



Slow Food<sup>®</sup>  
VALLI OROBICHE



## Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr.\*

Energia	kJ 463 kcal 110,6
Proteine	g 22,33
Grassi di cui saturi	g 1,88 g 1,16
Carboidrati	g 0,00
Ceneri	g 1,14
Omega-3 (Ω3)	g 0,12
Ω3/ Ω6	2,58

\*Indagini condotte su cervi prelevati nella provincia di Bergamo 2017-2018.

# Cervo

*Cervus elaphus*



*Il 'sapore di selvatico' non è una caratteristica delle 'carni selvatiche' ma è il risultato di un trattamento della carcassa e di una frollatura non adeguate.*



Il cervo è un ungulato, in forte crescita demografica sull'arco alpino dove si stimano oltre 75.000 capi. Predilige aree miste di bosco e pascolo delle medie - alte valli bergamasche.

La sua carne presenta una singolare combinazione di sapori con valori nutrizionali favorevoli a regimi alimentari sani e naturali grazie ad un elevato tenore proteico, minor contenuto di grassi e conseguente minor apporto calorico.

In cucina è possibile esaltarne le qualità, più spiccate negli individui giovani e di sesso femminile, anche attraverso preparazioni a crudo come tartare e carpacci in abbinamento con vini rossi che coniughino eleganza e corpo con una bella persistenza gusto olfattiva.