



Progetto finanziato con il contributo di



**fondazione
c a r i p l o**

LA FILIERA ECO-ALIMENTARE

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



Dott. Roberto Viganò
r.vigano@alpvet.it

FILIERA ECO-ALIMENTARE

- Cos'è ? -

- Il Progetto Filiera Eco-Alimentare è nato per promuovere la bio-risorsa rinnovabile derivante dalla gestione delle carni di selvaggina, promuovendo sistemi di economia locale competitiva nel settore agro-alimentare e turistico locale, ponendo attenzione alla formazione dei cacciatori, alla comunicazione e alla trasformazione e valorizzazione del prodotto

LA FILIERA ECO-ALIMENTARE

- Obiettivo del progetto -

- Promuovere il prodotto “Carni di Selvaggina” attraverso lo sviluppo di una filiera che segua un disciplinare di produzione etico, tracciato e che garantisca elevata sicurezza igienico-sanitaria e riconoscibilità attraverso un marchio del prodotto finito
- Incentivare lo sviluppo di turismo gastronomico legato alle produzioni locali, coinvolgendo nella gestione del territorio il mondo venatorio e quello alberghiero attraverso la premialità di una nuova fonte di reddito

LA FILIERA ECO-ALIMENTARE

- Azione progettuale di base -

- Sviluppo di un processo produttivo innovativo mantenendo un approccio sostenibile alla **“bio-risorsa fauna”** sfruttando i presupposti normativi Comunitari e Regionali
- Miglioramento della qualità e la valorizzazione del prodotto **“Carni di selvaggina”** attraverso lo sviluppo una filiera

ANIMALI SELVATICI

- Turismo faunistico -

- Gli animali selvatici sono in grado di caratterizzare in modo esclusivo un territorio
 - Fascino indiscutibile
 - Valore culturale strategico
 - Valorizzazione socio-economica

Turismo

Bio-risorsa



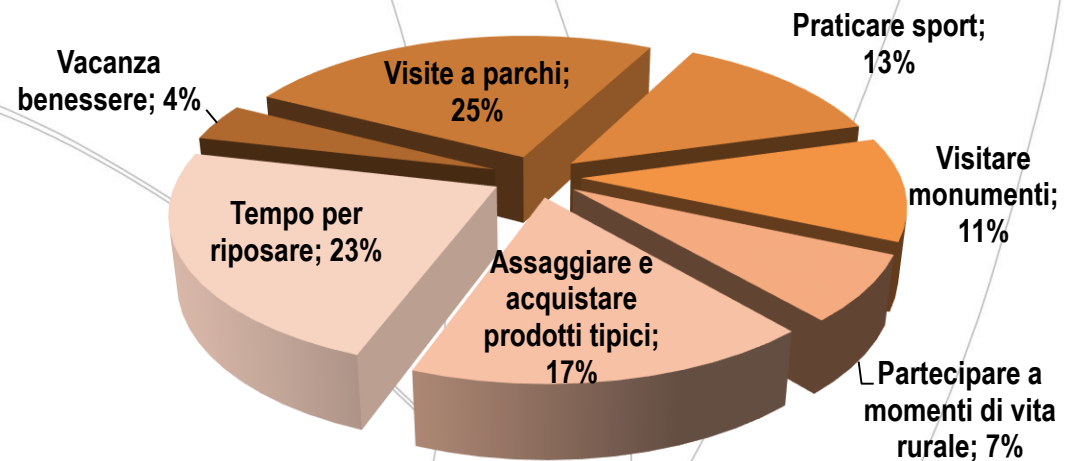
INDAGINE
SULLE MODALITÀ
DI FRUIZIONE
AI FINI FAUNISTICI
DEL TERRITORIO
ALPINO

Pelliccioli L., Viganò R.

TURISMO IN MONTAGNA

- Cosa cerca il turista? -

- Visite nei parchi
 - Bellezze ambientali e paesaggistiche
- Riposo e relax
 - Terme
 - Silenzio e tranquillità
- Prodotti tipici
 - Formaggio, miele, carni, liquori, *etc...*
- Sport
 - ...un mondo a parte...



