con i quali è stato aperto un primo momento di confronto (marzo 2018) attraverso la realizzazione del workshop "*La cucina della selvaggina*" nell'ambito del quale è stato avviato un dibattito sui possibili scenari legati alla ristorazione e selvaggina locale oltre che un'analisi delle potenzialità economiche del settore.

A seguito di questo primo momento di confronto sono state avviate, in collaborazione con ASCOM e Promoserio, la prima edizione di "*Selvatici e buoni... a tavola*" (novembre – dicembre 2017) e una versione estiva "*#Wildfood assaggi del territorio*" (luglio – agosto 2018). Due rassegne culturali-gastronomiche che hanno coinvolto i ristoranti del territorio che si sono im-

pegnati nel proporre menù e degustazioni a base di selvaggina locale certificata (proveniente dai CLS del territorio) abbinati ad altre eccellenze enogastronomiche. Le serate hanno riscosso un deciso interesse a dimostrazione di come la sensibilità per questa tematica è in continua crescita.

Il monitoraggio sanitario

Parallelamente a queste azioni durante la stagione venatoria 2017/2018 sono stati eseguiti presso i centri biometrici di verifica dei prelievi di sangue sui capi di ungulati selvatici abbattuti durante l'attività di selettamento e i piani di contenimento. I prelievi sono finalizzati all'esecuzione di un monitoraggio sanitario nella logica della sicurezza alimentare, svolto dall'Università di Milano Dipartimento di Medicina veterinaria, al fine di eseguire analisi sierologiche su *Toxoplasmosi (Toxoplasma gondii)* e il virus dell'epatite E. Sono stati, inoltre, eseguiti approfondimenti finalizzati alla valutazione della corretta frollatura della carcassa attraverso rilievi e valutazione dell'andamento del pH.

L'indagine storico-culturale

A completamento del lavoro svolto è stata infine avviata un'indagine storico-culturale sulle tradizioni alimentari-gastronomiche del territorio legate al consumo della carni di selvaggina a cura dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo con il supporto delle condotte *slowfood* presenti sul territorio e dei relativi presidi.

Il progetto è tutt'ora in corso e i risultati finali saranno pubblicati nel corso 2019. A un anno dall'avvio del progetto, SIMeVeP è molto soddisfatta dell'attività svolta e del supporto offerto per la realizzazione di "*Selvatici e Buoni*" che contribuisce a dare un nuovo slancio a questa tipologia di prodotto nel rispetto della sicurezza alimentare e di un filiera locale tracciata della selvaggina.