

Conferenza di chiusura del Progetto
Collegio Mellerio Rosmini, Domodossola – martedì 26 luglio 2016



La valorizzazione della carne di selvaggina locale

Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata

Gaviglio A., Demartini E., Marescotti M. E.



Prof.ssa Anna Gaviglio
anna.gaviglio@unimi.it

Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute,
la produzione animale e la sicurezza alimentare



IL PARADOSSO DEGLI UNGULATI SELVATICI

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



Da specie a rischio... a problema incontrollato



- Impatto sull'agricoltura
- Incidenti stradali
- Biodiversità ed ecosistemi
- Diffusione di patologie e zoonosi sugli animali da reddito



**La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata**

Prof.ssa Anna Gaviglio

UNA SOLUZIONE (FORSE) PERCORRIBILE

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



**Una filiera locale per la carne di ungulati selvatici
potrebbe aiutare a risolvere efficacemente il problema**

↓

**Creazione di un
mercato
=
Incentivo economico**



**La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata**

Prof.ssa Anna Gaviglio

...COSA LO RENDE POSSIBILE

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



- I cacciatori **possono vendere** i capi che abbattano
- L'Italia in questo momento **importa** questo tipo di carne
- I **Paesi confinanti con l'Italia** producono e vendono questo prodotto
- La carne di ungulati possiede **ottime caratteristiche nutrizionali** (rapporto $\omega 6/\omega 3$), può essere considerata la carne **più sostenibile** sul mercato (no CO₂!!!) ed è un **prodotto della montagna** (Marchio europeo e locale)
- **Potenzialità** del settore italiano: 1,1 porzioni per persona per anno; 0,14% del consumo apparente di carne in Italia (*Ramanzin, 2010*)



**La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata**

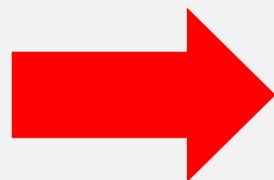
Prof.ssa Anna Gaviglio

...COSA LO RENDE PER ORA IMPOSSIBILE

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



- La **Legge Nazionale è frammentata** a livello locale
- La caccia **non è considerata una filiera agroalimentare** nemmeno dai cacciatori stessi
- I cacciatori **non sono costretti** ad applicare alcuna delle «*Norme di Buona Preparazione*»



Senza informazioni sul prodotto si applica in economia il «Principio di precauzione», per cui la carne non raggiunge il mercato