ATTIVITÀ IN MONTAGNA

- Sempre compatibili con l'ambiente e la fauna? -

- Pratiche sportive:
 - Piste da sci
 - Free-style
 - Racchette e sci-alpinismo
 - Motoslitte
 - Mountain bike, downhill, ...
 - Parapendio
 - Corse in montagna
 - Pesca
- Altre attività:
 - Caccia fotografica
 - Escursioni coi cani



ATTIVITÀ IN MONTAGNA

- Pesca "sportiva"?? -



ossola.com



PESCA NELLE NOSTRE ACQUE



La pesca a mosca da sempre è arte regina nei fiumi e torrenti alpini, una raffinata ed elegante tecnica considerata da molti una vera e propria forma d'arte. Questo tipo di pesca utilizza una tecnica di lancio complessa e può essere praticata solo con particolare e specifica attrezzatura.

[LEGGI TUTTO: PESCA NELLE NOSTRE ACQUE](#)

PESCARRE IN VAL FORMAZZA



Nella pesca a mosca in ossola esistono svariati ambienti , questo che vi propongo è particolare perchè il fiume in questione presenta un buon dislivello e l'ambiente è interamente costituito da grossi massi. Si parte dalla nuova galleria elicoidale "le casse" e si va subito in acqua.

[LEGGI TUTTO: PESCARRE IN VAL FORMAZZA](#)

ZONE DI PESCA



Le acque dell'Ossola, cormorani, aironi e rilasci idrici permettendo sono tutte pescose e abitate da pesci autoctoni.

Diveria, Anza, Ovesca, Melezzo, Cannobino, Toce e numerosi altri riali sono praticabili con il permesso di pesca.

Qui di seguito l'elenco dove occorre pagare la tessera FIPSAS.

[LEGGI TUTTO: ZONE DI PESCA](#)

ATTIVITÀ IN MONTAGNA

- Pesca "sportiva"?? -

Attività all'aria aperta, sport invernali



Mille opportunità per le attività all'aria aperta e gli sport invernali

Una palestra a cielo aperto: il territorio del Distretto, grazie alla sua morfologia offre innumerevoli possibilità per amanti della natura e sportivi di ogni livello e per ogni stagione. Vi si trovano oltre al Parco Nazionale della Val Grande, numerosi parchi, riserve ed oasi naturalistiche incontaminate, montagne prestigiose per bird watching, trekking, alpinismo, arrampicata e sci, campi da golf internazionali, laghi e fiumi per sport acquatici (nuoto, vela, canoa, kayak, rafting, torrentismo, pesca). Non mancano inoltre possibilità di relax presso gli impianti termali.



Parco naturale
Veglia Devero

STAGIONE DI PESCA 2015 NEL PARCO VEGLIA-DEVERO

** ACQUE IN CONCESSIONE CON DECRETO PRESIDENTE PROVINCIA VCO N° 34/2014*

Nelle acque riservate del Parco Naturale Veglia Devero la pesca è consentita:

Dalla **PRIMA DOMENICA DI APRILE** alla **PRIMA DOMENICA DI OTTOBRE** in tutte le acque torrentizie;

Dalla **PRIMA DOMENICA DI GIUGNO** alla **PRIMA DOMENICA DI OTTOBRE** nei laghi

PER PESCARE NELLE ACQUE DEL PARCO SONO DISPONIBILI 2 TIPI DI PERMESSI DI PESCA :

PERMESSO VERDE: consente la pesca in tutti i corsi d'acqua e i laghi a regolamentazione "NORMALE" contraddistinti in cartografia con il colore VERDE.

PERMESSO ARANCIONE: consente la pesca in tutti i corsi d'acqua e i laghi a regolamentazione "SPECIALE" contraddistinti in cartografia con il colore ARANCIO e nelle "ZONE ARTIFICIALI" contraddistinti in cartografia con il colore AZZURRO.

