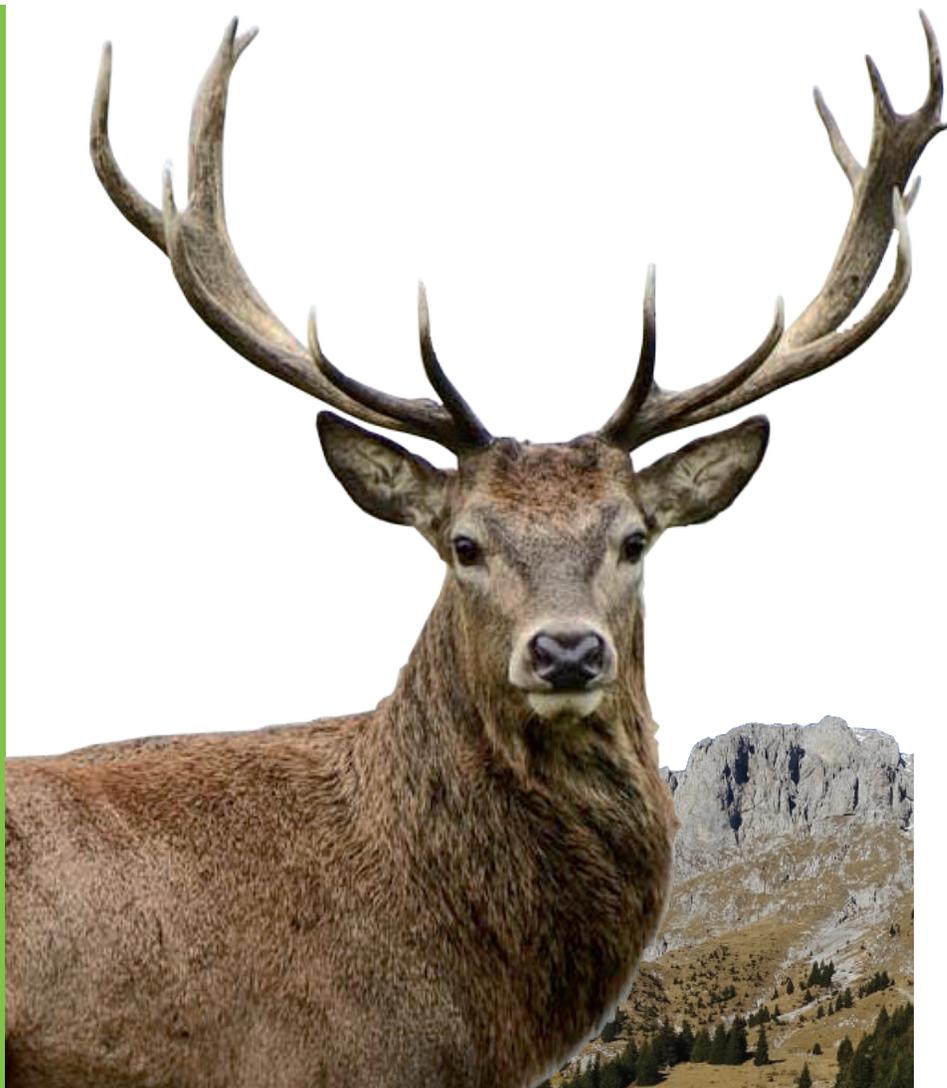


**REPORT FINALE
DELLE ATTIVITÀ
SVOLTE
NELL'AMBITO
DEL PROGETTO**

**Bergamo
28 Ottobre 2019**



*Per informazioni e
approfondimenti
www.selvaticiebuoni.it*

SELVATICI E BUONI
UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

A cura di

*Silvio Barbero, Paolo Lanfranchi, Luca Pellicoli,
Antonio Sorice, Roberto Viganò, Maurizio Zipponi*

SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

PARTNER DEL PROGETTO



SUPPORTER DEL PROGETTO



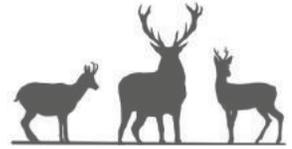
ENALCACCIA

CIC ITALIA
CONSIGLIO INTERNAZIONALE
DELLA CACCIA E DELLA
SALVAGUARDIA DELLA FAUNA

Il presente report, stampato su carta riciclata, è stato realizzato nell'ambito delle attività previste dal progetto scientifico 'Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare' (Bergamo 2017/2019).

Tutti i diritti sono riservati, la riproduzione di testi e immagini, anche parziali ed in forma elettronica, è vietata.

© Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Bergamo, 28 Ottobre 2019



SOMMARIO

1. SELVATICI E BUONI

1.1 Il Progetto	05
1.2 Obiettivi	07
1.3 Formazione	08
1.4 Timeline del progetto	09

2. SELVATICI E BUONI

2.1 Presentazione del progetto	12
2.2 Stakeholder	13
2.3 Definizione del progetto	15
2.4 Avvio del progetto	16

3. FORMAZIONE

3.1 Corsi per la qualifica di Persona Formata	18
3.2 Programma dei corsi	23
3.3 Questionario sul consumo della selvaggina	24
3.4 Consegna attestati	25

4. SELVATICI E BUONI A TAVOLA

4.1 Selvatici e buoni...a tavola (I edizione)	26
4.2 Pieghevole informativo sulle carni selvatiche	28
4.3 #WildFood (I edizione)	29
4.4 Selvatici e buoni...a tavola (II edizione)	30
4.5 Selvatici e buoni...a tavola (III edizione)	31

5. FORMAZIONE PER I RISTORATORI

5.1 I Workshop La Cucina delle carni selvatiche	33
5.2 Il Workshop La Cucina delle carni selvatiche	35

6. EVENTI E COMUNICAZIONE

6.1 Caccia Village e Hit	38
6.2 Terra Madre	39
6.3 Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	40
6.4 Vettermo 2018	41

7. RACCOLTA E ANALISI DATI

7.1 Analisi sensoriale	42
7.2 Analisi andamento del pH	43
7.3 Analisi valori nutrizionali	44
7.4 Monitoraggio sanitario	45



MANIFESTO DELLE CARNI SELVATICHE NELLA RISTORAZIONE

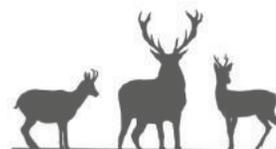
UNA SCELTA SANA E SOSTENIBILE

Le carni di ungulati selvatici provenienti dalla filiera certificata del territorio, sono un prodotto sano e sostenibile che rispecchia la normativa in materia di sicurezza alimentare e benessere animale ed inoltre presenta valori nutrizionali ideali per una corretta dieta.

IL RISTORATORE SI IMPEGNA A

RISPETTARE I CONTENUTI E PROMUOVERE GLI OBIETTIVI DEL MANIFESTO

1. Acquistare carni selvatiche provenienti dalla filiera certificata del territorio, sostenendo le produzioni primarie locali, preferendole a quelle d'importazione.
2. Garantire il rispetto della sicurezza alimentare e la tracciabilità della filiera.
3. Promuovere nella ristorazione l'utilizzo delle carni selvatiche del territorio offrendo piatti ispirati sia alle tradizioni locali, sia all'innovazione gastronomica.
4. Assicurare la presenza di un menù 'selvatico' del territorio all'interno delle proposte gastronomiche compatibilmente con la disponibilità di carni selvatiche.
5. Privilegiare, nelle ricette a base di carni selvatiche, l'utilizzo di materie prime del territorio rispettando la stagionalità dei prodotti.
6. Stabilire prezzi equi in armonia con le economie locali.
7. Promuovere una ristorazione che limiti gli sprechi alimentari.
8. Contribuire alla conoscenza della filiera selvatica intesa come produzione primaria, sostenibile ed elemento fondamentale dell'identità culturale, sociale ed alimentare del territorio.
9. Fornire ai clienti adeguate informazioni sulle caratteristiche nutrizionali delle carni selvatiche utilizzate.
10. Esporre la vetrofania nel proprio locale e divulgarne i principi.



La gestione virtuosa delle risorse naturali passa attraverso la sinergia programmatica tra tutti gli attori che a diverso titolo operano nel panorama ambientale.

1.1 IL PROGETTO

IL PROGETTO SCIENTIFICO SELVATICI E BUONI

In Italia per troppi anni si è vissuto un conflitto sordo e improduttivo tra mondo venatorio e quello ambientalista, che svolgono entrambi un ruolo di pari dignità nella salvaguardia della biodiversità.

La **Fondazione UNA Onlus** (Uomo, Natura e Ambiente) nasce proprio con l'obiettivo di costruire in Italia una nuova cultura della gestione della natura, che diventi il frutto del confronto tra mondi apparentemente distanti e conflittuali e che invece possono e devono collaborare alla tutela e alla valorizzazione del nostro straor-

dinario patrimonio faunistico e ambientale. Su questi temi, Fondazione UNA si è consolidata negli anni come interlocutore credibile e concreto, ottenendo il riconoscimento pubblico da parte del Ministero dell'Ambiente. Per farlo la Fondazione cura diversi progetti dedicati a specifiche esigenze ambientali e faunistiche.

Tra questi, siamo particolarmente orgogliosi di aver supportato la realizzazione di "Selvatici e Buoni: una filiera alimentare da valorizzare", progetto italiano totalmente dedicato alla valorizzazione delle carni selvatiche,



“FONDAZIONE UNA ONLUS” NASCE CON L’OBIETTIVO DI COSTRUIRE IN ITALIA UNA NUOVA CULTURA DELLA GESTIONE DELLA NATURA



tanto prelibate quanto sottovalutate dal punto di vista nutritivo e di gusto.

Con “Selvatici e Buoni” vogliamo dar nuovo slancio a questa tipologia di carne nel rispetto della sicurezza alimentare, valorizzando il patrimonio faunistico, rispettando l’ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico locale attraverso lo sviluppo di una filiera tracciata delle carni selvatiche.

Il territorio bergamasco, attraverso la proficua collaborazione tra istituzioni ed enti locali, ha dato il battesimo a questo progetto.

L’auspicio di UNA è che l’esempio orobico possa riprodursi presto in altri territori italiani.

Maurizio Zipponi

Presidente Fondazione UNA Onlus

Da sinistra Silvio Barbero (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), Nicola Perrotti (Fondazione UNA Onlus), Luca Pellicoli (Referente scientifico del progetto), Massimiliano Serpellini (Centro Lavorazione Selvaggina, Soverè), Ivano Gelsomino (Ristorante Selva di Gelso) in occasione della presentazione del progetto a Clusone (BG) il 22.09.2017.





1.2 OBIETTIVI

OBIETTIVI E FINALITÀ DEL PROGETTO

La finalità del progetto "Selvatici e Buoni" è quella di affermare un modello di sviluppo delle aree montane in grado di coniugare esigenze ambientali e socio-economiche attraverso adeguate scelte gestionali.

L'iniziativa, nata dalla condivisione programmatica tra Istituzioni ed Enti locali, ha come obiettivo principale lo sviluppo di una filiera delle carni di ungulati selvatici a vita libera attraverso una specifica attività di formazione per assicurarne le caratteristiche igienico-sanitarie e valorizzare il prodotto sino ad arrivare alla sua promozione sul territorio. Il Cacciatore riveste un ruolo fondamentale quale 'produttore primario' conferitogli a livello comunitario ai sensi del pacchetto igiene (Reg. CE 852, 853 del 2004) e in questo ambito è evidente che la sostenibilità del prelievo venatorio è la premessa irrinunciabile del progetto stesso.

L'attenzione è rivolta agli ungulati selvatici che negli ultimi decenni hanno registrato una forte crescita demografica ed una consistenze espansione dei propri areali su tutto il territorio alpino, determinando in alcune situazioni danni agro-forestali e problemi sanitari. Il progetto si collega anche alla necessità di arginare tali criticità nel

senso che un corretto prelievo può contribuire 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 ed a basso impatto ambientale. Tali prerogative, che rispondono ad esigenze sempre più impellenti per la Società moderna, vanno adeguatamente valorizzate attraverso un rigoroso processo produttivo, a partire dalla realtà di campo che vede coinvolto in prima persona il mondo venatorio, i macellai e la ristorazione.

