# "IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO" disponibile online e cartaceo

■ Da oggi è possibile consultare lo sfogliabile, scaricare una copia digitale o acquistare un copia cartacea del volume "IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente" che raccoglie gli atti del convegno che SIMeVeP e SIVeMP hanno organizzato il 28 ottobre a Bergamo.

Consulta lo sfogliabile

Scarica la copia digitale e/o acquista una copia cartacea

Consulta e/o scarica i <u>singoli articoli</u>

## "Rosso" Tonno: semaforo rosso dalla UE?

E' di questi giorni una nota della Commissione Europea con la quale si informano gli stakeholders che operano a livello comunitario sulle pratiche illegali di additivazione delle carni di tonno a pinne gialle con nitrati e nitriti allo scopo di mantenere nel tempo il colore rosso tipico della specie. Occorre precisare come già in precedenza sono stati utilizzati illegalmente additivi con le stesse finalità, ma senza la potenziale pericolosità per la salute umana attribuita invece ai nitrati e nitriti.

Eurofishmarket già dal 2004, anno della sua costituzione, ha

evidenziato e riferito sulla commercializzazione in Italia di tranci di tonno a pinne gialle con colorazione anomala. Inizialmente l'additivazione era prevalentemente attribuita all'utilizzo illecito del monossido di carbonio. successivamente l'attenzione è stata rivolta ai nitriti e nitrati (con aggiunte di "estratti vegetali") presenti in quantità sospette nei campioni esaminati. Le additivazioni non consentite e non dichiarate non sono solo illegali ma rappresentano una criticità che turba fortemente il mercato dei produttori di tranci sia di tonno a pinne gialle non trattato che di tonno rosso naturale. I produttori onesti e che non fanno trattamenti di questo tipo, nel rispetto della normativa attuale, sono destinati a subire una concorrenza sleale in quanto propongono un prodotto meno accattivante, più costoso, con una ridotta shelf-life e dunque meno competitivo sul mercato. Inoltre il consumatore, da anni abituato ormai a questo tipo di prodotto "modificato", non è praticamente più in grado di distinguere tra quello trattato e quello naturale e preferisce spesso il trattato perché apparentemente più bello a livello estetico per il tipo di colorazione. Dunque urge da parte delle istituzioni una maggiore attenzione a questo tipo di pratica illegale non solo per gli aspetti relativi alla qualità igienico-sanitaria del prodotto ma anche per la qualità intrinseca del prodotto stesso, ossia per il suo valore nutrizionale e sensoriale.

Eurofishmarket, in collaborazione con Federcoopesca, SIVeMeP, MOICA ed MDC ha già rilanciato ad inizio Ottobre una petizione in merito a questa pratica illegale. Si spera che alla recente nota della Commissione Europea seguano, oltre che l'invito a non utilizzare più questo tipo di sostanze, anche diposizioni operative, quali ad esempio piano di monitoraggio e verifica da parte degli organi preposti al controllo ufficiale al fine di regolamentare il settore specifico e la messa a punto di metodiche di laboratorio e standard per la ricerca e la determinazione dei nitrati e nitriti nelle carni ittiche, in particolare nel tonno rosso.

### Antonio Sorice alla Leopolda 2016

×

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, è intervenuto alla Leopolda per parlare di veterinari e spreco alimentare.

"I veterinari si occupano di tutta la filiera dell'agroalimentare, dal campo alla tavola, e garantiscono, attraverso i controlli, la sicurezza alimentare di tutti gli alimenti che finiscono sulle nostre tavole, anche degli alimenti in eccedenza che oggi, grazie alla legge Gadda, possono essere donati in maniera semplificata alle associazioni caritatevoli e quindi ai più bisognosi, e in questo modo non diventano rifiuto e quindi spreco di risorse.

Noi veterinari mettiano a disposizione la nostra professionalità, donandola come si dona il cibo in eccedenza, per una buona applicazione della legge Gadda" ha detto Sorice alla platea.

