

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

Tutelare la qualità dei prodotti delle api

✘ E' pubblicato sul [n° 1/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Tutelare la qualità dei prodotti delle api" di Giulio Loglio.

L'apicoltore che produce "alimenti" destinati alla vendita deve rispettare una serie di norme che spesso non conosce, conosce in modo superficiale o sottovaluta.

Sono norme molto specifiche che lo stesso veterinario ufficiale deve padroneggiare per poter effettuare gli interventi di controllo previsti dalla normativa nazionale e comunitaria.

In occasione dei sopralluoghi presso le aziende apistiche, gestite da un apicoltore professionista, il veterinario ufficiale, di norma, deve verificare la presenza del registro dove vengono annotati i trattamenti farmacologici impiegati per la lotta alla varroa; infatti, la Nota ministeriale 0015790 del 01/07/2016 ribadisce che l'apicoltore, nelle vesti di produttore primario, ha l'obbligo di registrare i medicinali veterinari impiegati in base al

Reg. 852/2004, allegato 1, parte A, capo III. Inoltre, deve valutare che il quantitativo dei medicinali acquistati sia sufficiente a garantire un adeguato trattamento acaricida in base al numero degli alveari posseduti.

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

La cucina della Selvaggina

☒ Si è svolto ieri all'Ascom Confcommercio Bergamo il workshop "La cucina della Selvaggina" un approfondimento della conoscenza delle carni di grossa selvaggina rivolto in particolare ai ristoratori del territorio, organizzato nell'ambito del [Progetto "Selvatici e buoni Una filiera alimentare da valorizzare"](#), di cui SIMeVeP fa parte.

All'incontro hanno partecipato i rappresentanti di tutti i partner del progetto: Petronilla Frosio, Presidente Ristoratori Ascom Bergamo, Nicola Perrotti, Presidente Fondazione UNA Onlus, Antonio Sorice, Presidente Società Italiana di Medicine Veterinaria Preventiva, Paolo Lanfranchi, Università degli Studi di Milano, Lorenzo Bertacchi, Presidente Federcaccia Bergamo, Silvio Barbero, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Luca Pelliccioli e Roberto Viganò, Studio Associato AlpVet, Eugenio Demartini, Ricercatore Dip. VESPA – Università degli Studi di Milano.

"Siamo molto soddisfatti dell'andamento del progetto al quale abbiamo aderito da subito con convinzione", ha detto il Presidente SIMeVeP. Sorice ha illustrato il ruolo della sanità pubblica veterinaria a garanzia della sicurezza alimentare della filiera della selvaggina "che deve essere valorizzata anche in un ottica di tutela ambientale, di tutela della fauna

selvatica stessa e di promozione e recupero degli alimenti a chilometro zero”.

Il workshop è l'ultima delle iniziative messe in campo in questi mesi nella provincia di Bergamo. Il progetto ha preso infatti [il via a settembre 2017](#) e si svolgerà nell'arco di 18 mesi con altre azioni previste tra cui un evento dedicato alla comunicazione dei risultati preliminari raggiunti.

A cura della segreteria SIMeVeP

Workshop: La Cucina della Selvaggina

☒ Proseguono le attività del progetto [“Selvatici e buoni Una filiera alimentare da valorizzare”](#), curata dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Veterinaria Preventiva, per iniziativa della Fondazione UNA – Uomo Natura e Ambiente.

Il progetto [ha preso il via a settembre 2017 nel territorio Bergamasco](#), e prevede una serie di iniziative che si svolgeranno nell'arco temporale di 18 mesi, per la gestione delle carni di selvaggina come strumento di valorizzazione del territorio.

L'intento è quello di sviluppare, attraverso un percorso partecipato che prevede il coinvolgimento di tutti gli stakeholder, le modalità operative per la gestione della filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, educazione all'utilizzo delle risorse, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie,

caratterizzazione e valorizzazione del prodotto, fino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Il progetto è 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

In questo ambito si inserisce il workshop "La Cucina della Selvaggina", un approfondimento della conoscenza delle carni di grossa selvaggina rivolto ai ristoratori del territorio che si terrà a Bergamo il 12 marzo a partire dalle ore 15.00 alle ore 18.00.