Silvio Barbero

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

Paolo Lanfranchi

Dipartimento di Medicina Veterinaria



Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Milano

Antonio Sorice

Società Italiana Medicina Veterinaria Preventiva



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva

1.3 FORMAZIONE

PERCORSI FORMATIVI E DI CONOSCENZA

Il progetto 'Selvatici e buoni' avviato in provincia di Bergamo nel settembre 2017 ha previsto una specifica azione legata alla formazione con lo sviluppo di percorsi formativi in grado di fornire al cacciatore tutte le informazioni tecniche ed operative in merito al corretto trattamento della carcassa di ungulati selvatici prelevati durante l'attività venatoria.

Il ruolo del Cacciatore all'interno del progetto 'Selvatici e buoni', oltre ad identificarsi nella figura di 'produttore primario', prevista dai regolamenti comunitari del *Pacchetto igiene*, deve ulteriormente elevarsi ad essere una figura di riferimento della qualità e della valorizzazione del prodotto selvaggina.

Il Cacciatore è il soggetto che può permettere di portare a livello di ristorazione un prodotto che si presenta con caratteristiche nutrizionali e organolettiche eccezionali e rappresenta l'unica produzione realmente sostenibile ed in grado di rispettare, in tutte le fasi della produzione, le garanzie del benessere animale.

La fauna selvatica nasce libera, vive libera, è libera di adottare comportamenti tipici della

specie e di alimentarsi con ciò che trova in natura a garanzia di un'ottima qualità del prodotto come, ad esempio, l'elevata concentrazione di omega 3 ed un corretto equilibrio tra acidi grassi.

Infine l'animale viene prelevato senza subire nessuna forma di sofferenza e/o stress attraverso un abbattimento immediatamente mortale e quindi nel rispetto del benessere animale.

Il Cacciatore ha quindi la responsabilità di garantire, anche nella fase del prelievo, il mantenimento del benessere animale e, di conseguenza, della qualità del prodotto effettuando un abbattimento etico, che porti a morte immediata il soggetto.

Tale aspetto è altresì importante nel limitare i rischi sanitari che potrebbero verificarsi nell'ambito della gestione della carcassa.

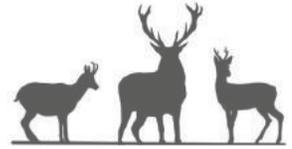
Luca Pellicoli

Medico veterinario, referente progetto

Roberto Viganò

Studio Associato AlpVet





1.4 TIMELINE DEL PROGETTO

PRINCIPALI ATTIVITÀ SVOLTE NEL PROGETTO SELVATICI E BUONI

STARTING POINTS



2017



3 Luglio 2017

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

29 Marzo 2017

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



16 Ottobre 2017

Avvio del secondo corso di formazione per cacciatori a Bergamo.

22 Settembre 2017

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



Novembre - Dicembre 2017

Raccolta presso i centri biometrici di campioni biologici prelevati da capi di ungulati per indagini sanitarie.

Novembre 2017

Prima rassegna 'Selvatici e buoni a tavola'. Bergamo, Clusone, Riva di Solto, Vilminore di Scalve.



2018



12 Marzo 2018

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

30 Gennaio 2018

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



COUNT SUCCESS

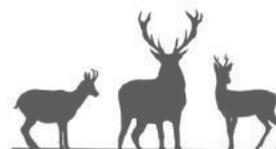




2018

2019

1. SELVATICI E BUONI



2019



29
MAR
2017

ORE
14:30



PALAMONTI - SALA CONSIGLIO
VIA PIZZO DELLA PRESOLANA, 15 - BERGAMO

SELVATICI E BUONI UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

Presenteranno il progetto scientifico:

Maurizio Zipponi
Presidente Comitato Scientifico *Fondazione UNA (Uomo Natura Ambiente)*

Dott. Antonio Sorice
Presidente *Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva*

Prof. Silvio Barbero
Coordinatore scientifico progetto 'Selvatici e Buoni'
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo

Prof. Paolo Lanfranchi
Referente scientifico progetto 'Selvatici e Buoni'
Università degli Studi di Milano

Dott. Roberto Viganò
Responsabile scientifico 'Filiera Eco-Alimentare' presso Ars.Uni.VCO
Studio AlpVet

Dott. Luca Pelliccioli
Referente territoriale progetto 'Selvatici e buoni'
Studio AlpVet



Presentazione del progetto scientifico

Il progetto è stato presentato in due distinte sessioni di lavoro (alle ore 10:30 e alle ore 14:30) agli stakeholder interessati ad una possibile collaborazione, con la partecipazione totale di 32 persone.

2.1 PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

PRIMA PRESENTAZIONE AGLI STAKEHOLDER - BERGAMO, 29 MARZO 2017

Le carni selvatiche fanno parte da sempre delle nostre tradizioni gastronomiche e sono espressione di un prodotto alimentare locale dall'elevata qualità nutrizionale.

Le prescrizioni normative comunitarie (Reg. CE 853-854 del 2004) ed i recenti recepimenti Nazionale e Regionali (DGR X/2612 del 7 novembre 2014) sono di supporto per la creazione di una filiera produttiva controllata.

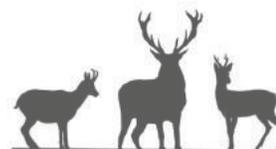
Obiettivo principale del progetto è sviluppare, attraverso un percorso partecipato che prevede il coinvolgimento di tutti gli stakeholder, le modalità operative per la gestione della filiera delle carni selvatiche attraverso attività di formazione, edu-

cazione all'utilizzo delle risorse, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto, fino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Il progetto si svilupperà all'interno delle aree di studio nell'arco temporale di 18 mesi ed è strutturato in azioni specifiche tra cui le più significative riguardano:

- Costruzione partecipata della filiera.
- Indagine sulle tradizioni gastronomiche del territorio.
- Formazione all'utilizzo delle risorse.
- Monitoraggio sanitario, valutazione e miglioramento dei requisiti igienico-sanitari del prodotto.
- Business plan per rilancio dell'economia locale.

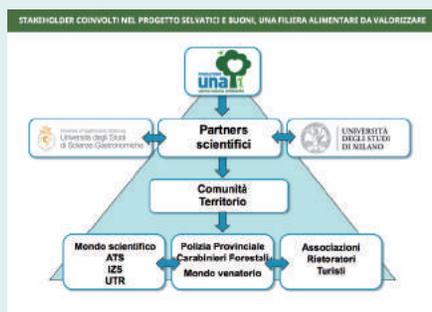
2. ATTIVITÀ SVOLTE



6 relatori
32 partecipanti

29 marzo 2017

Presentazione del progetto scientifico agli stakeholder interessati presso il Palamonti a Bergamo.



2.2 STAKEHOLDER

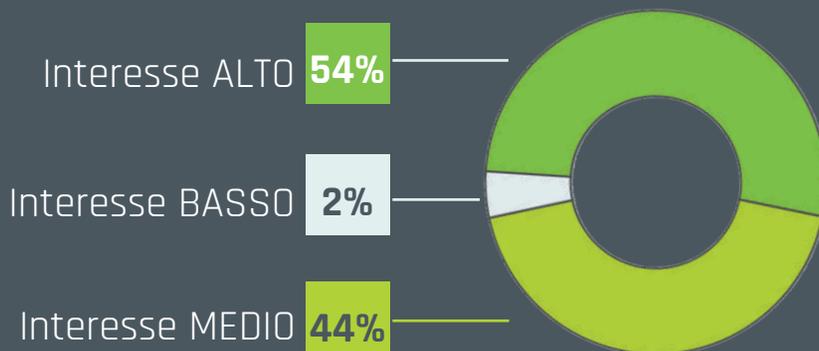
ENTI E ASSOCIAZIONI COINVOLTI NEL PROGETTO

Fondazione **UNA Onlus** in collaborazione con l'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, il **Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano**, la **Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva** e la consulenza specialistica dello **Studio Associato AlpVet** ha presentato il progetto scientifico ai possibili stakeholder chiedendo successivamente di aderire con una manifestazione di interesse.

La presentazione del progetto è avvenuta in due momenti distinti: il mattino dedicato agli enti e alle associazioni (*Corpo di Polizia Provinciale, Regione Lombardia UTR Bergamo, Istituto Zooprofilattico Sperimentale sezione di Bergamo, Agenzia Tutela Salute di Bergamo, Slow Food, Ascom Bergamo, CAI Bergamo*); il pomeriggio rivolto invece ai Comprensori Alpini di Caccia e alle Associazioni Venatorie.

INTERESSE

espresso dagli stakeholder per il progetto "Selvatici e buoni" come strumento di valorizzazione del territorio e del consumo di carni selvatiche.



VALUTAZIONI NEI CONFRONTI DELLE CARATTERISTICHE DELLE CARNI SELVATICHE AL TERMINE DELL'INCONTRO



NATURALE

■ prodotto naturale, sano e di qualità



DISPONIBILE

■ possibilità di consumo di selvaggina sul territorio



ACQUISTABILE

■ possibilità di acquistare la selvaggina in macelleria

Al termine della presentazione del progetto è stato richiesto ai partecipanti all'incontro di compilare un questionario per comprendere il livello di interesse per il tema presentato, la conoscenza precedente degli argomenti trattati e le ricadute che si crede questo progetto possa avere sul territorio e sull'immagine pubblica del mondo venatorio.

Sono inoltre stati richiesti suggerimenti e proposte per ulteriori sviluppi del progetto stesso.

La totalità dei partecipanti ha espresso la convinzione che questo progetto possa contribuire a dare

un'immagine diversa del mondo venatorio, in particolare che possa aiutare a ridurre i pregiudizi dell'opinione pubblica rispetto alla caccia, evidenziare un nuovo ruolo del cacciatore come soggetto economico a tutti gli effetti, rendere trasparente il consumo e la commercializzazione di carne di ungulati, sottolineare il fatto che la caccia non sia soltanto prelievo ma anche tutela del territorio e dell'ambiente.

Infine sono state evidenziate le potenzialità di questo progetto nello sviluppo della cultura del territorio tra tradizione e innovazione del cibo.



2.3 DEFINIZIONE DEL PROGETTO

BERGAMO, 03 LUGLIO 2017

A seguito della prima presentazione del progetto avvenuta il 29 marzo 2017 sono seguiti altri 5 incontri (nei giorni 11.04, 18.04, 06.05, 08.05, 09.06) nei quali i promotori del progetto hanno incontrato diversi interlocutori tra cui i Presidenti delle Commissioni ungulati dei vari Comprensori Alpini di Caccia, i referenti delle Associazioni venatorie, i titolari dei Centri di Lavorazione della Selvaggina (CLS) e le autorità sanitarie locali. Al termine di questo percorso di condivisione sono state quindi accertate le

condizioni essenziali per l'avvio del progetto.

Il **3 Luglio 2017** è stata quindi convocata, presso il Palamonti Bergamo, la seconda riunione ufficiale con tutti i partner tecnici e scientifici del progetto che hanno illustrato agli stakeholder il lavoro svolto sul territorio e verificato l'interesse da parte dei diversi attori per l'avvio del progetto nel territorio bergamasco che è stato confermato dalla sottoscrizione della 'manifestazione d'interesse'.

A questo punto il progetto può partire !