Clicca qui per vedere il video integrale dell'intervento

×





## La Rassegna stampa — Convegno Bergamo

"IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco
Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente" che si
è tenuto a Bergamo il 28 ottobre.

#### Rassegna stampa della giornata:

<u>Il cibo che non nutre nessuno. Le tante facce dello spreco</u> <u>alimentare tra etica, salute, economia e ambiente — Tavola</u> rotonda

Il cibo che non nutre nessuno. Convegno nazionale a Bergamo

Il cibo che non nutre nessuno

Il cibo che non nutre nessuno

<u>Il cibo che non nutre nessuno', convegno nazionale a Bergamo</u>

Il cibo che non nutre nessuno, un convegno nazionale a Bergamo

"Il cibo che non nutre nessuno", a Bergamo il convegno nazionale

<u>Spreco alimentare come risorsa, il paradosso illuminato dell'economia circolare</u>

'Il cibo che non nutre nessuno', convegno nazionale a Bergamo

<u>Contro sprechi cibo Veterinari e Banco alimentare assieme</u>

<u>Il cibo non nutre nessuno- firmato primo protocollo tra Banco</u> <u>Alimentare e Società Italiana di Medicina Veterinaria</u>

## IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente

SIMeVeP e Banco alimentare firmano un protocollo d'intesa

Superare il concetto di "spreco" per assimilare e portare avanti quello di "eccedenze", ricco di possibilità e potenzialità. Il Convegno Nazionale "IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente" organizzato da SIMeVeP — Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva — ha messo d'accordo tutti gli interlocutori arrivati a Bergamo sulla necessità di iniziare un percorso completamente nuovo, puntando sulla collaborazione e sinergia di tutte le forze che devono sentirsi coinvolte: Istituzioni, Società Scientifiche, Professionisti, Imprenditori, Operatori e Associazioni di settore.

Partendo da una data da considerare storica per il nostro Paese, il 14 settembre 2016 in cui è finalmente diventata realtà la Legge 19 agosto 2016 n. 166, la cosiddetta "Legge Gadda" sugli sprechi alimentari e farmaceutici fortemente voluta e sostenuta in Parlamento dal l'onorevole Maria Chiara Gadda. L'Italia — secondo Paese europeo a dotarsi di una normativa di questo tipo, dopo che la Francia lo scorso febbraio ha approvato una legge contro gli sprechi — non deve perdere la chance di diventare un modello da imitare per tutta

l'Europa. E lo potrà fare sulle fondamenta create a Bergamo con tutti gli attori scesi in campo a proporre soluzioni anti spreco alimentare.

Secondo SIMeVeP è "possibile trasformare gli sprechi in una risorsa grazie al paradosso illuminato dell'economia circolare — come ha spiegato alla platea il Presidente Antonio Sorice — nell'ambito della quale anche i rifiuti hanno un valore, come insegna la natura che non produce scarti e che rappresenta quindi l'unica strada sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale".

I dati mondiali sullo spreco alimentare sono impressionanti. Il cibo buttato è un terzo del totale prodotto pari a 2.600 miliardi di dollari all'anno buttati nel secchio. Uno spreco che per di più genera ben l'8% delle emissioni totali di gas serra. Quasi quanto genera il settore dei trasporti su strada. Il Segretario Nazionale SIVeMP — Sindacato dei Veterinari di Medicina Pubblica — Aldo Grasselli ha spiegato come "occorre comprendere e far capire che lo spreco di cibo non è solo una questione etica e economica, ma che influisce sul consumo dell'ambiente, dell'acqua e di tutte le risorse naturali limitate.

Alla fine del convegno è stato firmato un protocollo d'intesa tra S.I.Me.Ve.P e Fondazione Banco Alimentare Onlus per rafforzare la collaborazione tra le due organizzazioni nel promuovere azioni volte ad aumentare il recupero e la distribuzione di eccedenze alimentari.

