

Una filiera per la carne di selvaggina locale

Stampa



DOMODOSSOLA 03-02-2015 - Anche la selvaggina diventa un anello importante per lo sviluppo dell'enogastronomia locale. Nel contesto alpino è possibile produrre oltre 7 milioni di porzioni all'anno. Solo nell'alta Valle Ossola si stima una produzione di oltre 120 mila porzioni. E' stato lanciato ieri all'Ars Uni Vco il primo progetto in Italia volto a rendere sostenibile, il controllo e la commercializzazione delle carni di selvaggina. "Una produzione di tale entità – ha detto il veterinario Roberto Viganò - necessita di una verifica della filiera, soprattutto a livello sanitario. Auspicabile, non solo a livello di arco alpino, ma anche a livello nazionale, riuscire e creare una vera filiera delle carni di selvaggina, arrivando a costituire un marchio di qualità certificato legato al territorio di provenienza. L'idea di base è quella di promuovere la bio-risorsa rinnovabile derivante dalla gestione delle carni di selvaggina, favorendo sistemi di economia locale competitiva nel settore agro-alimentare e turistico, ponendo attenzione alla formazione dei cacciatori e dei trasformatori del prodotto. Il tutto per arrivare alla fine alla stesura di un disciplinare di produzione etico, un tracciato in sostanza che garantisca elevata sicurezza igienico-sanitaria e riconoscibilità attraverso un marchio del prodotto finito. Il progetto di filiera agroalimentare presentato oggi è finanziato con il contributo della Fondazione Cariplo per 75 mila euro e ha un costo di 131 mila euro vede l'Associazione Ars Uni Vco capofila del progetto. Ad illustrare il progetto sono stati Andrea Cottini segretario di ArsUni Vco Francesca Zanetta commissaria della Fondazione Cariplo e Roberto Viganò collaboratore dell'Università di Milano. Patner del progetto sono il dipartimento di Scienze Veterinarie per la salute e la produzione animale e la sicurezza Alimentare dell'Università di Milano e il Dipartimento di scienze veterinarie e Sanità Pubblica dell'università di Milano e Unione Montana dell'Alta Ossola, l'Unione Montana dell'Alta Ossola. Con la Filiera vengono valorizzate le carni di selvaggina. Alla base c'è la necessità di gestire le popolazioni di ungulati selvatici nell'areale dell'Alta Val d'Ossola e diminuire i danni agli ecosistemi montani dovuti all'incremento numerico di tali specie, con particolare riferimento alle aree forestali, ai pascoli spontanei ed ai rischi idrogeologici. Ma la filiera intende anche incentivare lo sviluppo del turismo gastronomico legato alle produzioni locali, coinvolgendo nella gestione del territorio il mondo venatorio e quello alberghiero. Il processo

produttivo è innovativo e intende mantenere un approccio sostenibile alla “bio-risorsa fauna” sfruttando i presupposti normativi Comunitari e Regionali e migliorare il prodotto in termini igienico-sanitari e qualitativi, innovandone anche le modalità di presentazione gastronomica e la sua valorizzazione. Il progetto avrà la durata di 18 mesi.



3



0

Tweet



16

Facebook Social Comments