**Federaccia
Bergamo**



Comprensorio
Alpino
Val Borlezza



Comprensorio
Alpino
Val di Scalve



COMPRESORIO
ALPINO
PREALPI
BERGAMASCHE



Comprensorio
Alpino
Valle Seriana

2.4 AVVIO DEL PROGETTO

CLUSONE, 22 SETTEMBRE 2017

Avvio ufficiale dell'iniziativa "Selvatici e Buoni" con la conferenza stampa di presentazione del progetto organizzata alle ore 17:00 presso la sala della Comunità Montana Valle Seriana (Clusone, BG) con la presenza di tutti i partner tecnici e scientifici del progetto, degli Enti territoriali locali e regionali e dei presidenti

dei Comprensori Alpini di Caccia (*Prealpi Bergamasche, Valle Borlezza, Valle di Scalve, Valle Seriana*), il Presidente Federcaccia di Bergamo e i Presidenti delle Comunità Montane.

La stessa sera è iniziato anche il primo corso gratuito per il conferimento dell'attestato di "**Persona Formata**", rivolto ai cacciatori.

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

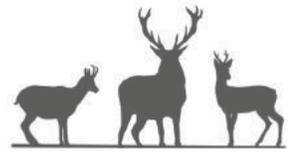
Maurizio Volpi, Comprensorio Alpino di Caccia Prealpi Bergamasche

Giacomo Dubiinsky, Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza

Antonio Maj, Comprensorio Alpino di Caccia Valle di Scalve



2. ATTIVITÀ SVOLTE



CONFERENZA STAMPA 22 SETTEMBRE 2017

Con la presenza di tutti i partner tecnici e scientifici del progetto e degli Enti territoriali locali e regionali.



3.1 CORSI DI FORMAZIONE

PER IL CONFERIMENTO DELL'ATTESTATO DI 'PERSONA FORMATA'

Una delle azioni principali del progetto ha previsto l'erogazione di corsi formazione ai cacciatori appartenenti ai Comprensori Alpini di Caccia, che hanno sottoscritto la 'manifestazione d'interesse'.

Tema centrale dei tre corsi, organizzati nell'ambito del percorso didattico-formativo, è l'**Igiene e sanità delle carni di selvaggina**. I corsi, della durata di 16 ore, sono stati organizzati secondo il programma previsto dal **Reg. (CE) 853/04 e DGR R.L. X/2612 del 7.11.14 con il rilascio dell'attestato di 'Persona Formata'**.

Il progetto 'Selvatici e buoni' è stata un'opportunità per il mondo venatorio bergamasco che si è sempre dimostrato attento alle problematiche della conservazione faunistica.

Numerosi Cacciatori hanno partecipato, con passione ed interesse, alle diverse attività di formazione e ricerca proposte nel corso del progetto grazie alle quali è stato possibile contribuire ad una crescita del mondo venatorio.

Lorenzo Bertacchi, Presidente Fidc Lombardia
Michele Bornaghi, Presidente Fidc Bergamo

CORSO PER IL CONFERIMENTO DELL'ATTESTATO DI 'PERSONA FORMATA'
AI SENSI DEL REG. (CE) 852-853 DEL 2004 E DGR REGIONE LOMBARDIA X/2612 DEL 07/11/2014
CORSO GRATUITO ORGANIZZATO NELL'AMBITO DEL PROGETTO 'SELVATICI E BUONI': UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

- 1 **VEN 22 SETTEMBRE 2017**
ore 19:30 - 22:30
Comunità Montana Clusone
- 2 **MAR 26 SETTEMBRE 2017**
ore 20:00 - 23:00
Comunità Montana Clusone
- 3 **GIO 28 SETTEMBRE 2017**
ore 20:00 - 23:00
Comunità Montana Clusone
- 4 **SAB 30 SETTEMBRE 2017**
ore 09:00 - 13:00
CLS Serpellini, Soverè
- 5 **LUN 02 OTTOBRE 2017**
ore 19:30 - 22:30
Ristorante 'La Selva', Clusone

PER ISCRIZIONI:
Comprensorio alpino di caccia valle Borlezza
Giacomo Dubiinsky ☎ 348.5518876
valleborlezza@virgilio.it

Comprensorio alpino di caccia valle di Scalve
Pierangelo Duci ☎ 338.4091175
cavallescalve@gmail.com

Circolo UNICIA Presalpi Orobiche
Marco Bonaldi ☎ 339.2167214
Danilo Frosio ☎ 347.2951903

PER INFORMAZIONI:
info@fondazioneuna.org
info@alpvet.it

CON IL PATROCINIO DI:

ATTESTATO DI FREQUENZA AL CORSO DI 'PERSONA FORMATA'
AMIGHETTI GIANANTONIO

ha frequentato il corso teorico-pratico di formazione in materia di **Igiene e Sanità delle carni di grossa selvaggina** nell'ambito del progetto scientifico **'Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare'**.

Il corso è conforme ai dettami legislativi del Reg. (CE) 852-853 del 2004 e DGR Regione Lombardia X/2612 del 07/11/2014.

Clusone, 2 Ottobre 2017

Il Presidente della Fondazione UNA Onlus
Avv. Nicola Perrotti

Il Responsabile scientifico del corso
Dott. Luca Pelliccioli

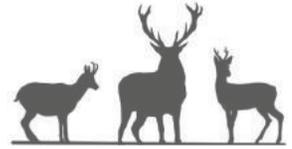
I relatori:
Prof. Paolo Lanfranchi
Dott. Giulio Loglio
Dott. Roberto Viganò
Dott. Antonio Sorice
Dott.ssa Martina Besozzi
Massimiliano Serpellini
Chef Ivano Gelominio

SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

Attestato di frequenza al corso di Persona Formata.

Locandina di promozione del primo corso per il conferimento dell'attestato di 'Persona Formata'.

3. CORSI DI FORMAZIONE



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.



45 ISCRITTI APPARTENENTI AI CA

Al corso hanno partecipato **43 cacciatori** iscritti ai Comprensori Alpini di Caccia della Val Borlezza e della Val di Scalve, oltre a **2 agenti** della Polizia Provinciale di Bergamo.



MATERIALE DIDATTICO MANUALE INFORMATIVO

Al termine del corso è stato fornito gratuitamente a tutti i partecipanti un manuale tecnico sui temi trattati nel corso, oltre che l'attestato di partecipazione. Nella foto a destra uno dei momenti formativi a cura del dott. Roberto Viganò.



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.



35 ISCRITTI APPARTENENTI AI CA

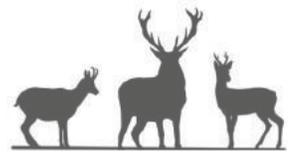
Al corso, svolto presso la sede di Federcaccia di Bergamo, hanno partecipato **33 cacciatori** iscritti ai Comprensori Alpini Prealpi Bergamasche e **2 Guardie dell'Azienda Faunistica Venatoria Barbellino Belviso**.

MACELLERIA-CLS MAGRI CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA LEZIONE PRATICA

La lezione pratica ha fornito nozioni tecniche-operative per il corretto trattamento igienico-sanitario della carcassa con particolare riferimento all'eviscerazione.



3. CORSI DI FORMAZIONE



III CORSO DAL 30/01 AL 08/02/2018

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.



45 ISCRITTI APPARTENENTI AI CA

Al corso hanno partecipato **40 cacciatori** iscritti ai Comprensori Alpini di Caccia della Val Seriana e Val di Scalve oltre a **3 agenti della Polizia Provinciale di Bergamo** e **2 Guardie Volontarie**.



RISTORANTE SELVA DI GELSO LEZIONE PRATICA

L'ultima lezione del corso è stata svolta dallo Chef Ivano Gelsomino che presso il suo ristorante di Clusone ha intrattenuto i discenti con uno show cooking riguardante le carni selvatiche.





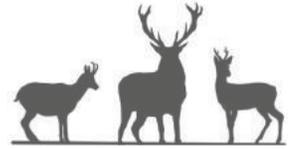
L'eticità della produzione va di pari passo con l'eticità del mondo venatorio. Infatti l'etica venatoria e la gestione corretta del prelievo sono basilari nella produzione di carni di selvaggina. Un prelievo mirato, che non rechi sofferenze e stress nel soggetto, è garanzia del benessere animale e della qualità igienico-sanitaria e organolettica del prodotto.

Roberto Viganò - Studio AlpVet

MANUALE TECNICO PER IL CORSO DI “PERSONA FORMATA”

Volume di 136 pg a colori, a cura dei docenti, contenete la sintesi dei contenuti del corso (I Edizione Ottobre 2017)

- **ETICA VENATORIA,**
Prof. Paolo Lanfranchi - Dip. di Medicina Veterinaria Università degli Studi di Milano
- **NORMATIVA IGENICO SANITARIA SULLA COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA CACCIATA,**
Dr. Giulio Loglio - ATS Bergamo, Dipartimento Veterinario
- **ELEMENTI DI ANATOMIA E DI PATOLOGIA DEGLI UNGULATI SELVATICI**
Dott. Luca Pellicoli Studio Associato AlpVet
- **ETICA VENATORIA E GESTIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA DA PRIMA DELLO SPARO AL CONSUMO**
Dott. Roberto Viganò - Studio Associato AlpVet
- **ALLEGATI: NORMATIVE NAZIONALI e REGIONALI**



3.2 PROGRAMMA DEI CORSI

PER IL CONFERIMENTO DELL'ATTESTATO DI QUALIFICA DI "PERSONA FORMATA"

I corsi, organizzati con il patrocinio dell'Agenzia di Tutela della Salute (ATS) di Bergamo, in base alla normativa vigente, si sono svolti in cinque serate per un totale di 16 ore complessive.

Al termine del corso, dopo il superamento con esito favorevole il test di apprendimento, i partecipanti hanno ricevuto la qualifica di "Persona Formata" ai sensi del DGR n. X/2612 del 7/11/2014.

- Presentazione del corso
- L'etica venatoria
- Piani di monitoraggio e controllo della fauna selvatica
- Il 'Pacchetto igiene'
- Ruolo, compiti e responsabilità del 'cacciatore formato'



- Approfondimenti di anatomia e quadro fisiologico/comportamentale degli ungulati
- Valutazione della salute dell'animale in vita
- Principali malattie infettive ed infestive degli ungulati



- Tipologia di caccia e modalità di abbattimento
- Qualità delle carni
- La balistica terminale
- Modalità di manipolazione, dissanguamento, eviscerazione e trasporto della carcassa



- Esercitazione pratica: corretta eviscerazione e trattamento della carcassa
- Identificazione dei visceri e delle principali lesioni
- Sezionamento della carcassa e riconoscimento delle porzioni



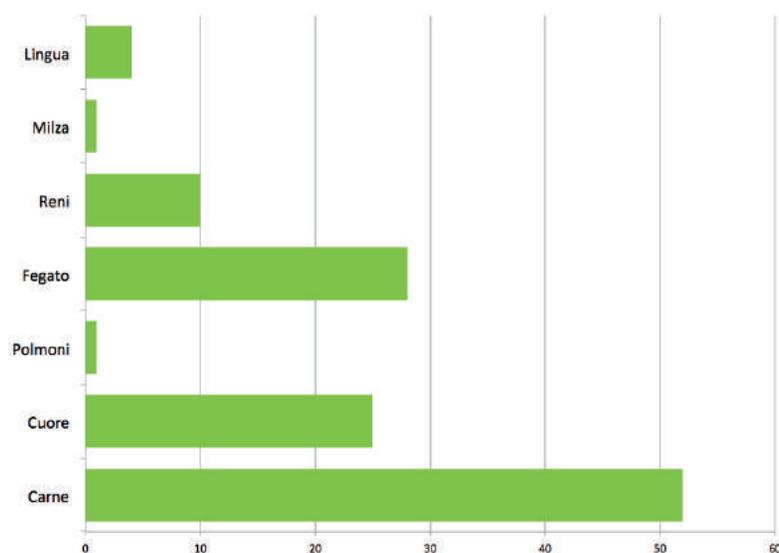
- La ristorazione e le carni di selvaggina
- Modalità di preparazione di specialità a base di selvaggina
- Valori nutrizionali della carne di selvaggina

3.3 CONSUMO DELLA SELVAGGINA

SONDAGGIO SUL CONSUMO DI SELVAGGINA DA PARTE DEI CACCIATORI

Ai 125 partecipanti dei tre corsi di formazione è stato sottoposto un questionario in forma aggregata e anonima con lo scopo di raccogliere informazioni sulla gestione capi di selvaggina prelevati.

