

Le caratteristiche della SELVAGGINA OSSOLANA

- ✓ **100% PASCOLO**
gli animali selvatici si nutrono sempre di alimenti naturali presenti nei boschi e nei pascoli alpini
- ✓ **NO ANTIBIOTICI**
è priva di antibiotici e di altre sostanze di natura chimica e farmacologica aggiunte
- ✓ **FONTE DI PROTEINE**
oltre l'80% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine
- ✓ **BASSO CONTENUTO DI GRASSI**
le carni di selvaggina contengono meno del 3% di grassi per 100 gr di prodotto
- ✓ **MENO CALORIE**
la carne di selvaggina ha il 40% di calorie in meno rispetto a carni di allevamento
- ✓ **FONTE DI VITAMINE E MINERALI**
contiene valori importanti di vitamine del gruppo B e Sali minerali (Zinco e Ferro)
- ✓ **OTTIMO RAPPORTO OMEGA-6/OMEGA-3**
rapporto inferiore a 4, utile nella prevenzione delle malattie infiammatorie
- ✓ **FONTE DI ACIDO LINOLEICO CONIUGATO**
utile per la riduzione del tessuto adiposo e con proprietà dietetiche, anticancerogene, antitrombotiche e immunomodulatorie
- ✓ **PRODOTTO Km0**
la selvaggina nasce e cresce libera sul territorio e si alimenta con prodotti naturali
- ✓ **RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE**
alla selvaggina cacciata non è collegata una produzione aggiuntiva di alimenti ed un consumo di acqua tipici degli allevamenti

Il **Progetto FILIERA ECO-ALIMENTARE** è il primo progetto in Italia teso a **gestire la popolazione attuale degli ungulati selvatici locali**, senza aumentarne i prelievi previsti *ex lege*, in modo da rendere la comunità maggiormente resiliente ai danni agli ecosistemi alpini, agricoli e non solo, dovuti dall'incremento numerico di tali specie.

Partendo dal **territorio circoscritto dell'Ossola**, la visione a lungo termine è quella di diffondere in altre aree e territori il progetto, il cui obiettivo primario è quello di **gestire e valorizzare in maniera innovativa e sostenibile le carni di selvaggina cacciata, per ricondurle, tramite una filiera certificata, in un circuito di controllo** normativo, sanitario, fiscale, che sia di sostegno per l'economia locale e che possa incentivare il turismo gastronomico legato alle produzioni locali.

La creazione della filiera passa da un lato attraverso una serie di **ricerche scientifiche e sanitarie**, condotte dall'Università degli Studi di Milano, e dall'altro attraverso momenti di **formazione "etica"** rivolta agli iscritti ai Comprensori Alpini di Caccia ed agli operatori commerciali per quanto riguarda la trasformazione e l'utilizzo innovativo del prodotto.

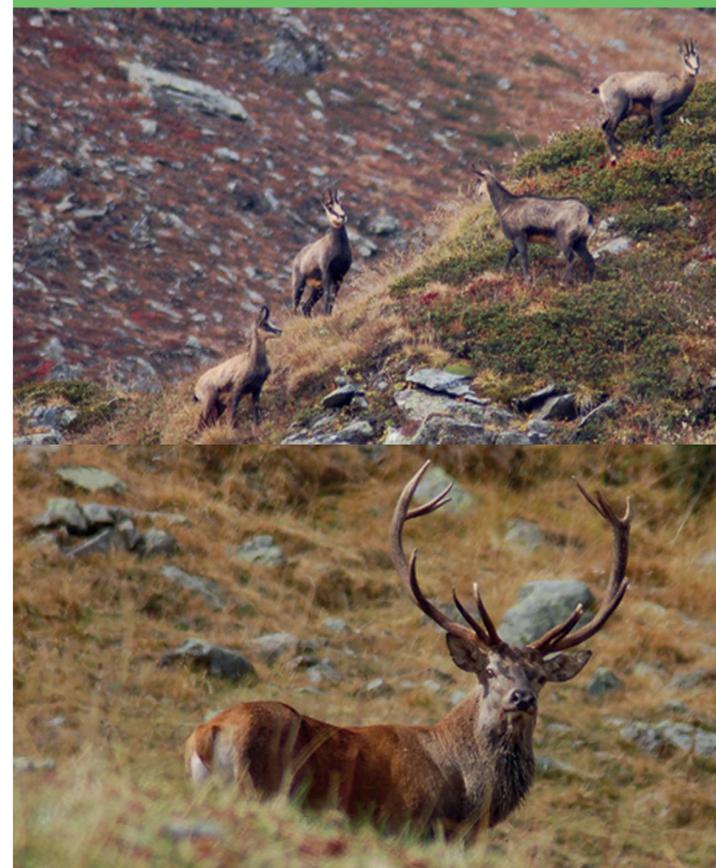
Il progetto Filiera Eco-Alimentare, realizzato grazie al finanziamento di Fondazione Cariplo e dei Comprensori Alpini VCO2-Ossola Nord e VCO3-Ossola Sud, nasce grazie al lavoro in rete tra Associazione ARS.UNI.VCO, Università degli Studi di Milano e Unione Montana delle Valli dell'Ossola.

Hanno inoltre aderito in qualità di portatori di interessi alcuni importanti soggetti, locali e non, coinvolti nella gestione del patrimonio faunistico e negli aspetti di promozione turistica ed eno-gastronomica.