"La firma del protocollo tra la Società Italiana di Medicina Veterinaria, a poco più di un mese dall'entrata in vigore della Legge 166/16, dice della validità operativa della legge stessa — afferma Marco Lucchini Direttore Generale della Fondazione Banco Alimentare Onlus. Per la Fondazione è una tappa fondamentale per raggiungere l'obiettivo di recuperare 1.000.0000 di tonnellate cibo perfettamente commestibile e di qualità per donarlo ai più poveri in Italia. La competenza dei

Veterinari di Medicina Preventiva e la loro capillare presenza sul territorio, siamo certi, favorirà una corretta informazione e uniforme applicazione della legge su tutto il territorio nazionale, in modo che tutti i soggetti della filiera agroalimentare possano collaborare alla riduzione degli sprechi alimentari, non perché obbligati e sanzionati, ma perché protagonisti di vera responsabilità sociale, portando anche a nuove forme d'innovazione nel campo del recupero di cibo, collaborando a un reale welfare di comunità".

Leggi il <u>comunicato in pdf</u>

Il <u>Il cibo che non nutre nessuno\_lorenzin</u>, Beatrice Lorenzin

Sfoglia l'opuscolo con gli atti e consulta la <u>rassegna stampa</u>

<u>Scarica l'opuscolo con gli atti o acquista la tua copia</u> cartacea

<u>Guarda la registrazione video dell'intero Convegno</u>



## Prodotti alimentari tipici e filiera corta: un'occasione di rilancio e sviluppo per il territorio

Nella Splendida cornice del Complesso delle Mura Valadier (Frascati), venerdì 21 ottobre, le "filiere corte" hanno fatto parlare di sé. Organizzato dalla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva del Lazio, il workshop ha visto riuniti allo stesso tavolo medici veterinari pubblici e privati, mondo produttivo, della ricerca e Istituzioni, tutti nell'interesse comune di sostenere e valorizzare le eccellenze agroalimentari della nostra Terra.

La filiera corta, ambito di interscambio di prossimità tra produttore e consumatore, tutela la biodiversità, valorizza i territori, promuove una sana alimentazione e la qualità dei prodotti agroalimentari. "E' indispensabile però che questa qualità includa, non dandola per scontata, la sicurezza sanitaria degli alimenti, fondata su una analisi dei rischi connessi e supportata da una loro adeguata gestione", ha dichiarato il Dott. Sigismondi — Direttore del Dipartimento di Prevenzione della ASL Roma 6 — nella presentazione del workshop.

"Qualità e origine, tracciabilità, eticità e salubrità dei prodotti di filiera corta, stanno abbandonando l'autoreferenzialità e conquistando lo scenario di un territorio sempre più sostenibile, etico, rassicurante: dalla terra, per la terra." Queste le motivazioni della giornata, illustrate alla platea dalla Dott.ssa Fermani, responsabile della Società Scientifica, rilanciate dalla dichiarazione del Presidente dell' Ordine dei medici veterinari di Roma e Provincia, Dott. Castellano: "Anche nella filiera corta si innesta un meccanismo bilaterale di assistenza professionale e controlli sanitari che nei fatti salda veterinaria pubblica e privata in un percorso professionale di supporto e controllo".

Il tutto sotto le luci della nuova legge regionale sulle filiere corte, approvata all'unanimità dal Consiglio Regionale nella seduta n.62 del 12 ottobre scorso, illustrata ai partecipanti direttamente dalla relatrice On. Cristiana Avenali.

Infine nel corso della tavola rotonda l'Assessore Regionale

all'agricoltura Hausman ha preannunciato l'istituzione di un tavolo tecnico cui parteciperanno tutte le categorie interessate e partecipanti all'evento, per valorizzare al meglio le potenzialità della nuova Legge Regionale.