Complessivamente il questionario presentava 20 domande a risposta multipla suddivise in quattro differenti sezioni. Di seguito sintesi delle risposte più significative.

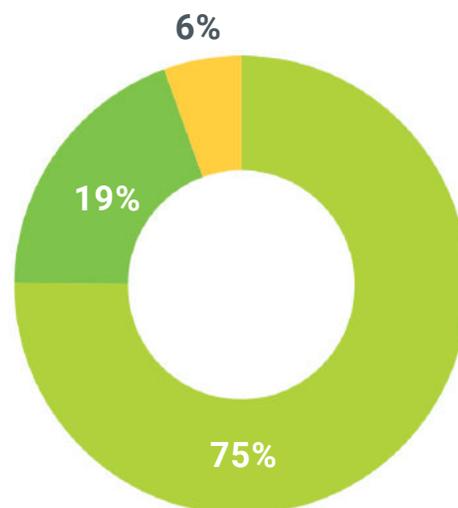
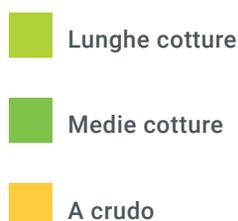


PARTI CONSUMATE

Una delle domande proposte dal questionario era volta a capire quali parti del capo abbattuto, oltre alla carne, vengono cucinate. Tra le frattaglie quelle che hanno evidenziato un maggior consumo sono fegato, cuore, reni e lingua. Milza e polmoni hanno invece un consumo ridotto.

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 arrosti. nettamente inferiori le preparazioni con cotture medie, come costate e roast-beef. Infine è risultato quasi assente il consumo a crudo.



3. CORSI DI FORMAZIONE



Consegna degli attestati di partecipazione al corso con: Piergiorgio Gamba (CA Val Seriana), Massimo Magri (CA Val di Scalve), Giacomo Dubiensky (CA Val Borlezza), Luca Pelliccioli (Referente del progetto), Lorenzo Bertacchi (Presidente di Federcaccia di Bergamo), Fabio Bassanelli (CA Val Seriana).

3.4 CONSEGNA ATTESTATI

ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI

Al termine del secondo corso di formazione organizzato nella sede di **Federcaccia Bergamo**, il Presidente Lorenzo Bertacchi ha evidenziato come Il progetto 'Selvatici e buoni' si sia dimostrato un'opportunità per il territorio e per il mondo venatorio Bergamasco, da sempre attento alle problematiche della conservazione faunistica. L'interesse dimostrato dai Cacciatori per il corso di 'persona formata' è infatti la dimostrazione della grande consapevolezza acquisita nel percepire il capo assegnato come un bene di primissima qualità che va trattato nel pieno rispetto degli aspetti igienico-sanitari. Oggi possiamo assistere ad un ritorno di quello che i Cacciatori erano realmente alle origini e cioè i primi 'procacciatori di cibo' e quindi i veri produttori primari. Un ruolo importante che il mondo venatorio deve avere all'interno dell'attuale società. A tutti i 125 partecipanti ai tre corsi è stato consegnato un attestato di frequenza oltre che l'attestato ufficiale di qualifica di "Persona Formata".



4.1 SELVATICI E BUONI...A TAVOLA

PRIMA EDIZIONE - NOVEMBRE 2017

Nell'ambito del progetto è stata avviata, in collaborazione con **ASCUM Bergamo**, la prima edizione di 'Selvatici e buoni...a tavola'.

Rassegna gastronomica finalizzata ad avvicinare il consumatore ad un utilizzo consapevole delle carni selvatiche con preparazioni innovative curate dagli Chef dei 4 ristoranti coinvolti nell'iniziativa. Quattro cene per quattro carni diverse !

IL CERVO IN CITTÀ

Osteria al Gigianca

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

CON IL PATROCINIO DI:

- uniat
- Provincia di Bergamo
- Società Italiana di Venatoria
- ASCOM Bergamo
- PromoSerio
- Bergamo Slow Food Vali Cioche

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'.

- Mercoledì 8 novembre**
Il cervo... in città
Osteria Al Gigianca
Via Brosetta, 113 - Bergamo (Bg)
Tel. 035 5684928
- Mercoledì 15 novembre**
Il daino... alla selva
Trattoria Gastronomica Selva di Gelso
Via Taramelli, 3 - Clusone (Bg)
Tel. 035 703584
- Mercoledì 22 novembre**
Il cinghiale... al lago
Ristorante Bellavista
Via Gargantino, 23 - Riva di Solto (Bg)
Tel. 035 986034
- 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

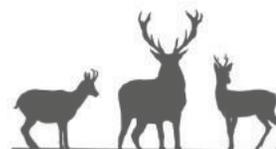
Parti di Base, Maggi Berman, ValSeriana Val di Scalve

La carne di selvaggina secondo noi, gente di montagna e ristoratori con la passione per l'attività venatoria, è sempre stata considerata con grande valore. Non solo l'atto finale del prelievo ma un momento per valorizzare un prodotto primario biologico in grado di sorprendere i palati più raffinati.

Mauro Tagliaferri

Ristorante Peccati di Gola Val di Scalve

4. SELVATICI E BUONI A TAVOLA



ANOLÌ CON CERVO

OSTERIA AL GIGIANCA
Bergamo

Anolì con ripieno di cervo,
con burro montato al timo.



HAMBURGER DI CERVO

TRATTORIA SELVA DI GELSO
Clusone

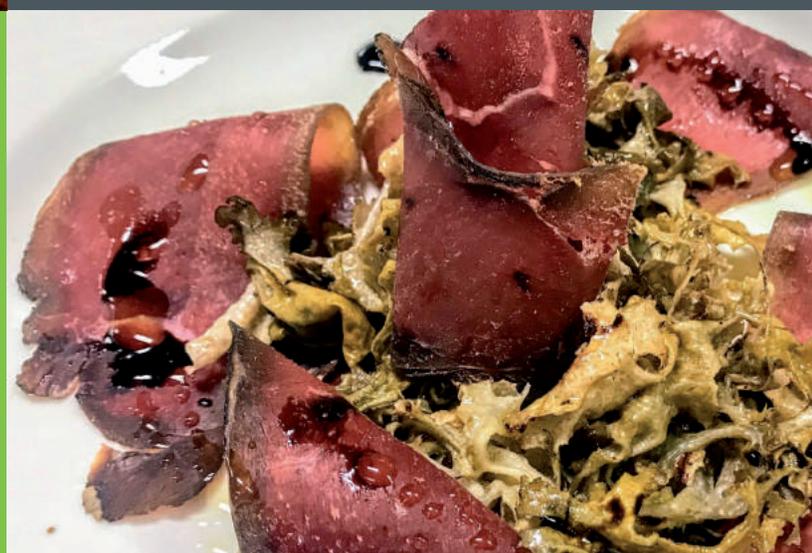
Con patate rustiche alla paprika dolce,
marmellata di cipolle rosse e crema
di sedano rapa.



MOCETTA DI CAMOSCIO

RISTORANTE PECCATI DI GOLA
Vilminore di Scalve

Coscia di camoscio stagionata
con insalata di licheni.



4.2 PIEGHEVOLE INFORMATIVO

PROPRIETÀ E VALORI DELLE CARNI DI SELVAGGINA



**SELVATICI
E BUONI A TAVOLA**

In occasione delle quattro cene è stato distribuito un pieghevole informativo, stampato in 1.000 copie, sulle proprietà e sui valori delle carni selvatiche del territorio bergamasco. I temi trattati illustrano il perché la carne di selvaggina sia una scelta buona, sana e sostenibile ed evidenziano gli 8 elementi più caratteristici delle carni selvatiche.



DRUG FREE



RICCA DI PROTEINE



RIDUZIONE FOOTPRINT



RICCA DI VITAMINE



ALTI VALORI FERRO



PRODOTTO NATURALE



RICCA DI ACIDI GRASSI



POCHES CALORIE

4. SELVATICI E BUONI A TAVOLA



4.3 #WILD FOOD

PRIMA EDIZIONE LUGLIO - AGOSTO 2018

#WilFood è una rassegna culturale gastronomica ideata e realizzata nell'ambito del progetto 'Selvatici e buoni'.

La prima edizione si è svolta nel periodo estivo (luglio e agosto 2018).

Obiettivo di questa iniziativa è stato proseguire nella divulgazione e presentazione delle caratteristiche nutrizionali delle carni selvatiche, affiancandole anche ad altri prodotti alimentari di alta qualità del territorio, quali formaggi, vini e birre.

Le quattro tappe estive di **#WildFood** hanno coinvolto anche numerosi turisti presenti nel periodo estivo nelle valli bergamasche.

Tra i piatti proposti ha riscontrato particolare interesse il roast beef di cervo della Val Seriana, affiancato ad una degustazione del formaggio 'Nero della nona 1753' prodotto della Latteria sociale montana Valle di Scalve.



Valeria Giudici (enogastronoma) illustra le caratteristiche nutrizionali del menù proposto da Dimitri Acerbis presso il ristorante 'Blum In' di Rovetta (BG).





#WILD
Assaggi del territorio



Dalle ore 19:30
www.selvaticiebuoni.it

<p>12 LUG</p>	 Birrificcio agricolo ASTA Via Europa, 150 Ponte Nossa ☎ 334.7420009
<p>19 LUG</p>	 Osteria Bastioli Via San Michele, 12 Teveno - Vilminore di Scalve ☎ 0346.51162
<p>25 LUG</p>	 Vini e Sfizi Borgo S. Caterina, 84 Bergamo ☎ 035.0149600
<p>02 AGO</p>	 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

Con il patrocinio di:



Partner dell'iniziativa:



4.4 SELVATICI E BUONI...A TAVOLA

SECONDA EDIZIONE - NOVEMBRE 2018

Nelle cene organizzate nell'ambito della seconda edizione di "Selvatici e buoni...a tavola" le carni selvatiche sono diventate occasione per raccontare delle storie come: la sua origine e il suo legame con il territorio.



CON IL PATROCINIO DI:





SELVATICI E BUONI A TAVOLA

SECONDA EDIZIONE 2018

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 Gigianca
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 **Giovedì 13 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)

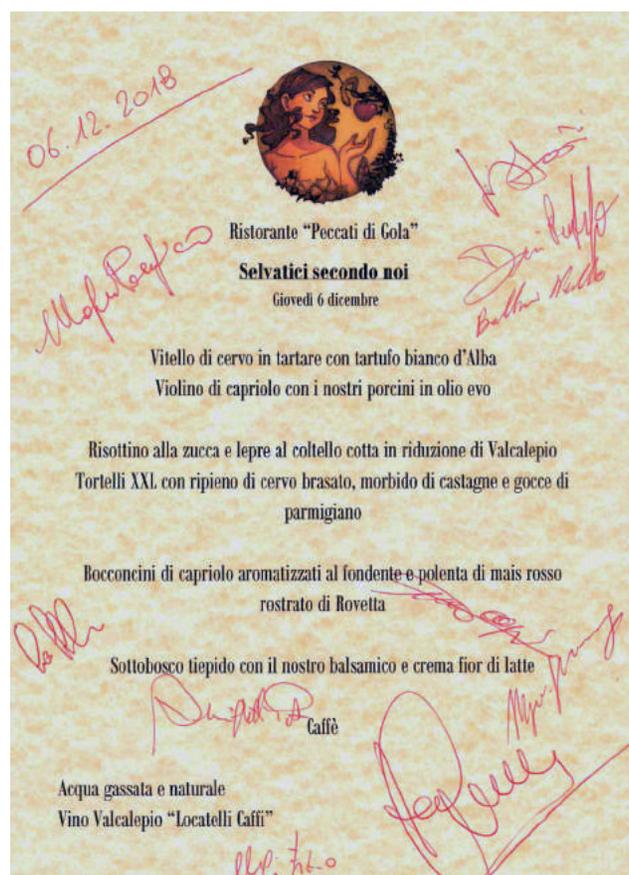
...TO BE CONTINUED
2019

www.selvaticiebuoni.it



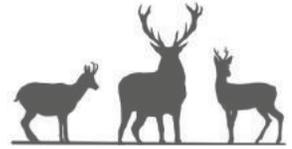




Dopo il successo dell'edizione estiva nel formato "#WildFood, assaggi del territorio", la rassegna culturale-gastronomica 'Selvatici e buoni... a tavola' è stata ripresentata nel periodo invernale con un formato più strutturato con l'obiettivo di avviare un percorso di filiera certificata nel rispetto della sicurezza alimentare insieme ad una corretta informazione/comunicazione delle carni selvatiche.

