

Selvatici buoni, prosegue l'attività formativa



Proseguono gli incontri formativi nell'ambito del [progetto "Selvatici e Buoni"](#) dedicato alla valorizzazione della carne di selvaggina e alla creazione di una filiera tracciata, cui la SIMeVeP: il 27 maggio si sono concluse a Lallio (BG) le due giornate di

formazione dedicate ai ristoratori del territorio con l'obiettivo di approfondire le modalità di preparazione a base di carne di selvaggina al fine di valorizzarne le caratteristiche e diffonderne l'utilizzo nell'ambito della ristorazione.

All'evento, introdotto da Luca Pelliccioli Medico Veterinario ATS di Bergamo, sono intervenuti Baldassare Agnelli – titolare azienda, Silvio Barbero – Vice presidente Università Scienze gastronomiche di Pollenzo, Nicola Perrotti – Presidente Fondazione Una, Antonio Sorice – Presidente Società Italiana Medicina Veterinaria Preventiva, Oscar Fusini – Direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Michele Bornaghi – Presidente Federcaccia Bergamo e Iris Rossi – Franchi Food Academy. 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.

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) e si concluderà a ottobre 2019, con l'obiettivo principale di 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.

E' strutturato in azioni specifiche tra cui:

- la costruzione partecipata della filiera
- l'indagine sulle tradizioni gastronomiche del territorio
- la formazione ed educazione all'utilizzo delle risorse
- l'analisi del rischio per la valutazione e il miglioramento dei requisiti igienico sanitari del prodotto
- attività di rilancio dell'economia locale

Particolare attenzione viene dedicata ai 3 attori principali della filiera rappresentati dal mondo venatorio, macellai attraverso i Centri di lavorazione della selvaggina (CLS) e i ristoratori.

[Consulta il sito del progetto](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

Apicoltura: campionare il pane d'api per uso alimentare o per esami di laboratorio

☒ E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Apicoltura: campionare il pane d'api per uso alimentare o per esami di laboratorio" di Giulio Loglio.

Il pane d'api è un ottimo prodotto alimentare ottenuto dalla fermentazione del polline fresco nelle celle dei favi. Non è mai stato valorizzato dagli apicoltori per auto-consumo per la mancanza di un attrezzo che ne permettesse un'agevole raccolta. Chi scrive ha ideato il "raccogli pane d'api", uno strumento (brevettato) semplice e poco costoso che permette di estrarre dai favi il pane d'api sotto forma di pellets, ottenendo così un prodotto che può essere utilizzato come alimento sia dall'apicoltore sia dal consumatore locale. Per il suo alto valore nutritivo, il pane d'api potrebbe essere utilizzato come alimento nei Paesi in via di sviluppo dove le popolazioni locali potrebbero essere formate per allevare razze di api selezionate specializzate nella raccolta del polline.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

Filiera eco-alimentare: un progetto di valorizzazione e certificazioni delle carni di selvaggina

☒ E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Filiera eco-alimentare: un progetto di valorizzazione e certificazioni delle carni di selvaggina" di R. Viganò, E. Demartini, A. Cottini, A. Gaviglio, P. Lanfranchi, E. Calderone, E. Ballochi.

Saper gestire correttamente le risorse naturali senza arrecare danno al territorio è una sfida quanto mai attuale e rappresenta forse l'unica pratica sostenibile in grado di

ridare un certo impulso allo sviluppo socio-economico delle aree rurali alpine. La ricchezza dei territori disagiati dal punto di vista produttivo-economico risiede, infatti, quasi esclusivamente nell'ambiente come elemento essenziale e caratterizzante non solo del territorio, ma anche delle tradizioni e degli usi delle popolazioni residenti. Il progetto Sulla base di queste considerazioni, nel 2014, in Val d'Os-sola (Provincia di Verbania) ha preso avvio il progetto "Filiera Eco-Alimentare", legato all'utilizzo delle carni di ungulati selvatici.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

“Selvatici e buoni”: una filiera alimentare da valorizzare

✘ E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo “Selvatici e buoni”: una filiera alimentare da valorizzare” di A.Sorice, L. Pelliccioli, S. Barbero, P. Lanfranchi, R. Viganò

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 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 AlpVet.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

La fauna selvatica nel difficile confronto tra antiche esigenze e nuove realtà



E' pubblicato sul n° [1/2019 di Argomenti](#) l'articolo "La fauna selvatica nel difficile confronto tra antiche esigenze e nuove realtà" di Roberto Zuccarini