A illustrare ruolo della sanità pubblica veterinaria e della SIMeVeP nel progetto, a garanzia della sicurezza alimentare anche nel settore delle carni di selvaggina, interverrà il Presidente, Antonio Sorice.

[Locandina dell'evento](#)

Brochure: [SELVATICI E BUONI. Alla scoperta della carne di selvaggina delle valli bergamasche una scelta buona, sana e sostenibile](#)

Selvatici e Buoni: verso la

filiera tracciata

✘ Bergamo fa da apripista a livello nazionale per la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Il progetto si chiama Selvatici e Buoni, è 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, è realizzato con il sostegno della Fondazione Una Onlus e raccoglie l'adesione di numerose realtà del territorio.

[Continua a leggere](#)

Scarica il [Pieghevole "Selvatici e Buoni a Tavola"](#)

Tutti i benefici della carne di selvaggina

✘ Da alcuni anni anche in Italia si va riscontrando un incremento nei consumi di carne di selvaggina e questo è dovuto anche alla crescita esponenziale degli ungulati selvatici che ha reso necessario lo sviluppo di strategie di gestione delle loro popolazioni e tra queste l'attività venatoria.

La carne di selvaggina è una risorsa che va rivalutata sia dal punto di vista qualitativo che nutrizionale, riscoprendo anche tagli poco conosciuti che si prestano alle più svariate utilizzazioni. Le carni degli animali a vita libera hanno

indubbiamente peculiarità organolettiche interessanti che vanno dal basso contenuto di grassi all'alto contenuto di acidi grassi Omega-3 dalle note caratteristiche anti-infiammatorie. Inoltre sono una buona fonte di proteine, oligominerali come ferro e zinco ma anche di vitamina B12.

Si tratta di una scelta sostenibile e a bassissimo impatto ambientale, volta a rivalutare il vero prodotto locale, gestendo al contempo eventuali squilibri dettati dall'incremento della fauna selvatica.

Il [nostro contributo](#) per Sanità Informazione

Valorizzazione selvaggina: svolto incontro a Bergamo su progetto Selvatici e Buoni

✘ Si è svolto ieri a Bergamo, presso la sede del CAI (Club Alpino Italiano) un incontro preparatorio di presentazione del progetto "Selvatici e Buoni" 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 e sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus.

L'incontro è stato finalizzato alla realizzazione del progetto nel bergamasco, quale prima area test a livello nazionale, per creare una filiera tracciabile della selvaggina e valorizzare le potenzialità di quel territorio, in cui sono presenti oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

All'incontro hanno partecipato tutti gli stakeholders che saranno coinvolti nelle varie fasi di realizzazione del progetto: Corpo di Polizia Provinciale, Regione Lombardia UTR Bergamo, Istituto Zooprofilattico Sperimentale sezione di Bergamo, Agenzia Tutela Salute di Bergamo, Slow Food, Ascom Bergamo, Società Italiana di Medicina veterinaria preventiva, Studio AlpVet, Sezione del Cai Bergamo, Presidenti dei Comprensori Alpini di Caccia e relative associazioni venatorie.

Ad introdurre i lavori è stato Maurizio Zipponi, Presidente del Comitato Scientifico di UNA, che ha illustrato le finalità del progetto "Selvatici e Buoni" che intende introdurre i criteri di tracciabilità, sicurezza alimentare, trasparenza e legalità all'interno della filiera della selvaggina, tanto pregiata quanto sottovalutata e che invece merita di essere valorizzata anche dal punto di vista economico ed occupazionale, riconoscendo un positivo ruolo della caccia e dei cacciatori quali "paladini del territorio e della biodiversità".

A seguire, Silvio Barbero, Vice Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha illustrato il progetto di filiera nelle sue fasi di realizzazione, ponendo l'accento sulle importanti qualità organolettiche della carne di selvaggina. Barbero, inoltre, ha sottolineato la necessità di garantire una filiera controllata, dal bosco alla tavola, che sia "buona, pulita e giusta", con modelli comportamentali definiti, attraverso una nuova etica del cibo e nel pieno rispetto della legalità, combattendo così le frodi in campo alimentare.

È intervenuto poi Antonio Sorice, Presidente Società Italiana Medicina Veterinaria Preventiva, che ha sottolineato la necessità di lavorare nella direzione della sicurezza alimentare anche nel settore delle carni di selvaggina.