4. SELVATICI E BUONI A TAVOLA



4.5 SELVATICI E BUONI...A TAVOLA

TERZA EDIZIONE FEBBRAIO 2019

Per questa terza edizione della rassegna organizzata agli inizi del 2019 si sono individuati nuovi ristoranti interessati a partecipare all'iniziativa, dimostrando una importante crescita di interesse.

Ho aderito al progetto con grande entusiasmo ed è stato bello raccogliere la sfida e proporre le carni selvatiche in una versione più contemporanea, sperando così di far scoprire ed apprezzare una risorsa del territorio di grande qualità.

Ivano Gelsomino
Ristorante Selva di Gelso - Clusone

Un progetto fantastico che ha permesso di conoscere e valorizzare le carni selvatiche. Noi crediamo che la semplicità e la tradizione siano le chiavi per far esaltare al meglio le qualità di questa produzione primaria.

Monica, Paolo e Stefano
Hosteria del vapore - Chiuduno

Antiche ricette e moderni sapori, aggiungendo il desiderio di sperimentare nel rispetto della materia prima mantenendo un equilibrio nel gusto. Questo è stato il nostro approccio alla rassegna ed alle preparazioni a base di carni selvatiche proposte nel nostro ristorante.

Dimitri Acerbis
Ristorante Blum In - Rovetta

La socialità e la tavola, intesa come mezzo per fare nuovi incontri e nuove esperienze, sono elementi essenziali e la carne di selvaggina può diventare un elemento di interesse, di apprendimento e di community building.

SELVATICI E BUONI A TAVOLA

TERZA EDIZIONE 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.

INFO E PRENOTAZIONE PRESSO I RISTORANTI
INIZIO ORE 20:00

Venerdì 8 febbraio
Ristorante Blum In
Via Antonio Locatelli 8 - Rovetta (BG)
☎ 0346.71916

Mercoledì 13 febbraio
Hosteria del Vapore
Via A. Manzoni 2 - Carobbio degli Angeli (BG)
☎ 035.953401

Sabato 23 febbraio
Chalet Engadina
Via Arciprete Figura 34 - Vilminore di Scalve (BG)
☎ 0346.51558

Sabato 2 marzo
Cascina Lorenzo
Via Mondo Nuovo - Costa Volpino (BG)
☎ 348.9005100

www.selvaticiebuoni.it



Tortellini di cervo con licheni di montagna (sopra).
Costatine di cervo della Val di Scalve, patate di montagna e verdure dell'orto (sotto).

(Chalet Engadina - Vilminore di Scalve - BG)



Un progetto che mancava, etico e sostenibile, volto a diffondere la conoscenza attorno all'Universo della carni selvatiche.

Una filiera virtuosa che parte dal cacciatore, sino a giungere al consumatore finale, attraverso un approccio consapevole in grado di elevare i ristoratori come massimi professionisti della materia e custodi culturali di un progetto meritevole e vincente.

Stefania Buscaglia
Food writer 'Mangiare da Dio'

Le carni selvatiche nella nostra cucina viene trattata con il massimo rispetto.

Amiamo lasciarla il più naturale possibile privilegiando cotture brevi e accostamenti delicati.

Anna e Giancarlo Tagliaferri
Chalet Engadina
Vilminore di Scalve



5.1 WORKSHOP PER RISTORATORI

PRIMA AZIONE FORMATIVA ORGANIZZATA IN COLLABORAZIONE CON ASCOM



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 Federcaccia 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 Pelliccioli, *Studio Associato AlpVet*

Per iscrizioni: info@ascombg.it



UN'INIZIATIVA DI:



Conclusa l'azione di formazione rivolta al mondo venatorio il progetto si è concentrato anche sul mondo della ristorazione stimolando, attraverso un workshop, organizzato con la collaborazione di ASCOM, l'avvio di nuovi percorsi riguardanti i temi delle carni di grossa selvaggina.

Il workshop ha visto la presenza di numerosi ristoratori del territorio bergamasco tra cui Petronilla Frosio, Presidente dei Ristoratori Ascom di Bergamo.

Il Prof. Silvio Barbero ha illustrato il valore delle carni selvatiche nella tradizione gastronomica e l'innovazione del loro utilizzo nella cucina contemporanea.

Il Dott. Roberto Viganò ha parlato degli aspetti nutrizionali delle carni selvatiche.

Il Dott. Eugenio Demartini, ricercatore del dipartimento VESPA dell'Università degli Studi di Milano, ha infine illustrato gli aspetti economici e di marketing legati alle carni di grossa selvaggina.

È seguito un interessante dibattito, coordinato dal Dott. Luca Pelliccioli, nel quale sono emersi interessanti spunti di riflessione sull'utilizzo della selvaggina nella ristorazione locale.

Carni selvatiche: etiche e salubri

La scelta di queste carni è infinitamente più etica e salubre della carne di allevamenti intensivi. Non subiscono trattamenti farmacologici, garantiscono una riduzione della produzione di CO2 e del consumo di terreno e di acqua ed inoltre limitano l'impatto ambientale dovuto alle produzioni zootecniche. La selvaggina cacciata proviene da animali nati e vissuti in libertà, senza alimentazione forzata.

COMPARAZIONE DEI VALORI DI GRASSI E PROTEINE

%	 CAPRIOLO	 CERVO	 CINGHIALE	 BOVINO	 POLLO
GRASSI	1,37	1,88	2,26	4,5	3,8
PROTEINE	23,55	22,33	24,70	20,1	20,4

Presenta meno grassi rispetto ad altre carni e ha un alto contenuto di acidi grassi Omega-3 (dalle note proprietà anti-infiammatorie). Inoltre, è buona fonte di proteine e sali minerali come ferro e zinco.

COMPARAZIONE DEI VALORI DI OMEGA Ω6 / Ω3



Un profondo rinnovamento del mondo venatorio è oggi quanto mai auspicabile per evitare che la caccia risulti di fatto anacronistica nell'attuale contesto socio-economico. In questo senso una concreta possibilità per il Cacciatore è offerta nel rivestire il ruolo di produttore primario, ruolo che non può essere solo formale acquisendo il titolo di "persona formata", ma va adeguatamente svolto per essere riconosciuto dall'opinione pubblica.

Paolo Lanfranchi

Università degli Studi di Milano

"Siamo convinti che la cucina di selvaggina abbia un grande valore per il nostro territorio in termini sia di qualità e sostenibilità del prodotto. Prelievi selettivi e rispetto delle normative, rendono la caccia un'attività più etica e sostenibile di molti allevamenti di animali da carne oggi esistenti. Per questo motivo abbiamo fin dal primo giorno e senza esitazione sposato e sostenuto questo progetto"

Gigi e Alessia

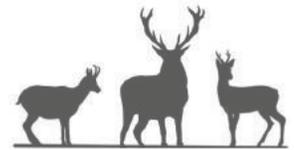
Ristorante Al Gigianca, Bergamo

I tempi corrono...ma correre dove? Noi crediamo che bisogna correre verso il futuro che altro non è che un ritorno al passato dove ritrovare un ambiente ed un modo di vivere con un economia circolare dove si vive nel mondo e con il mondo. Ecco allora che il progetto 'Selvatici e buoni' rientra pienamente nel nostro pensiero e per questo l'abbiamo sostenuto sin dall'inizio con passione.

Fabio Magri

Centro Lavorazione Selvaggina - Chiuduno

5. FORMAZIONE PER I RISTORATORI



5.2 WORKSHOP PER RISTORATORI

SECONDA AZIONE FORMATIVA ORGANIZZATA CON AGNELLI COOKING LAB

con il patrocinio di:

con la collaborazione di:

LE CARNI DI GROSSA SELVAGGINA

PREPARAZIONI PER LA VALORIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DALLE QUALITÀ ECCEZIONALI

Azione formativa riservata ai ristoratori prevista nell'ambito del progetto scientifico "Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare". Progetto sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus (Uomo Natura Ambiente) che vede capofila l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano, la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e lo Studio Associato Alpiet.

OBIETTIVI
Seminario di formazione

La carne di selvaggina deve essere cucinata conoscendo le sue caratteristiche per ottenere il migliore risultato gastronomico valorizzando nel contempo i prodotti locali e del territorio. Gli argomenti trattati durante il seminario permetteranno di comprendere come esaltare al meglio questa tipologia di carne, illustrandone la storia, le caratteristiche nutrizionali, i migliori tagli, le frollature più adatte e di conoscere i principi normativi della filiera e della relativa certificazioni sanitarie richieste.

Questo seminario desidera offrire ai partecipanti l'occasione di apprendere le tecniche di cottura e gli abbinamenti più idonei per elaborare ricette innovative a base di grossa selvaggina, al fine arricchire il menù del proprio ristorante con piatti esclusivi. Esiste un segmento di mercato pronto a cogliere l'opportunità culturale di valorizzare una filiera alimentare basata sulle carni di selvaggina per far sì che diventino una vera risorsa per il nostro territorio.

DESTINATARI
Ristoratori. Partecipazione gratuita, max di 15 partecipanti. Iscrizione obbligatoria. condotta@slowfoodvalliorobiche.it info@fondazioneuna.org

SEDE CORSO
Pentole Agnelli
Via Madonna 20 - Lallio (BG)

DURATA
8 ore: 2 giornate
1 pomeriggio teorico (4 ore)
1 lezione pratica (4 ore)

DATE
Lunedì 20 maggio 2019 dalle 14:00 alle 18:00
Lunedì 27 maggio 2019 dalle 14:00 alle 18:00

ORGANIZZAZIONE
Fondazione UNA
Uomo Natura Ambiente
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Condotta Slowfood Valli Orobiche

Iniziativa svolta nell'ambito del progetto "Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare"

con il patrocinio di:

con la collaborazione di:

PROGRAMMA DEL SEMINARIO

PREPARAZIONI PER LA VALORIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DALLE QUALITÀ ECCEZIONALI

PRIMO INCONTRO
presso sede Pentole Agnelli, Lallio (BG)
20 maggio 2019 ore 14:00 - 18:00

Apertura dei lavori
BALDASSARE AGNELLI
Pentole Agnelli

Introduzione al seminario
SILVIO BARBERO
Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo

ANTONIO SORICE
Presidente SIMEVeP

Programma seminario

- Introduzione alla storia della cucina di selvaggina
SILVIA TROPEA MONTAGNOSI (giornalista)
- La certificazione sanitaria della filiera delle carni di grossa selvaggina
GUALTIERO BORELLA (veterinario ATS Bergamo)
FABIO MAGRI (macellaio CLS Chiusduno)
- Aspetti nutrizionali relativi al consumo di carne di selvaggina
GIORGIO DONEGANI (tecnologo-nutrizionista)
- Esaltare la selvaggina con erbe e prodotti del bosco
VALERIA GIUDICI (enogastronomia)
- Teoria degli abbinamenti delle carni di selvaggina con vini e acque
STEFANO BERZI (sommelier)

Sintesi e conclusioni
ELIO GHISALBERTI (giornalista enogastronomo)

SECONDO INCONTRO
presso sede Pentole Agnelli, Lallio (BG)
27 maggio 2019 ore 14:00 - 18:00

Apertura dei lavori
OSCAR FUSINI
Direttore Ascom Confcommercio Bergamo

MICHELE BORNAGHI
Presidente Federaccia Bergamo

Introduzione al seminario
A cura progetto "Selvatici e buoni"

Programma seminario

- Differenti tipologia di cottura, utensili e pentole più adatte a cura di Pentole Agnelli
- Show cooking: la versatilità delle carni di grossa selvaggina (teorico-pratica)
IRIS ROSSI (Franchi Food Academy)
ROBERTO DORMICCHI (Franchi Food Academy)

Feedback e conclusioni
SILVIO BARBERO
Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo

NICOLA PERROTTI
Presidente Fondazione UNA





Il 20 e 27 maggio 2019 si è svolto a Lallio presso la sede di **Agnelli Cooking Lab**, partner dell'iniziativa, il secondo momento formativo rivolto ai ristoratori realizzato nell'ambito del progetto scientifico 'Selvatici e buoni'. Obiettivo delle due giornate è stato approfondire le modalità di preparazione a base di carne di grossa selvaggina al fine di valorizzarne le caratteristiche e diffonderne l'utilizzo nell'ambito della ristorazione.