PERMESSO VERDE:

Giornaliero	€ 8,00
Due giorni	€ 12,00
Settimanale	€ 20,00
Stagionale	€ 40,00

PERMESSO ARANCIONE:

Giornaliero	€ 15,00
Due giorni	€ 25,00
Settimanale	€ 35,00
Stagionale	€ 75,00



© foto di Paola PIROCCHI

ATTIVITÀ TRADIZIONALI

- Cos'è tradizione? -

- Allevamento
- Agricoltura
- Silvicoltura
 - Raccolta frutti (ad es.: castagne)
 - Sfruttamento del legname
- Caccia e pesca



- Per tutte queste attività tradizionali c'è chi è favore e chi è contrario. **Occorre ragionare su ciò che è lecito e regolamentato e su ciò che è illegale e che va condannato!**

CACCIA

- LN 157 del 1992 -

- Art. 1: *La fauna selvatica è patrimonio indisponibile dello Stato*
- Solo chi esercita la caccia con regolare licenza e nel rispetto della Legge può prelevare, mediante l'abbattimento con mezzi, luoghi e tempi indicati dalla legge, i capi di fauna selvatica cacciabile nel numero consentito e ne diventa legittimo proprietario

CACCIATORE

- Produttore primario -

Il cacciatore diventa un “produttore primario” e come tale un operatore del settore alimentare

(Reg. CE 852, 853 e 854 del 2004)

- Responsabile della sicurezza alimentare del suo prodotto (l'animale cacciato)
- Per immetterlo sul mercato deve garantire che tutte le fasi della “produzione” (abbattimento, manipolazione, trasporto) soddisfino i requisiti di igiene

CARNI DI SELVAGGINA

- Produzione etica -

L'AMACA

MICHELE SERRA

L'idea di un'umanità solo vegetariana (vedi le "proiezioni" riportate ieri da Enrico Franceschini su questo giornale) ha qualcosa di integralista, e tra l'altro riconduce ai nefasti tabù alimentari che quasi ogni religione adotta. E tuttavia non c'è persona sensibile e informata che non si renda conto del rovinoso dominio che l'Impero della Carne esercita sul pianeta. Quel vero e proprio ossimoro che è l'agroindustria (tabula rasa del mondo vegetale per trasformare i campi in mangimifici per gli allevamenti intensivi) sarebbe costretta ad arretrare di qualche milione di ettari se il consumo di carne si riducesse. Mangiare meno carne ridarebbe fiato alle biodiversità, ostacolerebbe la diffusione degli Ogm (che per l'agroindustria sono nati, e fuori dall'agroindustria quasi non hanno mercato), aiuterebbe l'agricoltura e i contadini a riacquistare centralità, autode-

terminazione, peso economico e politico. La selvaggina (non si adombrino gli anti-caccia) è infinitamente più salubre e più "etica" della carne da allevamento intensivo.

Piccola bibliografia: "Il dilemma dell'onnivoro" di Michael Pollan e "Se niente importa" di J.S. Foer.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ma - Fax: 06/49822923 - Internet: rubrica.lettere@repubblica.it

23.8.2012

la Repubblica

FONDATORE EUGENIO SCALFARI

ETICA VENATORIA

La rivalutazione delle carni di selvaggina passa in primo luogo attraverso la formazione del cacciatore che deve mettere in atto tutte quelle buone pratiche atte a garantire il benessere animale e la corretta gestione della spoglia

La selvaggina (non si adombrino gli anti-caccia) è infinitamente più salubre e più "etica" della carne da allevamento intensivo.

CARNE SELVAGGINA

- Perché è una produzione etica?? -

- La selvaggina nasce libera, vive libera, è libera di adottare comportamenti tipici della specie, muore libera
 - Basi del Benessere animale
- **È una produzione sostenibile, da fonti rinnovabili, che sfrutta una biomassa, che non produce impatto ambientale, che è a chilometro zero!**
- L'eticità della produzione va però di pari passo con l'eticità del mondo venatorio:
 - Un prelievo mirato, che non rechi sofferenze e stress nel soggetto, è garanzia del benessere animale e della qualità del prodotto

