

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