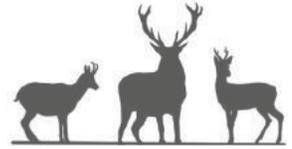
I 20 ristoratori presenti, in rappresentanza di diverse zone della bergamasca, hanno potuto ascoltare nella prima giornata gli interventi di Silvia Tropea Montagnosi, Gualtiero Borella, Fabio Magri, Stefano Berzi, Valeria Giudici, Giorgio Donegani e Elio Ghisalberti.

Nella seconda giornata Roberto Dormicchi, Chef della **Franchi Food Academy**, ha condotto uno show cooking all'interno della sala del centro ricerca e formazione SAPS Agnelli Cooking Lab sulle modalità di preparazione di piatti a base di carne di grossa selvaggina.



Vetrofania 'Selvatici e buoni 2019-2020' consegnata ai ristoratori che hanno partecipato alle azioni formative del progetto ed hanno sottoscritto il *'Manifesto delle carni selvatiche nella ristorazione: una scelta sana e sostenibile'* (UNISG)

5. FORMAZIONE PER I RISTORATORI



La realizzazione di una filiera trasparente e sostenibile legata al mondo degli ungulati selvatici è un obiettivo molto importante per un progetto di sviluppo economico (sostenibile) soprattutto delle aree marginali. Deve coinvolgere, in termini di formazione e conoscenza, non solo i cacciatori, ma i macellatori e i ristoratori. Questi ultimi devono diventare i veri promotori di un consumo attento, informato e consapevole di carne di selvatici.

Silvio Barbero
Vice presidente Università Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

Pentole Agnelli Cooking Lab è orgogliosa di aver ospitato i seminari formativi sulle carni selvatiche promossi dal progetto 'selvatici e buoni'.

Da sempre la nostra azienda crede nella cultura alimentare, quella capace di essere educativa e allo stesso tempo sappia anche trasformare l'economia di un territorio.

Siamo bombardati da mode gastronomiche che limitano sempre di più le nostre culture. In fatto di alimentazione, le carni selvatiche, con le diverse tecniche per cucinarle, appartengono a quella categoria di alimenti che la storia contemporanea del gusto non può non avere interesse a valorizzare.

Baldassare Agnelli SpA

La cucina della selvaggina è un plus della proposta enogastronomica del territorio, soprattutto di quell'area montana che più di altre ha necessità di affermare brand di territorio in grado di fare richiamo e fidelizzazione dei turisti.

Oscar Fusini
Direttore Ascom Bergamo



6.1 CACCIA VILLAGE e HIT

12 MAGGIO 2018, BASTIA UMBRA (PG)

09 FEBBRAIO 2019, VICENZA



Il successo del progetto 'Selvatici e buoni' svolto nel territorio bergamasco, particolarmente apprezzato da tutti gli stakeholder e istituzioni locali, è per noi conferma della validità del lavoro svolto in questi tre anni. Ci permetterà di sviluppare, anche in altri ambiti, le modalità operative per la gestione della filiera delle carni selvatiche attraverso attività di formazione e promozione sul territorio del prodotto in un percorso che va 'dal bosco alla tavola'.

Pietro Pietrafesa

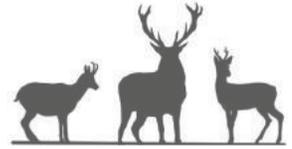
Segretario Generale Fondazione UNA

CACCIA VILLAGE 2018



Sabato 12 Maggio 2018 si è svolto a Bastia Umbra, nell'ambito degli eventi ed iniziative di 'Caccia Village' il workshop dal titolo **'Fondazione UNA incontra il territorio: il ruolo della caccia in Umbria e i progetti nazionali UNA'**. Oltre alle istituzioni locali e nazionali all'incontro erano presenti l'Avv. Nicola Perrotti (*Presidente Fondazione UNA*) e Maurizio Zipponi (*Presidente Comitato Scientifico Fondazione UNA*). Durante il workshop il Dott. Luca Pellicoli ha illustrato l'andamento del progetto 'Selvatici e Buoni' avviato a Bergamo ed ha presentato il primo report delle attività svolte nel documento di 32 pagine che racconta la storia del progetto dalla sua nascita alle azioni svolte sul territorio.

Il 9 Febbraio a Vicenza nell'ambito di 'HIT Show' si è svolto analogo momento di presentazione delle attività svolte a cura del dott. Roberto Viganò.



6.2 TERRA MADRE

24 SETTEMBRE 2018, TORINO (TO)

La XII edizione di **'Terra Madre 2018'** di Torino ha accolto anche una delegazione del progetto 'Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare'.

Nella giornata del 24 settembre 2018 presso lo stand dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è stato possibile relazionare sull'esperienza in corso di svolgimento nel territorio bergamasco.

Un momento di confronto con numerose realtà, anche internazionali, che ha permesso di illustrare ai presenti gli obiettivi del progetto oltre alle azioni svolte nell'ambito della formazione, ricerca e comunicazione.

Particolare attenzione è stata rivolta alla sostenibilità della filiera alimentare a base di carni selvatiche di ungulati ed a tutti gli aspetti riguardanti le garanzie relative alla sicurezza alimentare per il consumatore finale.

Bergamo ha saputo accogliere il progetto 'Selvatici e buoni' avviando un percorso di confronto, ricerca e crescita culturale che ha coinvolto in modo trasversale persone con esperienze diverse ma tutte unite da una profonda passione per la terra bergamasca. Un'opportunità che ha permesso di affermare un percorso che nei prossimi anni potrà contribuire a far conoscere le peculiarità del nostro territorio dal bosco alla cucina.

Luca Pellicoli
Medico veterinario



6.3 UNIVERSITÀ DI POLLENZO

26 NOVEMBRE 2018, POLLENZO, BRA (CN)



Foto in basso: delegazione bergamasca in visita a Pollenzo con (da sx a dx): Gianpaolo Berzi, Alessandro Bigoni, Paolo Lanfranchi, Fabio Magri, Ivano Gelsomino, Silvio Barbero, Silvio Magni, Omar Rodigari e Luca Pelliccioli.



“Ho ritenuto interessante ed ho supportato sin dall’inizio il progetto selvatici e buoni perchè sono consapevole che l’attività di selecontrollo è necessaria sul nostro territorio e può esser anche un’occasione per avviare una filiera sostenibile in grado di valorizzare carni che da un punto di vista biologico non hanno eguali”.

**Danilo Cominelli, Sindaco di Parre
Presidente Comunità Montana Valle Seriana
(Luglio 2016- Agosto 2019)**

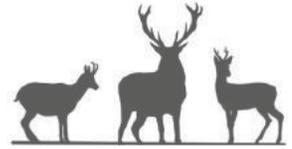
Una delegazione bergamasca del progetto ‘Selvatici e buoni’ ha fatto visita all’Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo nella giornata di Lunedì 26 Novembre 2018.

La giornata si è configurata come un’attività di ‘team bulding’ tra i diversi attori del progetto.

Silvio Barbero ha condotto una visita all’interno della struttura Universitaria di Pollenzo illustrandone la storia, le attività svolte e gli obiettivi futuri.

È stata inoltre condotta una prova pratica visiva/olfattiva/gusto di valutazione delle diverse matrici alimentari presso il laboratorio di analisi sensoriale.

Complessivamente la giornata si è dimostrata un’importante occasione di confronto su quanto svolto nel territorio bergamasco nell’ambito del progetto ed un’opportunità per scambiare e valutare idee per il futuro.



6.4 VETTERME 2018

5 DICEMBRE 2018, BAGNO VIGNONI (SI) - SIMeVeP

La Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIMeVeP), partner scientifico del progetto 'Selvatici e buoni', ha organizzato dal 3 al 5 dicembre 2018 a Bagno Vignoni San Quirico d'Orcia (SI) un corso ECM dal titolo **"Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunità"**. Un'occasione per approfondire le competenze necessarie a delineare una rete di operatività nella quale i medici veterinari attivino strategie per la gestione sanitaria della fauna selvatica e per la sicurezza delle carni selvatiche cacciate, attraverso tutti gli strumenti di controllo ufficiale così da trasformare un problema in una risorsa economica del settore agroalimentare.

L'evento, rivolto sia ai veterinari pubblici del servizio sanitario nazionale che ai liberi professionisti (medici veterinari, biologici e tecnici faunistici) è stato un importante momento di confronto tra le diverse iniziative attive sul territorio nazionale.

Particolare attenzione è stata data agli aspetti sanitari relativi alla tutela della salute pubblica, della sicurezza alimentare dei consumatori finali oltre che a tutti gli elementi gestionali da mettere in campo per garantire un equilibrio delle popolazioni animali selvatiche con le attività zootecniche e antropiche.

Nell'ambito del convegno è stata presentata anche una relazione sull'attività svolta nell'ambito del progetto 'Selvatici e buoni' nel territorio bergamasco.

"SIMeVeP ha sostenuto sin dall'inizio il progetto in quanto lo sviluppo della filiera certificata delle carni selvatiche, nel rispetto della sicurezza alimentare, è parte integrante della nostra mission, che vede al centro la tutela della sanità pubblica e del consumatore finale. I riscontri positivi avuti sul territorio sono la conferma della bontà dell'idea progettuale e dell'esigenza di proseguire in questo percorso."

Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP

SIMeVeP Società Italiana Medicina Veterinaria Preventiva

Corso ECM
[20 crediti ECM]

VALORIZZAZIONE DELLA SELVAGGINA CACCIATA
una scelta buona, sana e sostenibile da problema a opportunità

3.4.5 Dicembre 2018

Bagno Vignoni S. Quirico d'Orcia (SI)
Hotel Posta Marcucci

Relatori 3 Dicembre:
Barbara Rosa, Roberto Zuccarini, prof. Carlo d'Ascenzi, Ettore Barneschi, Gregorio Falla

Relatori 4 Dicembre:
Luca Lazzarini, Alessio Capecci, Luca Pelliccioli, Silvia Evangelisti, Riccardo Orusa

Tavola Rotonda 4 Dicembre
Sala Alessandro Magno, Palazzo Chigi Zucalandini, San Quirico d'Orcia

Moderatore: **Aldo Grasselli** (Presidente onorario SIMeVeP)

Caterina Biti (Senatrice Comune, Agricoltura e produzione agroalimentare)
Caterina Bini (Senatrice, Commissione Igiene e Sanità)
Valeria Agnelli (Sindaco di San Quirico d'Orcia)
Antonio Sorice (Presidente SIMeVeP)
Marco Betti (SIMeVeP Toscana)
Giorgina Romeo (Reg. Toscana, Ufficio Attività Venatorie)
Roberto Mazzoni Della Stella (Biologo)
Associazioni venatorie del territorio

7.1 ANALISI SENSORIALE

ACCETTABILITA' E PERCEZIONE DELLE CARNI SELVATICHE

L'obiettivo di questa azione progettuale, condotta e coordinata dalla Prof. Luisa Torri presso il Laboratorio di analisi sensoriale dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, è stato quello di indagare la percezione della carne di selvaggina quale alternativa alla carne bovina in un gruppo di consumatori abituali di carne, effettuando una caratterizzazione sensoriale tra carne bovina, cervo cacciato e cervo allevato, e comparando la performance edonica della carne di cervo cacciato rispetto alla carne di cervo allevato.