Accolto con favore, l'evento è stato patrocinato dal Comune di Frascati, dall'ASL Roma 6, dalla Comunità Montana dei Castelli Romani e Prenestini e dall'Ordine dei Medici Veterinari di Roma e Provincia. L'impegno organizzativo è stato fortemente sostenuto dal D.G. dell'ASL Roma 6 - Dr. Mostarda - e dal Comune di Frascati. Molti i partecipanti, relatori di livello e una buona accoglienza tra coffee break e lunch con prodotti di filiera corta, per l'occasione esposti da infaticabili produttori locali. La filiera corta, sempre più apprezzata da consumatori, divenuti via, via maggiormente consapevoli ed in un rapporto di fiducia reciroca con i informati, produttori, partecipi della stessa scelta che, nel rispetto dell'ambiente, tutela la biodiversità, valorizza i territori, promuove una sana alimentazione e la qualità dei prodotti agroalimentari.

Non sorpende quindi l'attenzione rivolta alle filiere corte dalla Sanità Pubblica Veterinaria e dal mondo della ricerca. Molte le esperienze alla base delle relazioni presentate dal Prof. Cenci Goga e dal Prof. Paparella — rispettivamente dell'Università di Perugia e di Teramo — dal Dr. Neri e dalla Dr.ssa Flores dell'Istituto Zooprofilattico Sperimantale del Lazio e della Toscana, dal Dr. Sigismondi e dai colleghi Dr.ssa Mattia e Dr.Mazzi.

La Tavola Rotonda un vero successo: presente la Politica Locale e Regionale, allo stesso Tavolo con i rappresentanti dell'Imprenditoria Agricola e dei Consorzi di produttori, della Veterinaria, dell'Università e dell'IZS Lazio e Toscana, rappresentato dal D.G. Dr. Della Marta, che condividevano lo Spirito e gli Intenti. Il Commissario Straordinario del Comune di Frascati Dr. Strati, il Sen. Astorre, il Presidente del Consiglio Regionale Daniele Leodori, l'Assessore Regionale

all'agricoltura Hausman hanno avuto modo di esprimere la propria soddisfazione per l'interesse che le filiere corte stanno catalizzando, illustrato le diverse iniziative finora intraprese e preannunciato il grande lavoro di squadra che dovrà sostenere la loro valorizzazione. I rappresentanti dell'imprenditoria agricola e dei consorzi di produttori hanno portato le loro esperienze ed illustrato le difficoltà che i diversi produttori affrontano quotidianamente.

La giornata si è conclusa con l'impegno a proseguire i lavori sinergicamente, con azioni concrete di sostegno ai prodotti agricoli, della silvicoltura, dell'acquacoltura, della pesca, agroalimentari e alimentari, utilizzando le risorse ad hoc messe a disposizione dalla nuova legge regionale ed attingendo dalle altre forme di finanziamento possibili.

# Il Presidente SIMeVeP a "DENTRO I FATTI CON LE TUE DOMANDE" di Sky TG24

×

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, insieme al Direttore Generale di Banco Alimentare, Marco Lucchini, interverrà il 25 ottobre alla trasmissione "DENTRO I FATTI CON LE TUE DOMANDE" di Sky TG24, condotta da Paola Salluzzi in onda dalle 10.00 alle 12.00 sulla piattaforma Sky (canali 100 e 500 di Sky )e su Sky TG24 (canale 50 del digitale terrestre visibile in chiaro), sul tema dello spreco alimentare.

E' possibile seguire la trasmissione anche in <u>streaming sul</u> <u>sito di Sky TG24</u> e tramite la App del canale Sky TG24.

## Ministero dell'Ambiente e Fondazione UNA Onlus firmano il protocollo d'intenti per obiettivi condivisi

➤ Il ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti e il Presidente della Fondazione UNA Onlus (Uomo Natura Ambiente) Nicola Perrotti si sono incontrati il 18 ottobre presso il Ministero per definire attraverso un protocollo d'intenti una serie di obiettivi condivisi volti a delineare una nuova sinergia che riunisca tutti i soggetti che a diverso titolo possano dare un contributo fattivo per la salvaguardia e la valorizzazione della natura e del suo ecosistema.