Il Progetto Filiera Eco-Alimentare, presentato nel 2014, è stato avviato nel 2015 e dopo una prima fase di studi, di ricerche e di formazione, è ora attivo in una **seconda fase propedeutica alla certificazione di prodotto e di processo ed alla sua promozione.**

Filiera Eco Alimentare

LA GESTIONE DI PRODOTTO SOSTENIBILE PER LO SVILUPPO DEI TERRITORI ALPINI



Per info visita il sito www.ecoalimentare.it

un progetto di



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Fondazione CARIPLO



con il contributo di

stakeholders di progetto



La SELVAGGINA OSSOLANA



LOCALE E RINNOVABILE

Il Progetto di Filiera non intende promuovere la caccia in sé, né porsi a favore o contro, bensì vuol essere lo strumento affinché la **pratica venatoria già presente nelle valli dell'Ossola** sia condotta verso tecniche gestionali rispettose dell'igiene, della salubrità, del gusto moderno, **affinché i suoi prodotti diventino certificabili**, contribuendo così con chiarezza all'economia locale, innescando un rapporto proficuo con la ristorazione, i prodotti tipici, l'attenzione all'ambiente di chi nel territorio vive e lavora, senza dogmatismi astratti.

Ci si rifà infatti alla normativa vigente (Reg. CE 852-853/2004) che verifica le qualità igienico-sanitarie e le modalità di commercializzazione, garantendo al consumatore finale un **prodotto di alta qualità** organolettica e in grado di soddisfare gli **standard di legge** in materia di sicurezza alimentare.

La selvaggina delle Valli Ossolane proviene da animali nati e vissuti in libertà, cresciuti senza alimentazione forzata e senza alcun trattamento farmacologico o vaccinale. Tale aspetto rende il consumo di questa carne **più salubre** rispetto ai prodotti provenienti da allevamenti, magari posti anche lontani dal territorio di consumo.

Inoltre, in base alle ricerche effettuate all'interno del progetto, la selvaggina locale presenta meno grassi rispetto ad altre carni, ha un alto contenuto di **grassi Omega-3**, un corretto equilibrio tra Omega-6 e Omega-3, ed è un'ottima fonte di **proteine e sali minerali**.



SANA E BUONA

La tradizione impone che la selvaggina venga cucinata previa marinatura e attraverso lunghe cotture, utilizzando copiosamente spezie, vini, salse ed intingoli vari, indispensabili per mascherare il cosiddetto "sapore di selvatico".

Tale caratteristica non è però intrinseca alla selvaggina, bensì è dovuta esclusivamente a pratiche errate durante il trattamento e la conservazione della carne. Oggi, grazie al progetto, è invece possibile gustare un **prodotto buono, sano, nutriente e soprattutto privo di "sapore di selvatico"**. Questo in virtù di metodologie attente e ad una specifica formazione di ogni operatore della filiera controllata della selvaggina ossolana.

Solo così si assaporano e gustano le carni selvatiche non speziate, non salsate, non mascherate; magari preparate **con cotture a bassa temperatura o addirittura a crudo**, quali carpaccio o tartare. Ciò permette di assaporare appieno la tenerezza e il delicato sapore di questo alimento, capace di incuriosire e sorprendere.



COMPARAZIONE DEI VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto edibile (carne cruda)

	Camoscio Ossola	Capriolo Ossola	Cervo Ossola	Cinghiale Ossola
Energia	404 kJ/g 96 kcal/g	442 kJ/g 105 kcal/g	468 kJ/g 111 kcal/g	505 kJ/g 119 kcal/g
Proteine	20,8 g	21,9 g	22,8 g	24,7 g
Carboidrati	0,0 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g
Grassi	1,4 g	1,9 g	2,2 g	2,3 g
saturi	0,8 g	1,1 g	1,4 g	0,9 g
monoinsaturi	0,5 g	0,6 g	0,7 g	1,0 g
polinsaturi	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,4 g
Omega3 in 100 g di grasso	3,8 g	1,2 g	2,1 g	2,2 g
Rapporto Ω3/Ω6	2,4	3,8	1,7	7,5



SOSTENIBILE

In uno stile di vita attento, con un'alimentazione corretta, la selvaggina è **più salubre** della carne di allevamento, ma soprattutto **più sostenibile** dal punto di vista ecologico, in quanto:

- non subisce trattamenti vaccinali e farmacologici;
- garantisce una riduzione della produzione di CO₂, e del consumo di suolo e di acqua;
- limita l'impatto ambientale dovuto alle produzioni e ai reflui zootecnici.

Dopo un'intera vita vissuta libera nell'ambiente naturale delle Valli dell'Ossola, gli animali selvatici vengono prelevati con la massima professionalità, attraverso un'**attività venatoria eticamente corretta**, rispettosa dei contingenti previsti ex lege, atta a garantire il benessere animale e la salvaguardia dell'ambiente. Non risentono dunque dei fattori di stress a cui vengono sottoposti gli animali allevati in maniera intensiva, quali l'affollamento, la mancanza di spazi, l'alimentazione spinta e infine il trasporto con la macellazione industriale.



COMPARAZIONE DEL CONSUMO DI ACQUA

Cervo allevato	Cinghiale allevato	Bovino	Suino	Pollo
502 kJ/g	510 kJ/g	728 kJ/g	1014 kJ/g	598 kJ/g
120 kcal/g	122 kcal/g	174 kcal/g	242 kcal/g	143 kcal/g
22,1 g	21,5 g	20,6 g	28,2 g	17,4 g
0,0 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g
2,2 g	2,8 g	8,6 g	12,7 g	7,5 g
1,0 g	1,0 g	3,5 g	4,9 g	2,4 g
0,7 g	1,3 g	4,7 g	5,6 g	3,6 g
0,5 g	0,5 g	0,4 g	2,2 g	1,5 g
0,6	1,4	0,7	1,1	1,2
11	16,5	29,8	23,8	13,8

valori animali allevati tratti da www.valori-alimenti.com