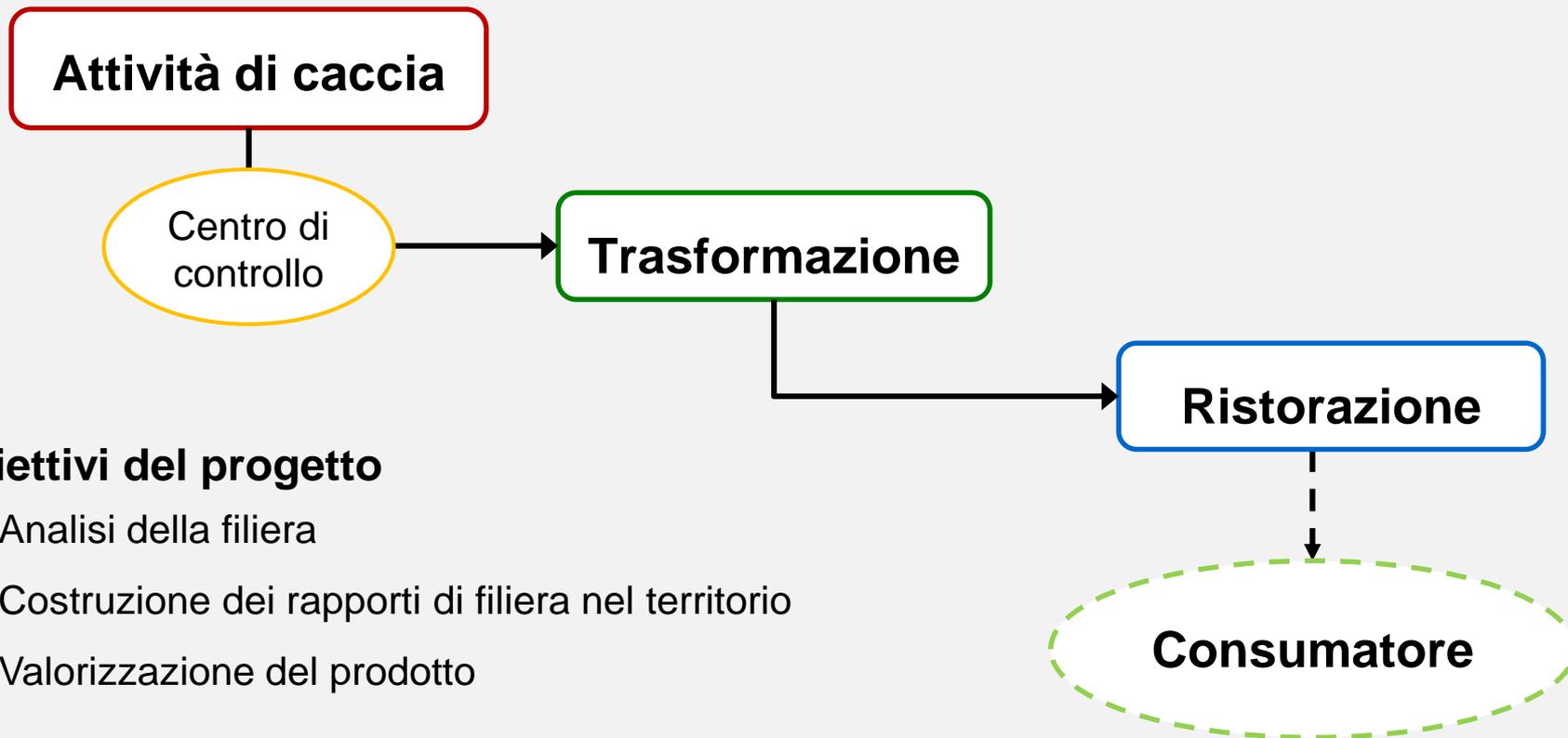


**La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata**

Prof.ssa Anna Gaviglio

LA FILIERA ECOALIMENTARE

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



Obiettivi del progetto

- Analisi della filiera
- Costruzione dei rapporti di filiera nel territorio
- Valorizzazione del prodotto