La fauna selvatica, che fino a un ventennio fa era argomento sconosciuto alla maggioranza della popolazione nonché motivo

di preoccupazione per le istituzioni e associazioni naturalistiche del settore, vista l'assenza e/o scarsa presenza o rischio di estinzione di diverse specie, oggi si propone in modo sempre più preoccupante e addirittura problematico nella condivisione ambientale con l'uomo e gli animali domestici. Con l'istituzione delle aree protette (parchi nazionali, regionali etc.), ormai più che ventennale, si è giustamente tutelata la riproduzione delle specie selvatiche presenti e/o reintrodotte e lodevolmente consentita la crescita numerica delle popolazioni animali; purtroppo questo importante programma di rivalutazione faunistica non è stato affiancato da una relativa politica demografica e questa crescita, decisamente eccessiva per le aree di origine, si è – per ovvie esigenze territoriali – trasformata in una continua e crescente migrazione di animali selvatici dalle aree di attribuzione verso spazi sempre più vasti e lontani.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

La tracciabilità per la Valorizzazione della selvaggina cacciata

☒ Si è concluso con successo e partecipazione il corso ECM “Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunità” organizzato dalla SIMeVeP dal 3 al 5 dicembre a Bagno Vignoni San Quirico d'Orcia (SI) per approfondire le conoscenze e 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 di selvaggina cacciata attraverso tutti gli strumenti del Controllo Ufficiale, così da trasformare un problema – la sovrappopolazione di ungulati– in una risorsa economica del settore agroalimentare.

L'evento è stato occasione di confronto fra le varie istituzioni e attori della filiera.

“I veterinari pubblici sono molto coinvolti nella gestione della fauna selvatica anche per motivazioni sanitarie e per tutelare la salute umana è indispensabile garantire un equilibrio delle popolazioni animali selvatiche e contrastare la sovrappopolazione e la migrazione in areali sub urbani di animali in cerca di cibo. Inoltre è indispensabile consentire ai cacciatori di introdurre nel circuito della ristorazione delle carni provenienti dai prelievi venatori garantendo una corretta gestione dei processi e la più elevata sicurezza alimentare dei consumatori.

L'emersione e la regolazione di questa filiera, grazie alle politiche di medicina veterinaria preventiva e sanità pubblica, potrà dare più opportunità di valorizzazione e commercializzazione delle carni degli animali cacciati generando anche un indotto nelle economie locali e, soprattutto, più elementi di informazione per una conoscenza epidemiologica della fauna per favorire la tutela della salute e la conservazione delle popolazioni animali e degli ecosistemi” ha affermato il Presidente Onorario SIMeVeP nel suo intervento.

“L'attività di formazione che proponiamo a cacciatori, macellatori e ristoratori intende incentivare la creazione di Centri di Lavorazione della Selvaggina, strutture autorizzate che prevedono l'obbligo del controllo sanitario da parte dei veterinari pubblici e consentono, proprio per questo, da un lato il monitoraggio delle patologie della fauna selvatica come la trichinellosi e la temibile Peste Suina Africana, dall'altra la commercializzazione di un prodotto tracciato e

salubre". Ha detto il presidente Sorice sottolineando il ruolo del medico veterinario anche nel campo della fauna selvatica.

Il [progetto "Selvatici e Buoni"](#), a cui partecipa attivamente la Società Scientifica, è un esempio virtuoso che potrebbe essere applicato anche in Toscana a vantaggio dell'economia del territorio. *"Attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera, è possibile far giungere al consumatore finale un prodotto di eccellenza, ottimo sotto il profilo nutrizionale, sano e sicuro e affermare al tempo stesso un modello di sviluppo in grado di coniugare esigenze ambientali e socio-economiche"* ha concluso Sorice

La SIMeVeP a EURBEE 2018

✘ Dal 18 al 20 settembre 2018 si terrà a Ghent, in Belgio l'[8° Congresso di apidologia – Eurbee 2018](#).

A partire dalla prima edizione che si è tenuta a Udine nel 2004, ogni due anni Eurbee si propone come il principale congresso internazionale per la discussione e l'approfondimento degli ultimi risultati della ricerca di base e applicata in campo apistico.

Scienziati provenienti da vari campi e ricercatori che si occupano di diversi aspetti legati alle api selvatiche e alla gestione dell'allevamento apistico si confronteranno su come rispondere ai cambiamenti climatici e affrontare i problemi legati alla conservazione delle specie, alle perdite di colonie, all'impollinazione, e alla gestione dell'apicoltura.