PRODUZIONE DI CARNE

- Confronto allevamenti intensivi e selvaggina -

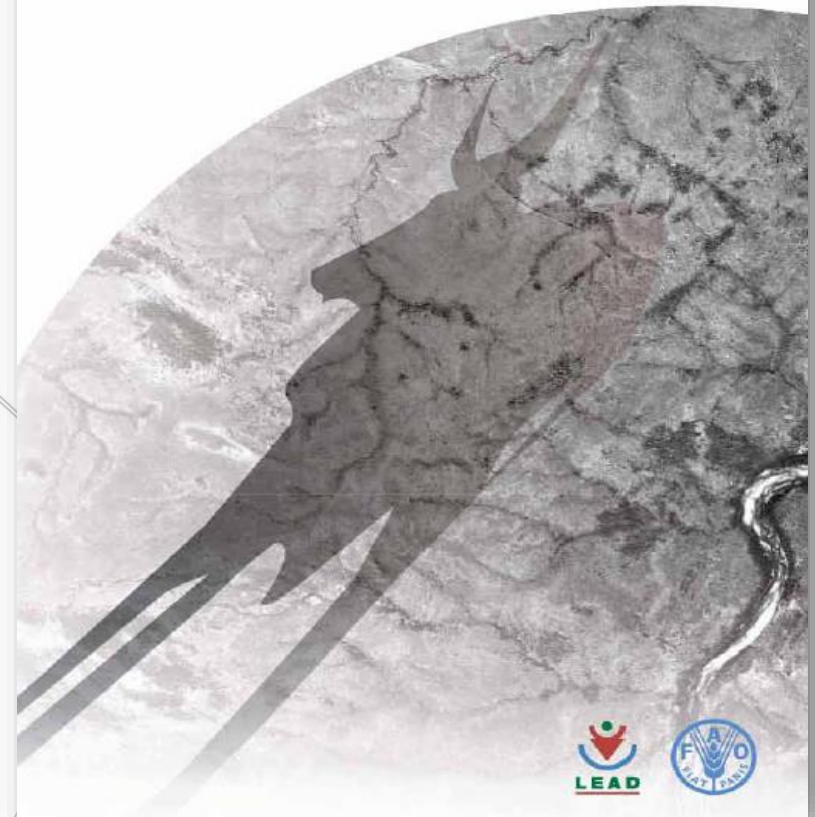
	ALLEVAMENTI INTENSIVI	SELVAGGINA SELVATICA
Consumo di suolo	Sì, per per coltivazioni di cereali destinati alla loro alimentazione	NO
Consumo di acqua	Sì, sia per l'alimentazione che per le colture destinate	Minimo
Trattamenti farmacologici e antibiotici	Sì	No
Benessere animale	Eterna discussione legata al trattamento in allevamento, al trasporto, e alle fasi di macellazione	Garantito durante la vita in tutte le sue fasi; <u>L'abbattimento deve essere fatto senza che l'animale soffra</u>
Integrazione con l'ambiente	NO	Sì
Produzione di CO2 e gas serra	Sì	Azzerato
Produzione di reflui zootecnici (sostanze azotate)	Sì (soprattutto allevamenti suini)	No
Qualità organolettiche	In continuo calo (anche a causa dell'ignoranza del consumatore)	Elevate e di pregio
Prodotto locale	No (tranne alcuni casi)	Sì (tranne alcuni casi)

PRODUZIONI ANIMALI

- Sistemi intensivi -

- Il rapporto FAO *Livestock's long shadow* dice con chiarezza che gli **allevamenti intensivi di animali** rappresentano una delle principali cause di immissione nell'atmosfera di gas serra

livestock's long shadow
environmental issues and options



ALLEVAMENTI INTENSIVI

- Impatto ambientale -

- “Una delle maggiori cause dei più gravi problemi ambientali (cambiamento climatico, inquinamento aria e acqua, perdita di biodiversità)”
- “Responsabile del 18% delle emissioni totali di gas serra, più del settore trasporti”
- “Utilizza oltre l’8% del totale delle risorse idriche per uso umano”

Steinfeld *et al.* (2006)

Lesschen *et al.* (2011). *Animal Feed Science and Technology*, 166-167: 16-28

Table 3

Feed conversion ratio (mass of dry weight feed consumed per mass of product produced), surface area for feed and forage, and GHG emission/kg product for the EU-27.