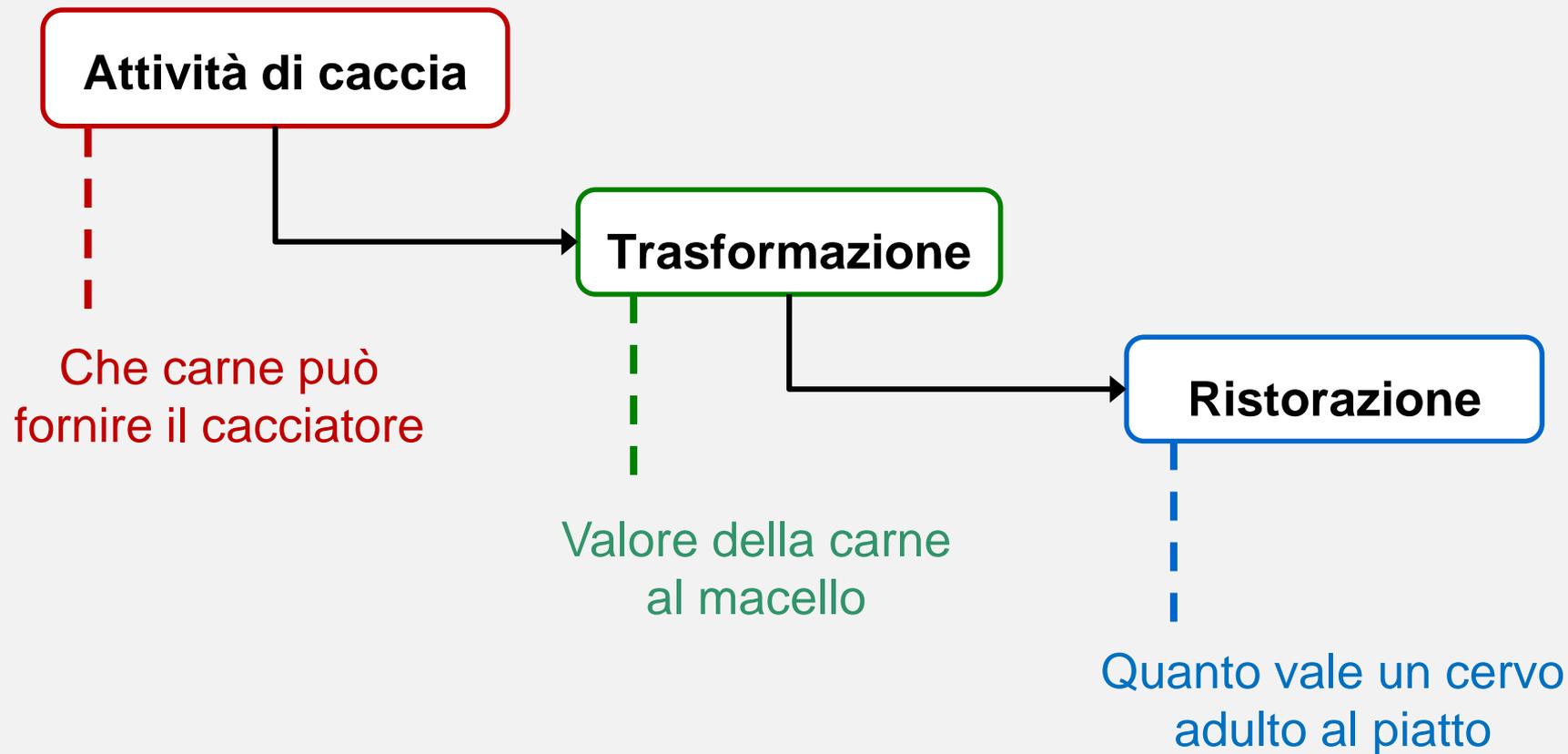


*La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata*

Prof.ssa Anna Gaviglio

LA FILIERA ECOALIMENTARE

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata

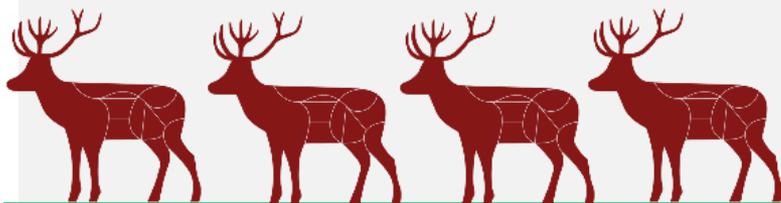
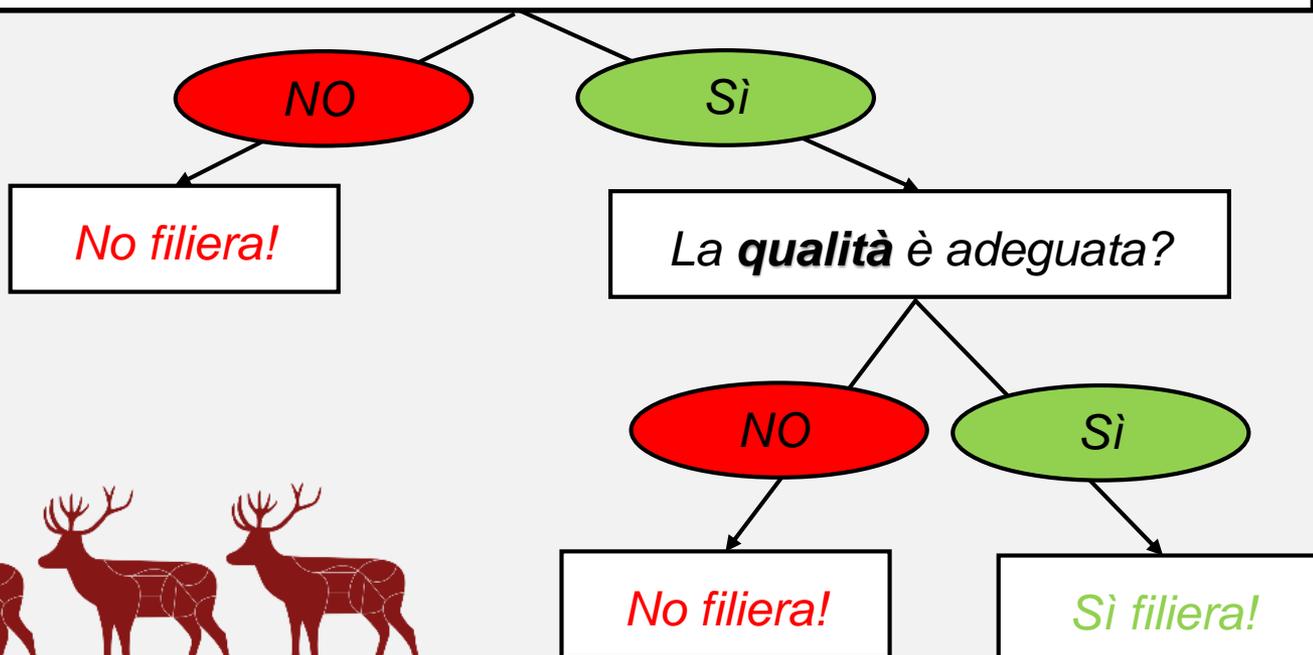
Prof.ssa Anna Gaviglio

