

Valorizzazione della selvaggina cacciata – Pubblicati gli atti del Convegno di Bagno Vignoni



Pubblicati gli [atti](#) del Convegno di Bagno Vignoni (SI) “Valorizzazione della selvaggina cacciata – Una scelta buona, sana e sostenibile – Da problema a opportunità”.

In tutto il territorio nazionale, in particolare in Regione Toscana, negli ultimi decenni, si registra la presenza di popolazioni di selvatici in progressivo e costante aumento, in particolare il cinghiale e a seguire capriolo, cervo, daino.

Questo comporta la necessità di conoscere e di gestire gli aspetti critici dell’equilibrio territorio/uomo/animali in relazione ai problemi di natura faunistica, sanitaria e di sicurezza alimentare.

In questo senso recentemente la Regione Toscana ha sentito la necessità di produrre una norma specifica, la L.R.T. n.10/2016 per ridurre il numero degli ungulati sul territorio e quindi il loro impatto sull’ambiente, su tutte le attività antropiche, sull’economia rurale e sulla sicurezza stradale.

Le norme che regolano la Filiera della Carne di Selvaggina sono di competenza di diversi settori di gestione delle risorse pubbliche quali Sanità, Ambiente, Agricoltura, Caccia, Pubblica Sicurezza.

Scopo del corso è approfondire le conoscenze/competenze necessarie per delineare una rete di operatività nella quale i medici veterinari attivino strategie di lavoro per la

gestione sanitaria della fauna selvatica e per la sicurezza delle carni di selvaggina cacciabile attraverso tutti gli strumenti del Controllo Ufficiale; così da trasformare un problema – la sovrappopolazione di ungulati – in una risorsa economica del settore agroalimentare Toscano.