Il documento, sottoscritto alla presenza del Vice Presidente della Fondazione UNA Gian Luca Dall'Olio, del Consigliere Osvaldo Veneziano, del Segretario Generale Pietro Pietrafesa e del Presidente del Comitato Scientifico UNA Maurizio Zipponi, promuove presso il Ministero dell'Ambiente iniziative di consultazione allo scopo mettere in sinergia idee e progetti in cui i valori tradizionali delle comunità, il presidio del territorio e le nuove attività green diventino l'agire necessario per il benessere dell'uomo, in equilibrio con l'evoluzione della natura, per invertire la tendenza sulle principali minacce all'ambiente come il consumo del suolo e per generare nuovi filoni economici.

Tra gli obiettivi condivisi nel protocollo c'è il dialogo con il volontariato 'no profit', l'implementazione di una banca

dati gestionale sulla fauna selvatica, la lotta al bracconaggio lo scambio di esperienze tra pubblico e privato sulla gestione del territorio agro-silvo-pastorale, la soluzione dei danni da fauna selvatica, il superamento delle conflittualità tra i portatori d'interesse nella gestione del territorio e della fauna, il benessere animale e il contrasto al randagismo, la valorizzazione della filiera gastronomica legale della selvaggina, iniziative per la candidatura all'European Natura 2000 Award.

"Nella gestione del nostro straordinario patrimonio naturale — afferma il ministro Gian Luca Galletti — c'è bisogno dell'approccio scientifico e allo stesso tempo di un forte coinvolgimento di tutte le realtà territoriali. Questo protocollo merita attenzione perché si fa portatore di una giusta visione del rapporto tra uomo e natura: perché cerca le necessarie soluzioni alla convivenza pacifica delle comunità con le specie animali e perché guarda alla nostra biodiversità non in modo statico, ma come elemento di nuovo sviluppo sostenibile avendo come principale obiettivo quello della lotta all'illegalità nella gestione delle risorse naturali e al bracconaggio".

"Ecologia, agricoltura e prelievo venatorio in sintonia possono e devono rappresentare opportunità per l'intera società e non conflitti — ha dichiarato il Presidente della Fondazione UNA Onlus Nicola Perrotti — l'istituzione di un Tavolo presso il Ministero dell'Ambiente è un passo importante che va proprio in questa direzione. La giornata di oggi è il coronamento di un lungo percorso in cui la Fondazione UNA si è consolidata come interlocutore riconosciuto in grado di attuare una sinergia tra posizioni e interessi diversi, partendo dalla propria visione per l'Italia al 2020.

L'obiettivo — ha aggiunto Maurizio Zipponi, Presidente Comitato Scientifico UNA — è arrivare ad un progetto di filiera ambientale entro il medio periodo, che lavori per salvaguardare la biodiversità e valorizzare i territori dal punto di vista ecologico, occupazionale, alimentare, di produzione agricola e di "benessere" delle comunità".

Nasce quindi oggi un luogo di consultazione e confronto ispirato alle migliori esperienze europee, in grado di apportare esperienze positive e costruttive sulle tematiche riguardanti la salvaguardia e la valorizzazione della biodiversità.

#### CHI SIAMO

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 diventino un nuovo modo di agire dell'uomo, finalmente in equilibrio con l'evoluzione della natura.

Fonte: Fondazione UNA Onlus

\*La SIMeVeP è fra i promotori del progetto 'Selvatici e buoni'

### Assegnato il "Premio tesi di Laurea 2015"

■ Bando rinnovato anche per il 2016

La Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, per

promuovere e incentivare l'approfondimento delle tematiche relative alla sanità pubblica veterinaria e alla sicurezza alimentare già durante il percorso formativo accademico, ha assegnato per il 2015 il premio per la miglior tesi di laurea presentata durante l'anno da laureandi in Medicina veterinaria.