LA PRODUZIONE: L'ATTIVITA' DI CACCIA

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



In questo momento in Ossola c'è carne di ungulati selvatici
che è possibile vendere?



La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata

Prof.ssa Anna Gaviglio

LA PRODUZIONE: Disponibilità campionaria

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



Destinazione della carne locale cacciata dagli intervistati (n = 113)

Specie	Autoconsumo	Regalo a conoscenti	Scarto	Vendita
	Media %	Media %	Media %	Media %
Cervo	54,24	32,41	6,10	7,24
Capriolo	67,43	27,86	4,14	0,57
Camoscio	70,08	22,05	5,31	2,56
Muflone	78,00	22,00	0,00	0,00
Cinghiale	61,71	30,29	6,03	1,97
Totale (Media)	66,29	26,92	4,32	2,47

- La maggior parte della carne è **auto-consumata** (≈ 67%)
- Il **mercato è residuale** e i prezzi sono molto bassi (**2,47%**)
- **Da un quarto ad un terzo** dei capi potrebbero essere **venduti**

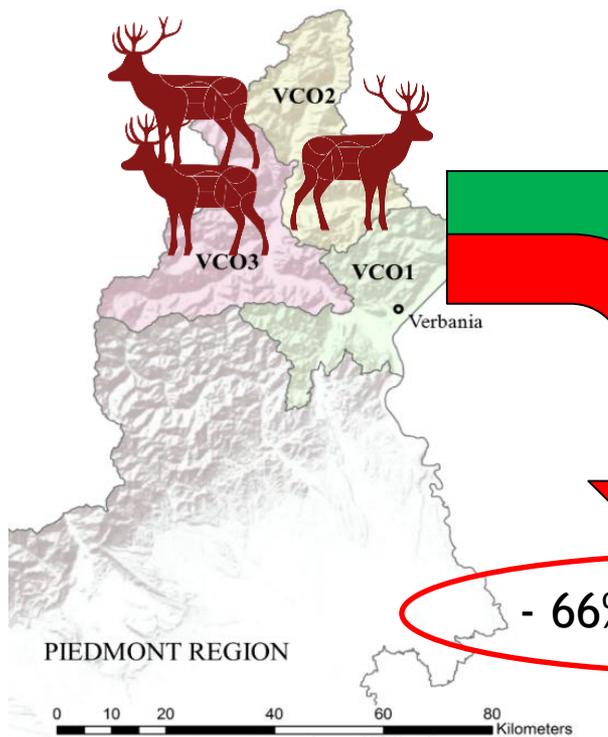


La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata

Prof.ssa Anna Gaviglio

LA PRODUZIONE: Disponibilità potenziale

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



Regalato
Scarto

In Ossola si stimano
38,7 t di carne
(23,8 - 53,7 t)
pari a **circa 387 mila**
porzioni SINU da
100gr non consumate
da cacciatori

- 66% Autoconsumo

POSSONO ENTRARE NEL MERCATO?