Infine hanno preso la parola il prof. Paolo Lanfranchi, il

dott. Luca Pelliccioli e il dott. Roberto Viganò che hanno illustrato nel dettaglio le fasi operative del modello di gestione sostenibile della selvaggina da mettere in atto nel territorio dell'arco alpino per valorizzare la carne e renderla sicura dal punto di vista igienico e sanitario.

Dopo questa prima giornata di lavori e di consultazione con i diversi stakeholders si entrerà, attraverso successivi incontri tecnici, nella fase operativa del progetto finalizzata alla realizzazione delle azioni previste nel periodo giugno 2017 – dicembre 2018 (indagine sulle tradizioni gastronomiche, formazione ed educazione nell'utilizzo delle risorse, approfondimenti sanitari, analisi economica della filiera delle carni di selvaggina e sviluppo/promozione del prodotto finale).

Cause di morte del lupo nel territorio agro-silvo-pastorale del Parco nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise



E' pubblicato sul n° [3/2017 di Argomenti](#) l'articolo "Cause di morte del lupo nel territorio agro-silvo-pastorale del Parco nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise" di N. Piscopo, V. Peretti, A. Martinelli, F. Esposito, M.A. Forgione, E. Scioli, L. Gentile, L. Esposito.

La distribuzione del lupo, lungo la catena appenninica, subisce una drastica riduzione alla fine degli anni '50

del novecento.

Da una stima del 1972, sul territorio italiano, risultavano essere

presenti circa 100 lupi, suddivisi in 4 aree principali: 1. una grande area tra Abruzzo, Molise, Lazio orientale, Umbria e Marche; 2. una tra Lazio settentrionale e Toscana meridionale; 3. una tra Campania, Basilicata e Calabria settentrionale; 4. altopiano della Sila.

La situazione relativa alla presenza del Canis lupus, nell'ultimo censimento del 2012 riconosciuto in ambito scientifico, in Europa e Italia è di circa 12.375 individui. Partendo dai dati ufficiali si evince che la popolazione del lupo in Italia è stimata in un range che va da 600 a 800 esemplari suddivisi nelle popolazioni alpine (Italia, Francia, Austria, Slovenia, Svizzera) e peninsulari o appenniniche.

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

Si parte da Bergamo, al via il primo corso di formazione per 'persona formata'

☒ Valorizzare il patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Sono queste le finalità del progetto "Selvatici e Buoni" partito il 22 settembre presso la Comunità Montana di Clusone (BG).

Il progetto, 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 con il sostegno della Fondazione UNA Onlus, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità considerata la presenza di oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

Il territorio bergamasco, così, fa da apripista nazionale per il progetto Selvatici e Buoni, che verrà replicato in altre province d'Italia per valorizzare le eccellenze faunistiche locali.

Il via libera di oggi è arrivato dopo un lungo e costruttivo periodo di consultazioni ed incontri tecnici che hanno coinvolto istituzioni e stakeholders locali, che saranno coinvolti e parte attiva nelle fasi realizzative del progetto e che hanno dimostrato un crescente interesse nei confronti del tema.

In questi mesi sono stati distribuiti, infatti, dei questionari di gradimento, da cui sono emerse rilevanti manifestazioni di interesse che si sono poi tradotte in disponibilità operative di Enti Territoriali ed istituzioni.

Nello specifico le manifestazioni d'interesse sono giunte dal Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza, il Comprensorio Alpino di Caccia Val di Scalve, la Comprensorio Alpino Valle Seriana, il Comprensorio Alpino di Caccia 'Prealpi Bergamasche', il circolo UNCZA Prealpi Orobiche, la condotta Slowfood Valli orobiche, Enalcaccia Bergamo, ANUU migratoristi, delegazione CIC Italia, Federcaccia Bergamo e Arci Caccia.

Tali realtà saranno affiancate da importanti enti territoriali che hanno dato disponibilità a collaborare al progetto come ATS Bergamo, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Bergamo, il Corpo Polizia Provinciale Bergamo, l'Ascom Bergamo

Formazione e le 3 Comunità Montane: Valle di Scalve, Laghi Bergamaschi e Valle Seriana.