Product	Feed conversion ratio (kg feed/kg product)	Surface area for feed and forage (m ² /kg product)	GHG emission (kg CO ₂ -eq/kg product)
Cows' milk	1.2	2.4	1.3
Beef	19.8	37.3	22.6
Pork	4.1	11.7	3.5
Poultry	3.3	9.2	1.6
Eggs	2.8	9.0	1.7

CARNI DI SELVAGGINA

- Elevata qualità organolettica -

	Umidità %	Proteine %	Grassi %	Ceneri %	Acidi Grassi				
					Saturi	Mono-insaturi	Poli-insaturi	Omega 3	Omega 6
Femmina Adulta	74.39	21.90	2.32	1.23	60.80	32.49	6.69	2.50	4.19
Fusione	71.68	21.7	5.09	1.39	58.12	35.97	5.88	2.26	3.62
Maschio 3 anni	74.10	23.3	1.06	1.34	66.60	28.74	4.66	1.54	3.12
Maschio 7-9 anni	74.26	24.10	0.25	1.25	67.80	28.08	4.12	1.55	2.57

- Indagine svolta presso il CA VCO2 nella stagione venatoria 2013/14
- Rapporto $\omega 6/\omega 3$ pari a tra 1,6 e 2,1

$\omega 6/\omega 3$	Camoscio	Capriolo	Cervo	Mufone	Cinghiale	Bovino
Carni fresche	2.40	3.28	2.12	2.78	\	> 10.0

FILIERA SELVAGGINA

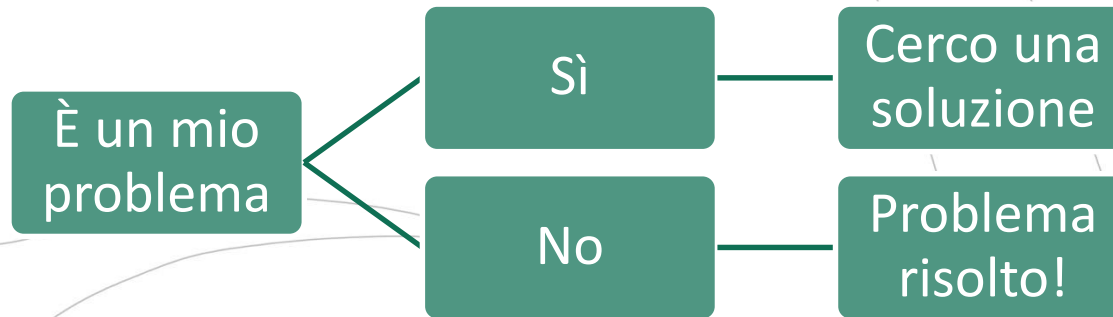
- Ad oggi... -

- In quasi tutti i rifugi in montagna si trova "*polenta e selvaggina*". Da dove arriva la selvaggina??
 - È tutta selvaggina allevata di importazione dalla Nuova Zelanda e dal Sudafrica?
 - È selvaggina cacciata e importata dall'Ungheria?
 - È selvaggina locale di cui non si ha né tracciabilità né certezza che sia un abbattimento legale?
 - Non è selvaggina ma carne bovina??

FILIERA SELVAGGINA

- Problema -

- Come si risolve un problema?



- È un problema degli accompagnatori non sapere che prodotti vengono serviti nei rifugi/ristoranti del territorio che si sta promuovendo? Direi proprio di sì!
 - Incentivazione del bracconaggio
 - Irregolarità fiscale
 - Scarsa sicurezza sanitaria
 - Livellamento verso il basso della potenzialità turistica

SELVAGGINA LOCALE

- Problema -

- Il problema non si può risolvere:
 - Se c'è paura ad affrontare il problema stesso
 - Se non c'è collaborazione interdisciplinare ed interprofessionale
 - Se l'ambiente culturale e sociale è inadeguato ad affrontare il problema
- Il problema si risolve se lo si affronta
 - Comunicazione e confronto
 - Conoscenza e consapevolezza
 - Promozione e divulgazione

SELVAGGINA LOCALE

- Oggi -

Large wild ungulates	Self-consumed	Donated to relatives/friends	Discarded	Sold to restaurants
	<i>Average % (n. of resp.)</i>	<i>Average % (n. of resp.)</i>	<i>Average % (n. of resp.)</i>	<i>Average % (n. of resp.)</i>
Red deer	57.62 (26)	29.62 (26)	5.46 (26)	7.31 (26)
Roe deer	65.56 (37)	27.08 (37)	4.03 (37)	0.56 (37)
Chamois	70.61 (38)	21.58 (38)	5.18 (38)	2.63 (38)
Mouflon	82.50 (4)	17.50 (4)	0.00 (4)	0.00 (4)
Wild boar	62.00 (19)	25.26 (19)	9.21 (19)	3.53 (19)
Mean	67.66 (25)	24.21 (25)	4.78 (25)	2.81 (25)

- Ad oggi meno del 3% della selvaggina viene ceduta "regolarmente" ai ristoranti
- Il 25% viene regalata: a chi??