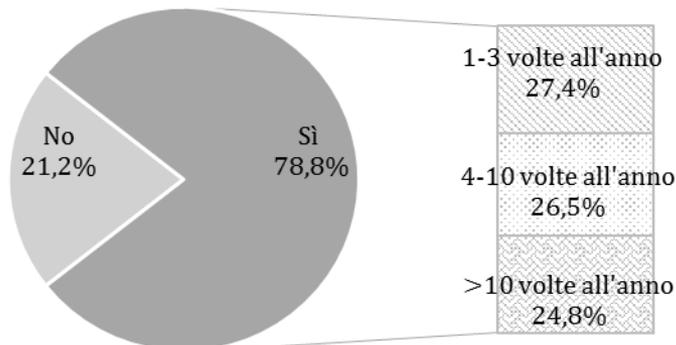


*La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata*

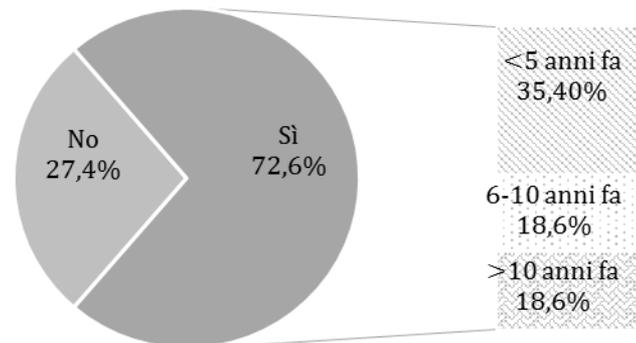
Prof.ssa Anna Gaviglio

Livello di formazione dei cacciatori (% campione)

Fai pratica al poligono di tiro?



Ha eseguito un corso di caccia di selezione?



LA PRODUZIONE: La qualità

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



Pratiche dopo lo sparo (% campione)

Modalità operative	% sul campione
Dissangua l'animale dopo lo sparo?	
No	21,24
Sì	78,76
Dopo quanto tempo evisceri l'animale?	
Entro un'ora dallo sparo	25,66
Subito dopo lo sparo	74,34
Quanto a lungo fai frollare la carne?	
< 2 giorni	17,70
3-4 giorni	30,97
5-7 giorni	30,09
> 7 giorni	7,08
Non risponde	14,16
Dove viene eseguita la frollatura?	
Cantina	11,50
Cella propria	15,93
Cella presso macello autorizzato	47,79
Frigorifero	20,35
Garage	0,88
Non risponde	1,77

21,24% non dissangua l'animale dopo lo sparo

62,83% non frolla adeguatamente la carne (5-7 giorni)

