
Carne di selvaggina, Rolfi: accordo Regione, Fondazione Una e università

Categorie: Agricoltura

“Filiera per approvvigionamento, lavorazione e ristorazione”

È stato siglato, questo pomeriggio, a [Palazzo Lombardia](#), un protocollo di intesa tra la [Regione Lombardia](#), la [Fondazione Una](#) e le [università di Milano](#) e di [Pollenzo \(CN\)](#), volto a valorizzare la filiera della carne di selvaggina in Lombardia. Saranno effettuati studi scientifici, corsi di formazione e attività di prevenzione sanitaria e saranno coinvolti i giovani interessati a sviluppare imprese in un ambito che rappresenta un presidio ambientale fondamentale in alcune zone della Lombardia.

Vogliamo risolvere un problema

“Spesso la fauna selvatica rappresenta un problema per la sicurezza delle persone – ha dichiarato [Fabio Rolfi, assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia](#) -. Noi vogliamo risolvere questo problema trasformandolo in opportunità”. “La carne di selvaggina – ha aggiunto – è ancora sottovalutata e sviluppare un progetto con partner scientifici significa diffondere una nuova cultura anche sotto il profilo alimentare”.

Essenziale far dialogare filiera

“Far dialogare tutta la filiera è essenziale – ha aggiunto [Rolfi](#) -. Questo per ottenere per una maggiore sicurezza alimentare, una migliore comunicazione del prodotto e la creazione di un indotto occupazionale importante”. “Ricordo – ha continuato -, che grazie alla nuova legge lombarda sugli agriturismi, la carne di selvaggina viene considerata un prodotto del territorio”.

Collaborazione virtuosa

“Siamo onorati di poter essere presenti in Regione Lombardia per la sottoscrizione di un Protocollo di Intesa tra i promotori del progetto ‘Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare’ e la Regione Lombardia che permette l’estensione dello stesso in altri ambiti regionali – ha commentato [Maurizio Zipponi, presidente Fondazione Una \(Uomo, Natura, Ambiente\)](#) -. Questo protocollo è per noi una conferma che il progetto è stato particolarmente apprezzato e ci permette di sviluppare anche in ambito regionale le modalità operative per la gestione della filiera delle carni di grossa selvaggina ‘dal bosco alla tavola’ attraverso attività di formazione, educazione all’utilizzo delle risorse, miglioramento delle caratteristiche igienico sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto fino alla promozione sul territorio”.

Censimento per filiera sostenibile

Il progetto ‘Selvatici e buoni’ è proposto da Fondazione Una onlus e 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. Sulla base di dati di censimento sarà promossa una filiera sostenibile al fine di mantenere l’equilibrio ambientale e un corretto rapporto con le attività agricole. Verrà effettuata una indagine sulle popolazioni per acquisire dati sui livelli di rischio di esposizione ad agenti patogeni.

Attività anche per cacciatori

Il progetto prevede, inoltre, la realizzazione di attività di formazione per cacciatori e operatori della filiera di lavorazione. Questo allo scopo di sviluppare conoscenze e competenze per la corretta gestione degli animali cacciati. A tutela del consumatore, tracciabilità e sicurezza alimentare diventano i punti centrali per garantire trasparenza e legalità.

Mappatura tradizioni

Sarà effettuata una mappatura delle tradizioni legate alle produzioni artigianali inerenti la cacciagione, per contestualizzare l'utilizzo della selvaggina all'interno di un determinato territorio. Saranno poi definiti momenti di formazione, che vedranno coinvolti tutti gli operatori della filiera della cacciagione. E il tutto avverrà in un'ottica di scambio. Dove il ristoratore spiegherà quali sono le sue esigenze per poter creare un piatto, il macellatore e il norcino daranno il proprio parere su come ottenere un determinato prodotto e il cacciatore spiegherà quali possono essere le criticità di una determinata lavorazione rispetto al suo ruolo. In questo modo si cercherà di realizzare quelle sinergie necessarie a creare una filiera integrata.

Start up per impatto occupazionale

Si procederà, quindi, all'individuazione di giovani disponibili ad avviare delle start-up in grado di generare un impatto occupazionale legato all'attività di trasformazione del prodotto. Questo faciliterà la creazione di nuove aziende in un'ottica di valorizzazione dei territori, spesso oggetto di abbandono. E così eliminando le problematiche legate al trattamento di prodotti alimentari. Nelle previsioni anche lo studio di un modello di comunicazione efficace fruibile dai ristoratori. Questo con il chiaro intento di valorizzare la materia prima.