I test sensoriali comprendevano la valutazione del gradimento (per aspetto, odore, gusto, flavour, texture, e gradimento globale), una descrizione sensoriale (*rate-all-that-apply test*) ed alcuni questionari relativi alla percezione del consumatore verso la carne cacciata, la carne allevata e l'attività della caccia.

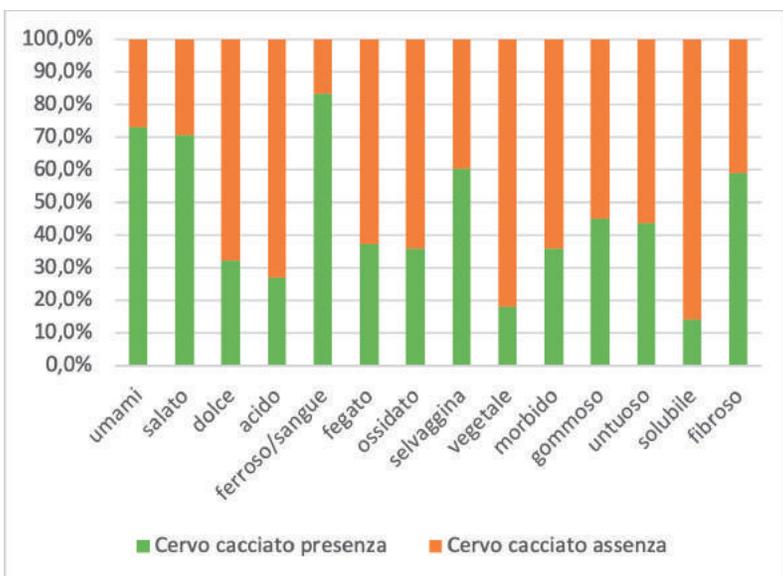
I risultati mostrano un campione di soggetti poco familiare verso la carne selvatiche (76% dichiara di aver consumato carne di cervo solo raramente o mai nell'ultimo anno), non pratico della caccia (solo il 5% dichiara di averla praticata nella propria vita) e composto soprattutto da flexitari (68%).

Il cervo cacciato è risultato significativamente il più gradito per l'aspetto, mentre il bovino per il gradimento globale. Una segmentazione esplorativa dei consumatori ha rilevato l'esistenza di un segmento che preferiva il campione cervo cacciato.

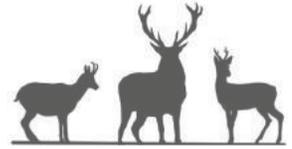
I campioni di cervo sono stati descritti con attributi quali: 'umami', 'salato', 'ferroso/sangue', 'fegato' e 'selvaggina' (scelta $\geq 60\%$), tuttavia con alcune differenze significative tra cervo cacciato e cervo allevato su alcuni attributi, suggerendo che lo stato dell'animale (cacciato vs allevato) impatti sulla percezione sensoriale.

In generale, i risultati di gradimento sono incoraggianti poiché, nonostante la bassa familiarità dei soggetti coinvolti verso la carni selvatiche e verso la caccia, il cervo (ed in alcuni casi in particolare quello cacciato) è risultato maggiormente gradito. Inoltre, dai questionari, la carne di selvaggina risulta maggiormente sostenibile di quella allevata, suggerendo importanti margini di promozione di questo aspetto.

In un'ottica di valorizzazione gastronomica, si suppone che un maggior grado di consapevolezza delle proprietà nutrizionali e di sostenibilità della carni selvatiche e l'utilizzo di preparazioni gastronomiche adeguate possano ulteriormente migliorarne la percezione del consumatore.



ANALISI SENSORIALI SU CARNE DI CERVO CACCIATO



7.2 ANALISI ANDAMENTO pH

VALUTAZIONI AI FINI DELLA CORRETTA GESTIONE DELLA CARCASSA

La valutazione del pH fornisce indicazioni in merito al corretto processo di frollatura delle carni, evidenziando criticità legate a stress indotto dall'abbattimento, temperature di raffreddamento della carcassa, stato fisiologico del soggetto.

È quindi indispensabile la valutazione di questo parametro per poter comprendere se la carne degli animali abbattuti sia stata trattata in modo corretto.

Un'appropriate acidificazione muscolare è fondamentale per ottenere carni di buona qualità e per questo un corretto comportamento del cacciatore, operando sulle modalità di abbattimento dell'animale e la gestione della carcassa, può contribuire in modo positivo alla qualità della carne.

Per classificare i valori di pH delle carcasse, come valore predittivo rispetto alla possibile alterazione DFD (*dark, firm, dry*), con ripercussioni quindi a livello di frollatura, ci si è avvalsi dei valori definiti da Wiklund et al (2004) con 3 livelli di riferimento quando la misurazione del pH è avvenuta dopo 24 h dall'abbattimento.

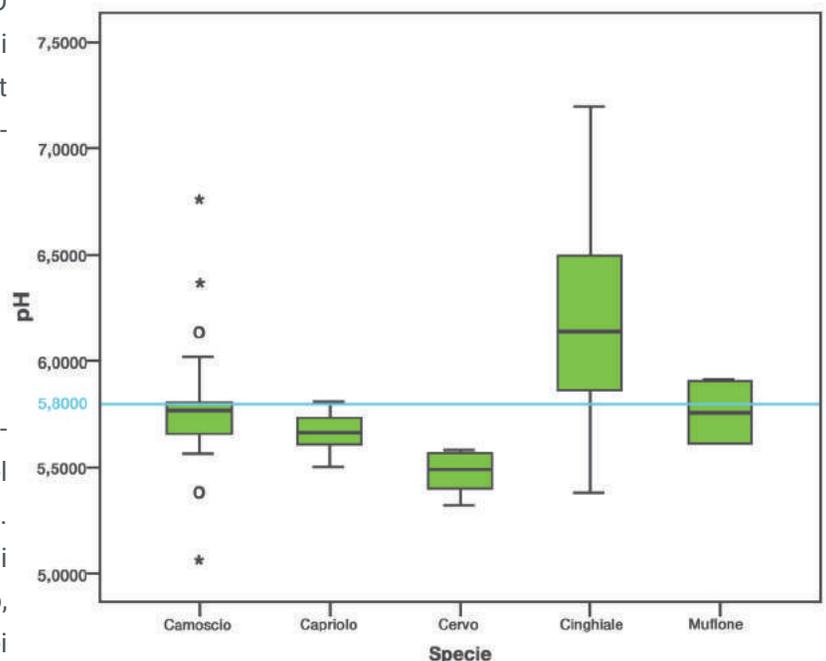
- **pH > 6,2**: carni DFD;
- **5,8 < pH < 6,2**: carni parzialmente DFD (Intermediate-DFD);
- **5,2 < pH < 5,8**: carni correttamente frollate.

Nel corso del biennio di studio, presso i centri biometrici, sono state condotte oltre 100 determinazioni del pH sugli ungulati prelevati durante l'attività venatoria. Dalle analisi svolte emerge chiaramente come i capi prelevati mediante la caccia di selezione (camoscio, capriolo, cervo e muflone) abbiano fatto registrare dei

valori ottimali e per la maggior parte al di sotto anche del valore soglia di pH 5,80, che determina una perfetta frollatura delle carni, ed un abbattimento dei rischi anche dal punto di vista microbiologico.

Relativamente al cinghiale, prelevato mediante la braccata, si genera invece uno stress maggiore all'animale ed un aumento del tasso di fermento, compromettendo la qualità organolettica del prodotto derivante.

La gestione della caccia in braccata richiede inoltre misure di sicurezza per cui non è immediatamente praticabile il dissanguamento e la conseguente corretta gestione della carcassa. Tale aspetto, unitamente alle temperature ambientali, possono influire negativamente sulla discesa del pH contribuendo ad ottenere carni con un non ottimale processo di frollatura e categorizzate come DFD.



7.3 ANALISI VALORI NUTRIZIONALI

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DELLE CARNI SELVATICHE BERGAMASCHE

Ai fini della caratterizzazione del prodotto attraverso la messa in evidenza della sua composizione e relative caratteristiche nutrizionali è stata svolta una specifica indagine chimica condotta su un campione di muscolo 'Longissimus dorsi' delle specie oggetto di prelievo venatorio: cervo, capriolo, camoscio, muflone e cinghiale. Le analisi sono state svolte presso laboratori specializzati secondo le metodiche internazionali codificate dall'ISO, nel rispetto delle indicazioni dell'Istituto Superiore di Sanità, ed hanno definito il contenuto intanza secca, umidità, proteine, grassi e ceneri. Inoltre, al fine di caratterizzare il prodotto, è stata svol-

ta un'indagine di dettaglio sulla frazione lipidica per la determinazione della componente acidica delle tre macro categorie (SFA – *Acidi grassi Saturi*, MUFA – *Acidi Grassi Mono-Insaturi* e PUFA – *Acidi Grassi Poli-Insaturi*). I risultati delle indagini evidenziano che la carne di ungulati selvatici possiede un basso contenuto di grassi, con una certa variabilità associata a sesso, età, condizioni fisiologiche e stagione di caccia. Inoltre sono povere di calorie e di colesterolo ed invece ricche di proteine, ferro, zinco, vitamina B12 e di alcuni acidi grassi polinsaturi. Possiede infine anche un favorevole rapporto di acidi grassi $\Omega 6/\Omega 3$.

	Camoscio	Capriolo	Cervo	Muflone	Cinghiale
Energia	493,50 kJ/100g 117,87 kcal/100g	487,50 kJ/100g 116,44 kcal/100g	463,00 kJ/100g 110,59 kcal/100g	505,00 kJ/100g 120,62 kcal/100g	503,52 kJ/100g 119,14 kcal/100g
Proteine	23,35 g/100g	23,55 g/100g	22,33 g/100g	22,01 g/100g	24,70 g/100g
Carboidrati	0,00 g/100g				
Grassi	1,64 g/100g	1,37 g/100g	1,88 g/100g	1,08 g/100g	2,26 g/100g
<i>di cui saturi</i>	0,81 g/100g	0,59 g/100g	1,16 g/100g	0,41 g/100g	0,85 g/100g
<i>di cui monoinsaturi</i>	0,43 g/100g	0,26 g/100g	0,29 g/100g	0,34 g/100g	0,98 g/100g
<i>di cui polinsaturi</i>	0,41 g/100g	0,52 g/100g	0,43 g/100g	0,34 g/100g	0,43 g/100g
Ceneri	1,08 g/100g	1,15 g/100g	1,14 g/100g	1,10 g/100g	1,21 g/100g
Omega-3 ($\Omega 3$)	0,13 g/100g	0,12 g/100g	0,12 g/100g	0,08 g/100g	0,63 g/100g
Rapporto $\Omega 6/\Omega 3$	2,36	3,48	2,58	3,25	6,14

Tabella 1: Tabella nutrizionale per carni di selvaggina (Valori calcolati su 100 g di prodotto)



7.4 MONITORAGGIO SANITARIO

FILIERA "SELVATICA" & PATOGENI ZONOSICI

Una filiera alimentare non può prescindere da garanzie sanitarie a tutela della salute dei portatori d'interesse coinvolti, dagli operatori in campo agli addetti alla lavorazione delle carcasse, fino al consumatore. L'attuale Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica in Lombardia (D.d.g. 5 dicembre 2012 - n. 1135; D.g.r. 7 novembre 2014 - n. X/2612) prevede controlli sulle principali patologie del nostro territorio.