Cantine e garage sono ancora usati per frollare la carne

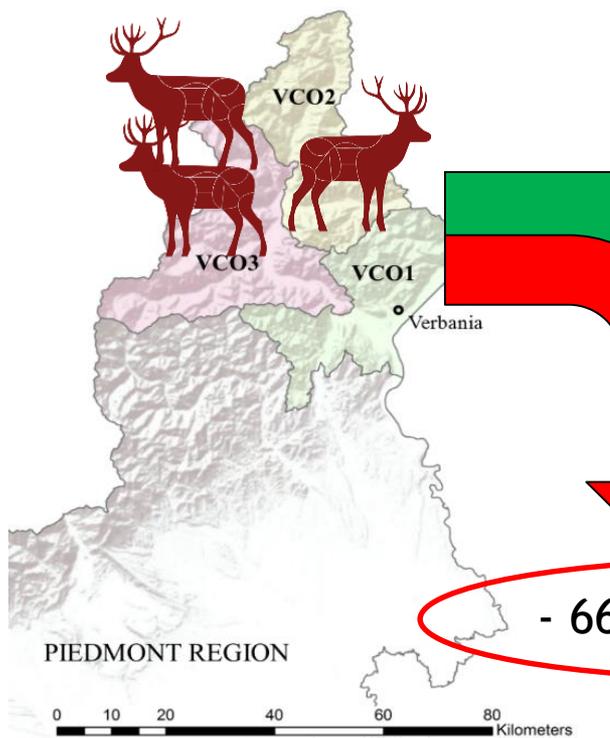


La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata

Prof.ssa Anna Gaviglio

LA TRASFORMAZIONE E RISTORAZIONE

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



- 66% Autoconsumo

**QUANTO
«VALGONO»
PER IL
MERCATO?**



*La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata*

Prof.ssa Anna Gaviglio

QUANTO VALE LA CARNE CACCIATA: la lavorazione

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



Tagli ottenibili dalla lavorazione di un cervo maschio (84 kg)

Costo di acquisto dal cacciatore = 6 €/Kg circa

Taglio	Quantità	Valore	Valore taglio
	(kg)	(€/kg)	(€)
Carré scalzato	2,0	26,00	52,00
Sella	5,0	15,20	76,00
Coscia in osso (x 2)	32,0	10,00	320,00
Spalle (polpa senza osso)	6,0	15,00	90,00
Spezzatino spalla	6,0	7,70	46,20
- scarto spalla*	4,0	6,00	24,00
Collo (polpa senza osso)	9,0	7,70	69,30
- scarto collo*	5,0	6,00	30,00
Costine e scarti vari	15,0	7,70	115,50
Totale	84,0		823,00

9,8 €/Kg circa

* Non presenti sul mercato valore ipotetico



La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata

Prof.ssa Anna Gaviglio

IL CERVO E' SERVITO..

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



Stima del valore al piatto del cervo

Pietanze a base di cervo

Dimensioni delle porzioni e tagli adottati da ciascun ristoratore

84 kg del cervo adulto della slide precedente

Piatto	Taglio di carne usata	Peso	Ricavi	Costo	Profitto	IPOTETICHE Porzioni/capo	IPOTETICO Profitto/capo
		kg/porzione	€/porzione				
Tartare	Spezzatino, ritagli di spalla e coscia	0,15	€ 15,0	€ 1,03	€ 13,97	80	€ 1,117.8
Carpaccio	Coscia	0,12	€ 13,0	€ 1,50	€ 11,50	140	€ 1,610.0
Costata	Carrè	0,20	€ 16,0	€ 4,12	€ 11,88	35	€ 415.8
Spezzatino e polenta	Spezzatino, ritagli di spalla e coscia	0,25	€ 12,5	€ 1,76	€ 10,75	108	€ 1,160.5
TOTALE						363	€ 4.304,06

