

LA FILIERA ECO-ALIMENTARE

2 febbraio 2015 - 31 luglio 2016

Valorizzazione delle carni di selvaggina: la gestione di prodotto sostenibile come strumento di stimolo al miglioramento ambientale dei territori alpini









Fondazione Cariplo

Area Ambiente - Bando Comunità Resilienti

Esigenza di definire nuove strategie con obiettivi di tutela del capitale naturale e di sviluppo sostenibile con efficaci misure di mitigazione e adattamento.









Obiettivo:

Rafforzare la resilienza dei sistemi territoriali, ovvero la capacità di assorbire shock esterni e stress, attraverso un approccio adattativo.









I punti chiave:

- √ Coinvolgimento diretto delle comunità
- ✓ Utilizzo delle risorse e delle competenze presenti sul territorio
- √ Soluzioni più adeguate al contesto locale









Idea progettuale:

Necessità di **GESTIRE** le popolazioni di ungulati selvatici per rendere la comunità locale maggiormente resiliente ai danni agli ecosistemi montani dovuti dall'incremento numerico di tali specie.









Obiettivi:

- ✓ Promuovere la bio-risorsa rinnovabile derivante dalla gestione delle carni di selvaggina
- ✓ Sviluppare una filiera che segua un disciplinare di produzione etico e tracciato
- ✓ Incentivare il turismo gastronomico legato alle produzioni locali









Partner di progetto

- ✓ Ars.Uni.VCO capofila
- ✓ Dipartimento VESPA UNIMI partner
- ✓ Dipartimento DIMEVET UNIMI partner
- ✓ GE.S.DI.MONT. UNIMI partner
- ✓ Unione Montana Alta Ossola partner









Stakeholder

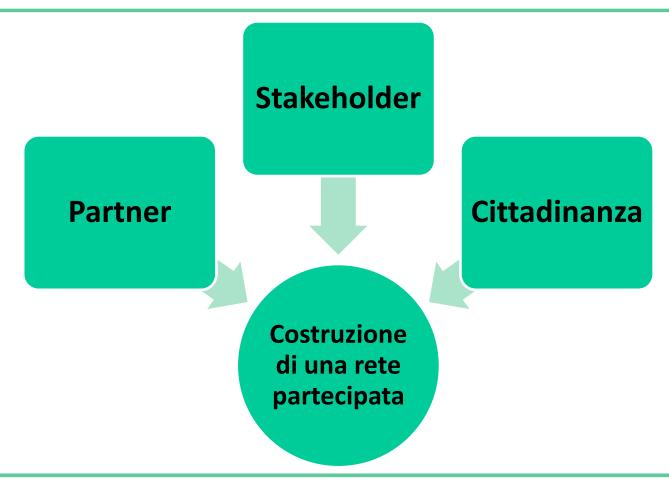
- ✓ Provincia del Verbano Cusio Ossola
- ✓A.S.L. VCO
- ✓ Ente Aree Protette Ossola
- ✓ Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo
- ✓ Istituto P.S.A.S.R. "Silvio Fobelli" di Crodo
- ✓ Comprensori Alpini di Caccia VCO2, VCO3 e VCO1
- √ ConfCommercio Alto Piemonte
- ✓ Associazione Parkè



















Progetto → **Piano** finanziario

€ 131.131,48 di cui

€ **56.131,48** risorse proprie

€ 75.000,00 Fondazione Cariplo

Ars.Uni.VCO € 29.286,57

Università di Milano € 72.761,61

Unione Montana Alta Ossola € 29.083,30









Progetto → 18 mesi di lavoro → 13 azioni febbraio 2015 – luglio 2016

- 1.Coordinamento
- 2. Presentazione del progetto a stakeholder e cittadinanza
- 3. Costruzione partecipata della filiera
- 4. Formazione
- 5. Disseminazione di buone pratiche
- 6. Analisi costi/ricavi e business plan
- 7. Analisi dell'impatto degli ungulati
- 8. Analisi del rischio
- 9. Creazione di un marchio di tipicità
- 10. Caratterizzazione del prodotto
- 11. Valutazione shelf-life
- 12. Stesura del disciplinare di produzione
- 13. Chiusura progetto











✓ Coordinamento Costruzione partecipata filiera

Presentazione pubblica del progetto Formazione Disseminazione di buone pratiche

Analisi costi/ricavi e business plan

Analisi impatto degli ungulati a livello locale Valutazione dei rischi

Creazione di un marchio di tipicità Caratterizzazione del prodotto Valutazione shelf-life