Per assicurare un prodotto di filiera di ancor più elevato standard sanitario, il monitoraggio nell'ambito del progetto "Selvatici e Buoni: una filiera alimentare da valorizzare" è stato esteso a zoonosi di crescente interesse nella fauna selvatica in altre realtà territoriali e non ultimo in medicina umana, quali Epatite E e Toxoplasmosi. Entrambe le zoonosi possono essere contratte dall'uomo per via alimentare e nelle fasi di manipolazione e lavorazione delle carcasse degli ungulati. Negli animali sono infezioni che non provocano, di norma, lesioni anatomo-patologiche macroscopiche evidenziabili durante i controlli sanitari di routine. Nell'ambito del progetto sono state perciò effettuate indagini diagnostiche di laboratorio per acquisire dati sulla diffusione di queste patologie nelle popolazioni di ungulati oggetto di prelievo venatorio.

Nel biennio 2017-2018, grazie alla collaborazione dei Comprensori Alpini di caccia CA Prealpi Bergamasche, CA Val Seriana, CA Val Borlezza e CA Val di Scalve (BG), sono stati monitorati un totale di 904 ungulati abbattuti, sia durante l'attività venatoria che nei piani di controllo. Il numero di capi di ciascuna specie sottoposte a monitoraggio è riportato nel grafico 1.

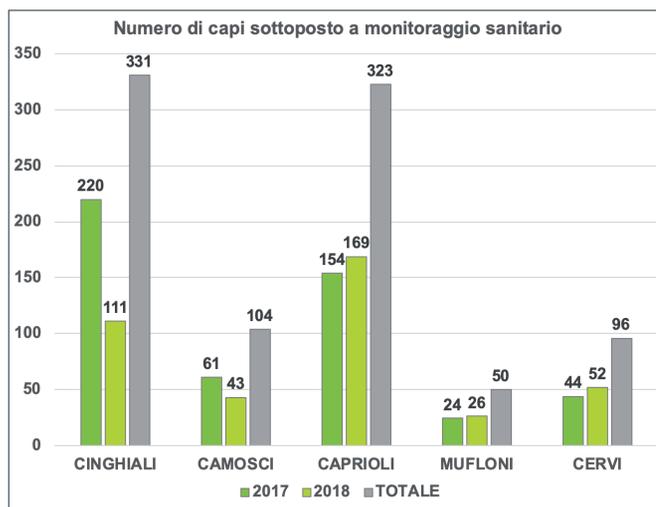


GRAFICO 1: TOTALE NUMERO DI CAPI SOTTOPOSTI A MONITORAGGIO SANITARIO NEL BIENNIO 2017 - 2018

L'indagine è stata effettuata testando la presenza di anticorpi, quali indicatori di una avvenuta esposizione ai patogeni, in sieri ottenuti da campioni di sangue prelevati, ove possibile, direttamente in campo da Cacciatori e Agenti di sorveglianza.

Nel complesso le positività agli anticorpi riscontrate attestano l'avvenuta esposizione a entrambi gli agenti patogeni nelle specie monitorate. Il cinghiale risulta la specie più esposta, con i valori di sieroprevalenza più elevati sia per il virus dell'Epatite E (HEV) che per *T. gondii*, agente causale della *toxoplasmosi*. In particolare, nel cinghiale è emerso un aumento statisticamente significativo della sieroprevalenza per il virus dell'Epatite E (HEV) nel 2018 rispetto al 2017.

Questi risultati rivestono particolare rilievo in relazione alla continua espansione territoriale del cinghiale e al suo ruolo di serbatoio di HEV con il suino domestico,

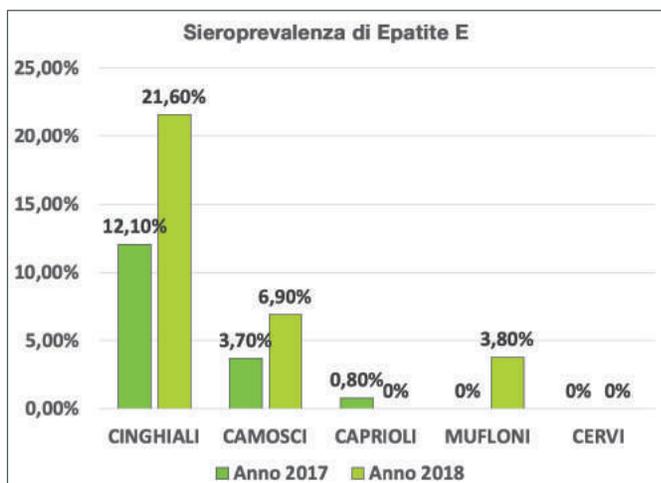


GRAFICO 2: SIEROPREVALENZA DI EPATITE E ANIMALI TESTATI NEL BIENNIO 2017-2018

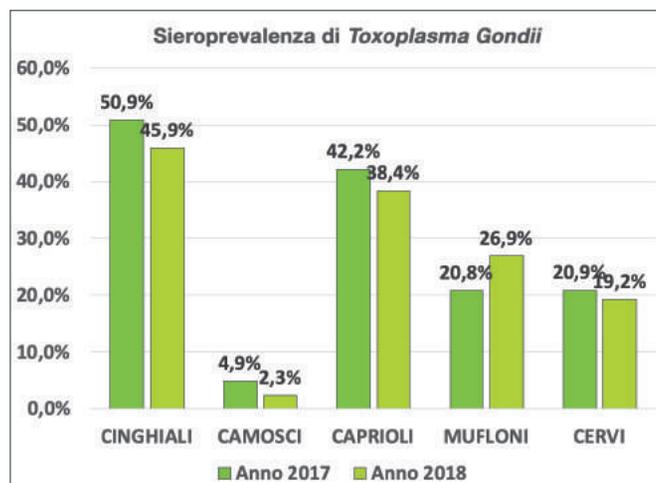


GRAFICO 3: SIEROPREVALENZA DI TOXOPLASMA GONDII ANIMALI TESTATI PER EPATITE E NEL BIENNIO 2017 - 2018

presupposti di un possibile incremento nella diffusione nelle aree di studio.

Le altre specie di ungulati risultano negative (cervo) o con valori contenuti di sieroprevalenza per HEV.

Rispetto alla sieronegatività del cervo va osservato che è comunque una specie recettiva, come recentemente osservato in altre realtà appenniniche e alpine.

Relativamente a *T. gondii*, cinghiale e capriolo risultano le specie più esposte e per contro il camoscio quella meno. Emerge in generale una sieroprevalenza più elevata nei capi abbattuti nelle aree più antropizzate, verosimilmente imputabile ad una maggiore esposizione degli ungulati alle forme infettanti del patogeno. In conclusione il progetto ha raggiunto un primo obiettivo nella definizione della sieroprevalenza delle popolazioni indagate, evidenziando la necessità di acquisire dati di diffusione e caratterizzazione degli agenti patogeni monitorati oltre una valutazione del rischio zoonosico.

In base ai dati ottenuti ad oggi, si sottolinea l'importanza, senza creare inutili allarmismi, di adottare norme

igieniche-sanitarie nella manipolazione delle carcasse e nella lavorazione delle carni. A tutela del consumatore, un'adeguata cottura offre opportune garanzie, il consumo di preparazioni crude, poco cotte e insaccati freschi possono invece rappresentare un rischio.

In effetti l'infezione dell'uomo da HEV e da *T.gondii* associata agli ungulati selvatici è documentata in letteratura. In questo senso si auspica una piena consapevolezza del potenziale rischio a livello di filiera, considerando che misure precauzionali di facile applicazione contribuiscono a contenere, se non eliminare, il rischio di infezione a tutela della salute umana.

Il presente report divulgativo è frutto del contributo del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano (P. Lanfranchi, N. Ferrari, C. Luzzago) in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (A. Gaffuri, T. Trogu, N. Formenti) e il Dipartimento Prevenzione Veterinaria ATS Bergamo (A. Sorice, L. Pellicoli).



Orologio planetario Fanzago, realizzato nel 1583, situato nella piazza principale di Clusone, comune della provincia di Bergamo (Alta Val Seriana) e sede della presentazione del progetto il 22.09.2017.

RINGRAZIAMENTI

Gli organizzatori del progetto ringraziano tutti coloro che hanno contribuito alla buona riuscita del progetto:

Lorenzo Bertacchi (Presidente Federcaccia Lombardia) e Michele Bornaghi (Presidente Federcaccia Bergamo).

I Presidenti dei Comprensori alpini di Caccia: Francesco Bassanelli (CA Val Seriana), Maurizio Volpi (CA Prealpi Bergamasche), Giacomo Dubienny (CA Val Borlezza) e Antonio Maj (CA Val di Scalve).

I numerosi 'amici del progetto' che, a vario titolo, hanno contribuito alla buona riuscita dei momenti descritti nel report tra cui ricordiamo in ordine non alfabetico: Danilo Cominelli, Alessandro Bigoni, Pietro Antonio Piccini, Paolo Olini, Danilo Frosio, Pier Duci, Massimo Magri, Piergiorgio Gamba, Massimiliano Serpellini, Alessia Mazzola, Pietro Bresciani, Gigi Pesenti, Giulio Loglio, Gualtiero Borella, Simone Maser, Fabio Magri, Stefania Buscaglia, Silvio Magni, Alessandra Gaffuri, Franco Paterlini, Paolo Valoti, Patrizia Cimberio, Gian Carlo Bosio, Mauro Tagliaferri, Petronilla Frosio, Ivano Gelsomino, Daniele Carrara, Omar Rodigari, Antonio Bana, Marco Del Bono, Pietro Bergamelli, Marco Dipaola, Dimitri Acerbis, Maurizio Di Dio, Baldassare Agnelli, Gian Carlo Tagliaferri, Ezio Magri, Emilio Baldoni, Oscar Fusini, Alessandro Rota, Stefano Berzi, Gianpaolo Berzi, Valeria Giudici, Lorenzo Bruschi, Giorgio Donegani, Roberto Dormicchi, Iris Rossi, Elio Ghisalberti, Nicolò Fabbriziani e Pietro Pietrafesa.

HANNO COLLABORATO AL PROGETTO



La crescita della popolazione mondiale comporta oggi una sfida epocale su come far fronte alla richiesta di cibo nel pieno rispetto della sicurezza alimentare, senza impattare ulteriormente sull'ecosistema.

Il settore agro-zootecnico è chiamato a rivedere gli attuali sistemi produttivi ed esplorare, in un'ottica di effettiva sostenibilità ambientale e socio-economica, nuove realtà.

La prospettiva di una filiera alimentare legata agli animali selvatici, che peraltro come fonte alimentare hanno accompagnato la storia dell'umanità, risulta oggi un'opzione quanto mai perseguibile come sancito anche dalla normativa vigente e da tutte le buone pratiche che contrastano lo spreco alimentare.

Il progetto 'selvatici e buoni', attraverso azioni di ricerca e comunicazione, ha contribuito a dare una risposta concreta a questo tema avviando in provincia di Bergamo le premesse per lo sviluppo della filiera delle carni selvatiche.

Adeguati requisiti igienico-sanitari e sicurezza alimentare per un prodotto dalle eccezionali caratteristiche nutrizionali in grado di contraddistinguere e promuovere il territorio di montagna anche attraverso una ristorazione di qualità.

*Silvio Barbero, Paolo Lanfranchi,
Luca Pelliccioli, Antonio Sorice,
Roberto Viganò e Maurizio Zipponi
Bergamo, 28 Ottobre 2019*



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

Capofila scientifico del progetto

PROGETTO SCIENTIFICO 'SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE'

FONDAZIONE UNA - UOMO NATURA AMBIENTE

www.selvaticiebuoni.it
info@fondazioneuna.org
www.fondazioneuna.org

ISBN 978-88-907462-5-3

© Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Piazza Vittorio Emanuele II n. 9 - Frazione Pollenzo
12042 Bra (CN)