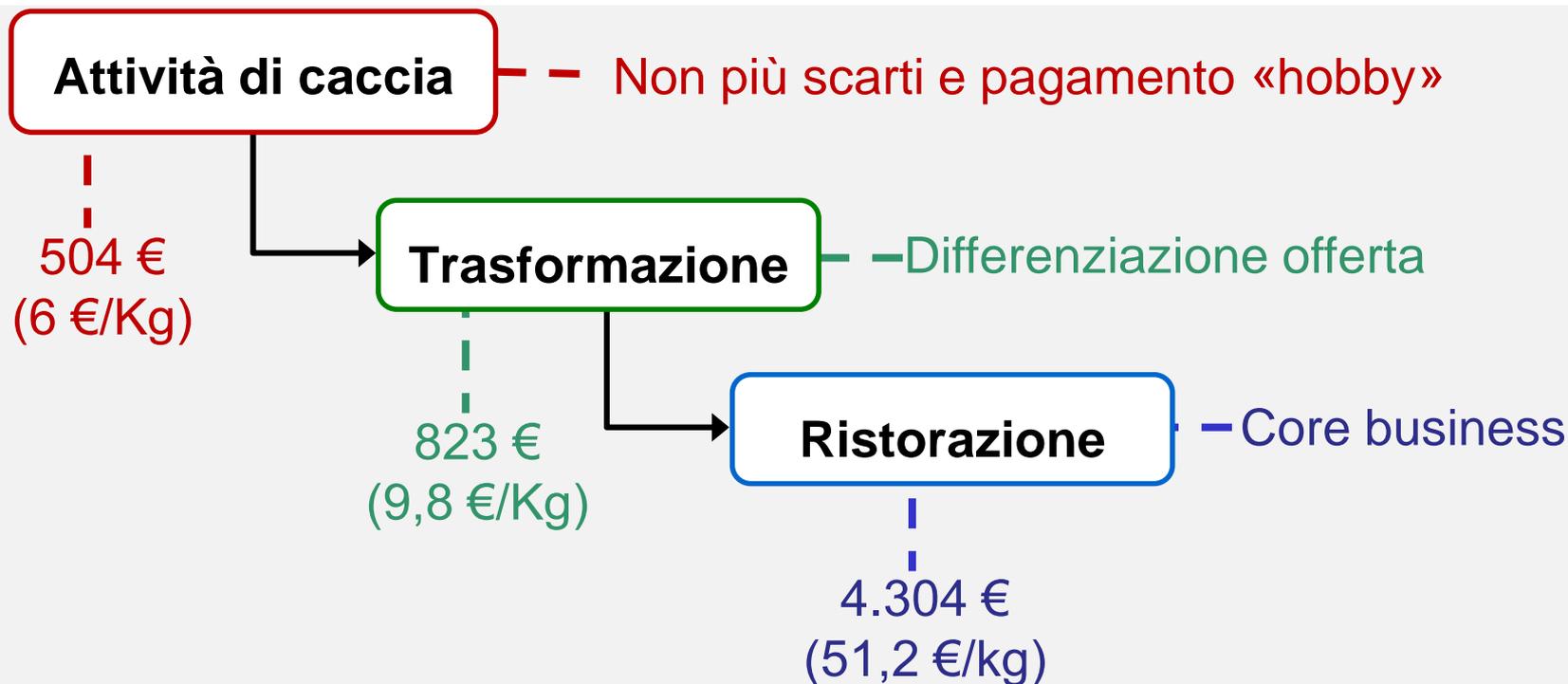


**La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata**

Prof.ssa Anna Gaviglio

LA CATENA DEL VALORE

FILIERA ECO - ALIMENTARE
progetto finanziato con il contributo di



- Non sono previsti scarti e si ipotizzano vendite identiche per diversi tagli
- Le diverse attività hanno costi e finalità diverse



*La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata*

Prof.ssa Anna Gaviglio

Quale ricetta utilizzi per la carne di selvaggina (% campione)

BEN COTTA!!



Sughi/ragù	69,03
Stufati	55,75
Spezzatino	76,99
Brasati	59,29
Arrosti	63,72

COTTURA MEDIA



Costate/ Bistecche	49,56
Roast-beef	26,55

CRUDA



Carpaccio	19,47
Tartare	11,50

Strategie di valorizzazione del prodotto

La selvaggina in Ossola c'è, e vale tanto ma la qualità del prodotto non può essere garantita. Di conseguenza:

- Il **TRASFORMATORE** non si fida ad acquistare la materia prima cacciata localmente
- Il **RISTORATORE** non utilizza la materia prima locale e se lo fa tende a cucinare la carne con lunghe cotture al fine di limitare i rischi (pietanze con minor valore aggiunto)
- Il **CONSUMATORE** non conosce la provenienza della selvaggina e non si fida della caccia



**La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata**

Prof.ssa Anna Gaviglio

Strategie di valorizzazione FILIERA ECO-ALIMENTARE

- **Sfruttare i centri di controllo** per la qualificazione dei cacciatori
- **Marchio** che garantisca tracciabilità e riconoscibilità
- Nuova fonte di **reddito**, diversificazione ventaglio offerta
- Incentivazione dello sviluppo di **turismo gastronomico** legato alla materia prima locale trasformata in pietanze ad elevato valore aggiunto



*La valorizzazione della carne di selvaggina locale
Quali opportunità per una filiera partecipata e controllata*

Prof.ssa Anna Gaviglio

Conferenza di chiusura del Progetto
Collegio Mellerio Rosmini, Domodossola – martedì 26 luglio 2016



Grazie per l'attenzione!



Prof.ssa Anna Gaviglio
anna.gaviglio@unimi.it

Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute,
la produzione animale e la sicurezza alimentare