Stesura del disciplinare Chiusura progetto





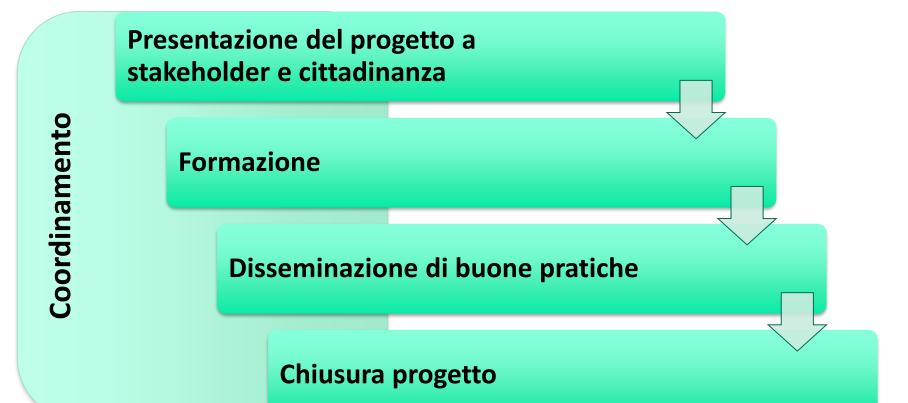


Filiera Eco-alimentare: una rete sostenibile tra partner, stakeholder e cittadinanza.

















COORDINAMENTO

- ✓ Condivisione proposta di lavoro
- ✓ Riunioni operative tra partner
- Monitoraggio andamento del progetto
- ✓ Condivisione rimodulazioni del piano finanziario (entro 15%)
- ✓ Comunicazioni mensili riepilogative
- ✓ Collegamento con uffici Fondazione Cariplo
- ✓ Bando per n. 1 risorsa umana









PRESENTAZIONE PROGETTO A STAKEHOLDER E CITTADINANZA

- √ 5 incontri gratuiti e aperti a tutti
 - ✓ 2 febbraio 2015 Domodossola
 - √ 10 aprile 2015 Trontano
 - √ 17 aprile 2015 Pieve Vegonte
 - √ 17 aprile 2015 Verbania
 - ✓ 27 aprile 2015 Crevoladossola
- √ 160 partecipanti
- ✓ Comprensori Alpini di caccia VCO 1 VCO 2 e VCO3 e di ConfCommercio Alto Piemonte









FORMAZIONE

- ✓ 2 corsi teorico-pratici per stakeholder di progetto:
 - Provincia VCO (Polizia provinciale)
 - ➤ Iscritti Comprensori Alpini Caccia VCO
 - Iscritti Confcommercio Alto Piemonte
- ✓ Realizzati in collaborazione di ASL VCO









CORSO TEORICO – PRATICO di FORMAZIONE in MATERIA di IGIENE e SANITÀ delle CARNI

Reg. CE 852 – 853 – 854 del 2004 - Reg. 2075 del 2005 Acc. Stato – Regioni 2470 e 2477 del 2006 DGR n. 13-3093 del 12 dicembre 2011 – Reg. Piemonte

- √48 ore totali di formazione
- √3 sessioni ciascuna della durata di 16 ore
- √ 12 ore di aula e 4 ore di parte pratica (programma)
- ✓oltre 100 partecipanti tra aderenti ai Comprensori Alpini e Polizia Provinciale
- √giugno e luglio 2015











Lezione della prima sessione di corso con il dott. Luca Pellicioli.









CORSO TEORICO-PRATICO di FORMAZIONE in GESTIONE, SALUBRITA' e PROMOZIONE delle CARNI da SELVAGGINA

- ✓ 1 sessione unica per ristoratori, cuochi e operatori alberghieri aderenti ConfComercio
- ✓ 20 ore di formazione → 4 ore di lezione pratica con lo chef stellato Marco Sacco
- √ febbraio/marzo 2016
- √ 16 partecipanti (programma)











Gruppo di lavoro con lo chef Sacco.









DISSEMINAZIONE DI BUONE PRATICHE

- √6 seminari aperti a tutti (popolazione, scuole, stakeholder)
 - √ 10 luglio 2015 ungulati selvatici
 - √ 29 ottobre 2015 selvaggina e comunicazione
 - √ 22 marzo 2016 approccio gastronomico carni selvaggina
 - √ 11 aprile 2016 fauna selvatica opportunità e problematiche
 - √ 19 maggio 2016 aspetti nutrizionali delle carni di selvaggina: prodotto locale di pregio (doppio appuntamento: mattina con Ist. Alberghiero, sera aperto al pubblico)
- ✓ circa 250 partecipanti
- ✓ Collegamento a distanza con la collaborazione dell'Università della Montagna di Edolo











"Il buono della selvaggina: l'arte di comunicare" con il dott. Antonio Longo Dorni.











"La fauna selvatica: opportunità e problematiche".









CHIUSURA PROGETTO

- ✓ Conferenza di chiusura 26 luglio 2016
- ✓ Divulgazione dei risultati ottenuti dai partner
- ✓ Rendicontazione
- ✓ Pubblicazione su riviste scientifiche









✓ Pubblicazione della relazione finale del progetto in

formato e-book











Grazie per l'attenzione!