[Rassegna stampa](#)

Fondazione Una: “In campo per conciliare caccia e ambiente”

✘ **La SIMeVeP fra i promotori del progetto ‘Selvatici e buoni’**

La Fondazione UNA Onlus (Uomo Natura Ambiente) è protagonista al ‘Creative and Innovation Festival Supernova’, il principale evento italiano dedicato al rapporto tra tecnologia, innovazione e ambiente, in corso a Brescia tra il primo e il due ottobre. La presenza di UNA è dedicata alla valorizzazione della filiera della selvaggina, tema al centro di uno dei cinque importanti progetti che la Fondazione sta portando avanti in questi mesi.

Per tutto l’arco di Supernova, UNA ha un proprio stand nel centralissimo corso Zanardelli. All’interno dello stand, UNA si trova un percorso ludico-informativo alla scoperta dei progetti della Fondazione che culmina con la partecipazione a ‘Click, si mangia!’, la divertente iniziativa che consente al pubblico di assaporare squisiti sandwich di selvaggina. Per partecipare basta recarsi nello stand di Fondazione UNA, iscriversi al concorso e farsi fotografare con i divertenti cartonati sagomati posti all’interno dello stand. I volontari UNA conducono il pubblico alla scoperta della qualità e dei valori nutrizionali della carne di selvaggina, nonché delle potenzialità economiche ed occupazionali di una filiera legale e tracciata.

La Fondazione UNA Onlus sostiene da tempo il tema della valorizzazione della carne di selvaggina, attraverso il progetto '[Selvatici e buoni. Una filiera alimentare da valorizzare](#)', curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Veterinaria Preventiva.

Il progetto intende introdurre i criteri di tracciabilità, sicurezza alimentare, trasparenza e legalità all'interno della filiera della selvaggina, tanto pregiata quanto sottovalutata e che invece merita di essere valorizzata anche dal punto di vista economico ed occupazionale.

La presenza di UNA all'interno del Festival Supernova 2016, si concilia perfettamente con l'identità costitutiva della Fondazione, che ambisce a conciliare mondi apparentemente distanti tra loro ma che in realtà possono trovare un'intesa innovativa attraverso progetti e attività concrete. A sostegno dei progetti di UNA, infatti, ci sono le più prestigiose associazioni che operano nell'ambito naturalistico e ambientale, come Symbola, Legambiente, Federparchi, l'Osservatorio sulle Agromafie di Coldiretti, Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, oltre ad importanti enti accademici come le Università di Pollenzo, Milano, Napoli e Urbino, le principali associazioni venatorie come Federcaccia, Arcicaccia, EPS – Enti Produttori Selvaggina e gli operatori del settore attraverso il CNCN.

“Con la presenza all'interno di Supernova la Fondazione UNA Onlus compie un ulteriore salto di qualità” – ha dichiarato il presidente Nicola Perrotti – *perché viene riconosciuta come portatrice di una nuova modalità di intendere il rapporto tra uomo e ambiente. I valori alla base della nostra mission, il loro contenuti innovativi e le loro potenzialità in termini economici e occupazionali ci hanno permesso di essere protagonisti del più importante appuntamento italiano dedicato alla tecnologia e all'innovazione. All'interno di*

Supernova esponiamo i progetti che ci vedono impegnati da mesi e che stanno già generando risultati concreti. In particolare, a Brescia ci focalizziamo sul progetto 'Selvatici e Buoni', che mira a valorizzare la carne di selvaggina attraverso la creazione di una filiera controllata e certificata. Il percorso della Fondazione UNA Onlus continua" – ha concluso Perrotti – "e crediamo fortemente che Supernova rappresenti per noi una tappa fondamentale di arricchimento e di crescita".

La Fondazione UNA Onlus (Uomo, Natura, Ambiente) nasce dal confronto tra mondo ambientalista, agricolo, venatorio, scientifico e accademico, per far compiere un salto di qualità nella tutela e nella gestione della natura. Tale sinergia si è concretizzata in 5 progetti dedicati alla salvaguardia e alla valorizzazione della biodiversità. Si tratta di un vero cambiamento culturale che mette in connessione idee e progetti in cui i valori tradizionali delle comunità, il presidio del territorio e le attività ecologiche diventano un nuovo modo di agire dell'uomo, finalmente in equilibrio con l'evoluzione della natura.