FILIERA DA CONTROLLARE

- Valorizzazione prodotto -

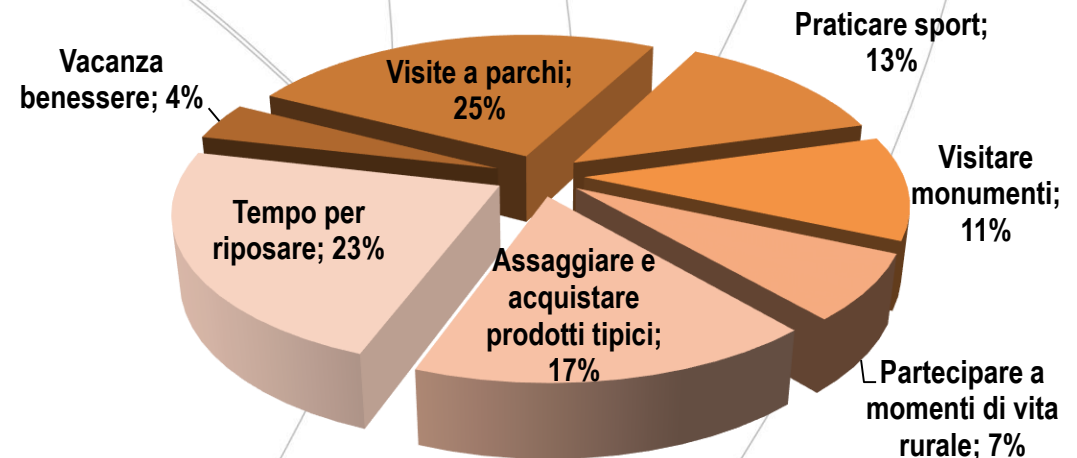
- Spesso il ristoratore non si fida di quello che gli viene consegnato, e perciò tende a fare preparazioni in cui le carni necessitano marinature, abbondante uso di spezie e lunghe cotture in modo da standardizzare il prodotto, ridurre il “gusto di selvatico” e limitare i rischi
- **Ma è questo il modo di valorizzare IL PRODOTTO TIPICO A Km 0 del territorio??**
- **Occorre arrivare a servire la selvaggina rivalutandone qualità e sapori**



TURISMO IN MONTAGNA

- Cosa cerca il turista? -

- La ristorazione di qualità basata su prodotti per quanto possibile strettamente legati al territorio è sicuramente una delle opportunità da sviluppare ed implementare anche all'interno dei rifugi, proponendola agli alpinisti di passaggio e soprattutto ai semplici escursionisti



TURISMO ENO-GASTRONOMICO

- Prodotto locale / Risorsa sostenibile -

- Il coinvolgimento di soggetti nei vari passaggi della filiera può dare vita alla creazione di un **prodotto tipico locale di carattere “educativo”**, e divenire un esempio di **management di una risorsa sostenibile con ricadute economiche sul territorio**
- Il **turismo gastronomico**, specie quello attratto dal consumo di **prodotti montani**, nel quale la selvaggina la fa da padrone, si propone, dunque, come supporto per conseguire una **solidità economica** ed evitare quella precarietà causata dai numerosi abbandoni di aree rurali, ottenendo anche un'importante **rivalutazione del territorio**

TURISMO SOSTENIBILE

- Promozione -

- Quando si dice che bisogna *"promuovere una cultura del turismo sostenibile e compatibile con l'ambiente nel territorio della provincia del Verbano Cusio Ossola"* si intende anche promuovere chi è in regola e chi valorizza i prodotti, disincentivando attività illegali e possibili truffe
- La comunicazione parte da qui!

Grazie dell'attenzione

