

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