Il lavoro ritenuto più rispondente ai requisiti previsti dal bando è risultato quello della **DOTT.SSA SARA GRECO**, relatore il prof. Alessandro Mannelli dell'Università degli Studi di Torino, dal titolo "Analisi dell'epidemia di influenza aviaria a bassa patogenicità (H9N2) in Veneto, 2012-2013" e pertanto il Consiglio Direttivo della SIMeVeP porge le sue congratulazioni alla giovane collega.

Considerato il valore complessivo dei lavori pervenuti, riteniamo opportuno anche a titolo di riconoscimento per il lavoro svolto, riportare (in ordine alfabetico) il nome degli altri partecipanti:

#### **ALBANESE DENISE**

"Applicazione di metodi di ricerca qualitativa all'analisi delle pratiche per la biosicurezza degli allevamenti di galline ovaiole" — UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO

#### **EPIFANIO ERSILIA MARIA**

"Significato del biomarker "lipidi neutri" sulla capicità depurativa di mytilus e galloprovincialis" — UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO

#### **LEONI ANNA**

"Paratubercolosi bovina: valutazione della sensibilità di due test diagnostici a confronto" — UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI

#### **MIOTTO SIMONE**

"Indagine sulla febbre Q nelle province di Como e Lecco: analisi dei parametri riproduttivi e valutazione dei principali fattori di rischio in aziende di bovine da latte" —

#### **PARTESANA SELENE**

"Prevalenza di toxoplasma gondii in gatti e cervi nel Parco Nazionale dello Stelvio (SO): fattori di rischio e possibile ruolo nella trasmissione all'uomo" — UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

#### **SAUDA FEDERICA**

"Prevalenza delle endoparassitosi in cani e gatti ospitati in canili e gattili dell'Italia Centrale" — UNIVERSITÀ DI PISA

A tutti i colleghi neolaureati vanno i migliori e sinceri auguri di un proficuo futuro professionale da parte della SIMeVeP.

## 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 qualita' e dei valori nutrizionali della carne di selvaggina, nonche' delle potenzialita' 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'Universita' di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell'Universita' di Milano e la Societa' Italiana di Veterinaria Preventiva.

Il progetto intende introdurre i criteri di tracciabilita', sicurezza alimentare, trasparenza e legalita' 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'identita' costitutiva della Fondazione, che ambisce a conciliare mondi apparentemente distanti tra loro ma che in realta' possono trovare un'intesa innovativa attraverso progetti e attivita' concrete. A sostegno dei progetti di UNA, infatti, ci sono le piu' prestigiose associazioni che operano nell'ambito naturalistico e ambientale, come Symbola, Legambiente, Federparchi, l'Osseravatorio sulle Agromafie di Coldiretti, Societa' Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, oltre ad importanti enti accademici come le Universita' 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 qualita'" - ha dichiarato il presidente Nicola Perrotti – perche' viene riconosciuta come portatrice di una nuova modalita' di intendere il rapporto tra uomo e ambiente. I valori alla base della nostra mission, il loro contenuti innovativi e le loro potenzialita' in termini economici e occupazionali ci hanno permesso di essere protagonisti del piu' 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 gia' generando risultati concreti. particolare, a Brescia ci focalizziamo sul progetto 'Selvatici e Buoni', che mira a valorizzare la carne di selvaggina 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 qualita' nella tutela e nella gestione della natura. Tale sinergia si e' concretizzata in 5 progetti dedicati alla salvaguardia e alla valorizzazione della biodiversita'. Si tratta di un vero cambiamento culturale che mette in connessione idee e progetti in cui i valori tradizionali delle comunita', il presidio del territorio e le attivita' ecologiche diventino un nuovo modo di agire dell'uomo, finalmente in equilibrio con l'evoluzione della natura.