La SIMeVeP sarà presente con il poster *"BDA (Beekeeping Database) in Italy: an achievement in the management of bee health"* di Gianluigi Bressan, referente nazionale del [Gruppo](#)

[di lavoro Prodotti dell'alveare e sicurezza alimentare.](#)

[Edizioni precedenti](#)

Apicoltura sostenibile: la proposta del progetto europeo B-PRACTICES

✘ E' pubblicato sul n° [2/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Apicoltura sostenibile: la proposta del progetto europeo B-PRACTICES" di U. Della Marta, A. Leto, M. Pietropaoli, V. Belardo, J.R. Gomis, A. Cersini, M. Chabert, M.P. Chauzat, R. Eggenhoeffner, S. Erat, A. Gregorc, M. Higes, R. Moosbeckhofer, D. Muz, M.N. Muz, N. Ozdemir, A. Ribarits, M. P. Riviere, F. Vejsnæs, O. Kilpi.

*La salute delle api è minacciata da una molteplicità di fattori tra i quali è possibile annoverare: l'inquinamento ambientale (soprattutto da agrofarmaci, impiegati in agricoltura intensiva), i cambiamenti climatici, la progressiva urbanizzazione (che comporta una riduzione delle aree di pascolo) e, non di minor importanza, gli agenti patogeni specifici delle api (*Varroa destructor* in primis). Tra quest'ultimi, va anche tenuta in considerazione la diffusione in Europa del coleottero parassita delle api *Aethina tumida* (Small Hive Beetle – SHB) che, a partire dal suo primo focolaio registrato in Italia nel 2014, sembrerebbe essere destinato, più o meno lentamente, a diffondersi nel resto del Paese con ripercussioni negative sia per l'economia del settore apistico, sia per quella del settore agro-zootecnico, in conseguenza della riduzione della biodiversità e del*

servizio di impollinazione.

[Scarica l'articolo integrale](#) in pdf

VetTerme 2018 – Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunità'



Torna il consueto appuntamento autunnale con la formazione.

Quest'anno il corso Ecm organizzato dalla SIMeVeP "Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunità" si terrà dal 3 al 5 dicembre a Bagno Vignoni San Quirico d'Orcia (SI).

20 Crediti ECM assegnati al corso.

I posti a disposizione sono 40. I corsi sono rivolti ai medici veterinari e verrà data priorità agli iscritti al SIVeMP e alla SIMeVeP.

La quota di iscrizione è di € 300,00. Per gli iscritti SIVeMP e SIMeVeP è di € 150,00 – Per gli iscritti SIVeMP e SIMeVeP della Regione Toscana il corso è gratuito.

[Programma scientifico](#)

[Scheda di iscrizione](#)

[Scheda prenotazione alberghiera](#)

[Prenotazione](#)

Selvatici e Buoni a Terra Madre

✘ Il [progetto “Selvatici e Buoni”](#) dedicato alla valorizzazione della carne di selvaggina è stato presentato ufficialmente ieri a [Terra Madre – Salone del Gusto](#), uno dei più importanti appuntamenti italiani dedicati al cibo e all'alimentazione.

La selvaggina è una carne pregiata, dagli importanti valori nutrizionali e di gusto, e dalle grandi potenzialità in termini economici e occupazionali.

Per valorizzarla al meglio, però, occorre sviluppare su tutto il territorio nazionale una filiera certificata che conduca il prodotto dal bosco alla tavola, seguendo tutti i passaggi sanitari e legali necessari e questo è lo scopo principale del progetto sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus e curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

Nell'occasione sono stati presentati gli ottimi risultati riscossi nel territorio bergamasco che nell'ultimo anno sono stati visti nella realizzazione di diverse azioni previste dal

progetto tra cui la [formazione del mondo venatorio](#) sul corretto trattamento delle carni di grossa selvaggina, avvenuta anche con il supporto dei macellai, la raccolta di dati per la definizione degli aspetti sanitari e storico-culturali legati al consumo di selvaggina, e la realizzazione di [degustazioni guidate](#) in alcuni ristoranti della città.

Per la SIMeVeP è intervenuto il Dott. Massimo Platini che, oltre a ribadire l'importanza della sicurezza alimentare nel settore delle carni di selvaggina, ha sottolineato come il tema della fauna selvatica sia da sempre un campo di interesse e d'azione della Società Scientifica, in particolare attraverso il [gruppo di lavoro dedicato](#), uno dei primi a costituirsi nell'ambito della nostra associazione, e ha manifestato la disponibilità della SIMeVeP a promuovere le iniziative che stanno coinvolgendo il territorio Bergamasco anche in altri territori, a partire dal Piemonte.

A cura della segreteria SIMeVeP