

**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**

Collegio Mellerio Rosmini  
2 febbraio 2015 – Domodossola (VB)

**Dr. Roberto Viganò**  
**Medico Veterinario – Ph D**  
**r.vigano@alpvet.it**

# BANDO CARIPLO

## - Comunità resiliente -

- *Il bando intende contribuire allo sviluppo di iniziative locali condivise finalizzate ad accrescere la resilienza delle comunità rispetto ad uno o più fattori di rischio di rilevanza ambientale che possano compromettere in modo irreversibile le risorse naturali*
- Tali iniziative potranno svilupparsi in particolare nei seguenti ambiti d'intervento:
  - Cura del territorio (prevenzione rischi territoriali, tutela e ripristino delle funzioni ambientali e dei servizi ecosistemici);
  - Promozione di sistemi di economia locale sostenibile (settore agro-alimentare, artigianato, promozione di prodotti e capacità locali, nuove pratiche di incontro tra produzione e consumo, accorciamento delle linee di approvvigionamento, agricoltura di prossimità, turismo, ecc.)

# LA FILIERA ECO-ALIMENTARE

## - Idea progettuale -

- Necessità di gestire le popolazioni di ungulati selvatici nell'areale dell'Alta Val d'Ossola, così da rendere maggiormente resiliente la comunità locale ai danni agli ecosistemi montani dovuti all'incremento numerico di tali specie, con particolare riferimento alle aree forestali, ai pascoli spontanei ed ai rischi idrogeologici



# LA FILIERA ECO-ALIMENTARE

## - Idea progettuale -

- L'idea di base è quella di dar vita ad un'iniziativa volta a promuovere la bio-risorsa rinnovabile derivante dalla gestione delle carni di selvaggina, promuovendo sistemi di economia locale competitiva nel settore agro-alimentare e turistico, ponendo attenzione alla formazione dei cacciatori e dei trasformatori del prodotto



# LA FILIERA ECO-ALIMENTARE

## - Obiettivo del progetto -

- Promuovere il prodotto “*Carni di Selvaggina*” attraverso lo sviluppo 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

# LA FILIERA ECO-ALIMENTARE

## - Cambiamenti attesi -

- Creazione di una filiera e stesura di un disciplinare igienico-sanitario
- Miglioramenti qualitativi nel processo di formazione
- Ricadute sul livello di coscienza della comunità circa il valore della *“bio-risorsa fauna”*
- Raccolta dati sui prelievi e sulle produzioni in maniera sistematica, giudicando lo sviluppo in itinere del progetto e consentendo di valutare le potenzialità del modello di gestione
- Migliorare sensibile del prodotto in termini igienico-sanitari e qualitativi, innovandone le modalità di presentazione gastronomica e la sua valorizzazione

# PARTNER DI PROGETTO

- **Ars.Uni.VCO** – Capofila
- **Unione Montana Alta Ossola**
- **Università degli Studi di Milano**
  - DIVET - Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica;
  - VESPA - Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare;
  - GeSDiMont - Centro Interdipartimentale di Studi Applicati per la Gestione Sostenibile e la Difesa della Montagna

# SUPPORTER DI PROGETTO

- Provincia Verbano Cusio Ossola
- A.S.L. VCO
- Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Associazione Parkè
- Ente Gestore Aree Protette dell'Ossola
- Istituto P.S.A.S.R. "Silvio Fobelli" di Crodo
- Comprensorio Alpino VCO2 - Ossola Nord
- Comprensorio Alpino VCO3 - Ossola Sud
- ConfCommercio VCO

# **TEMI ATTUALI**

## **- Tutti ne parlano... -**

- Biodiversità
- Green-economy
- Biomasse
- Impatto ambientale
- Riduzione della CO<sub>2</sub>
- Rilancio dell'economia rurale alpina
- Eco-turismo / Turismo eno-gastronomico
- Prodotto locale a chilometro zero
- Benessere animale

# LA BIODIVERSITÀ

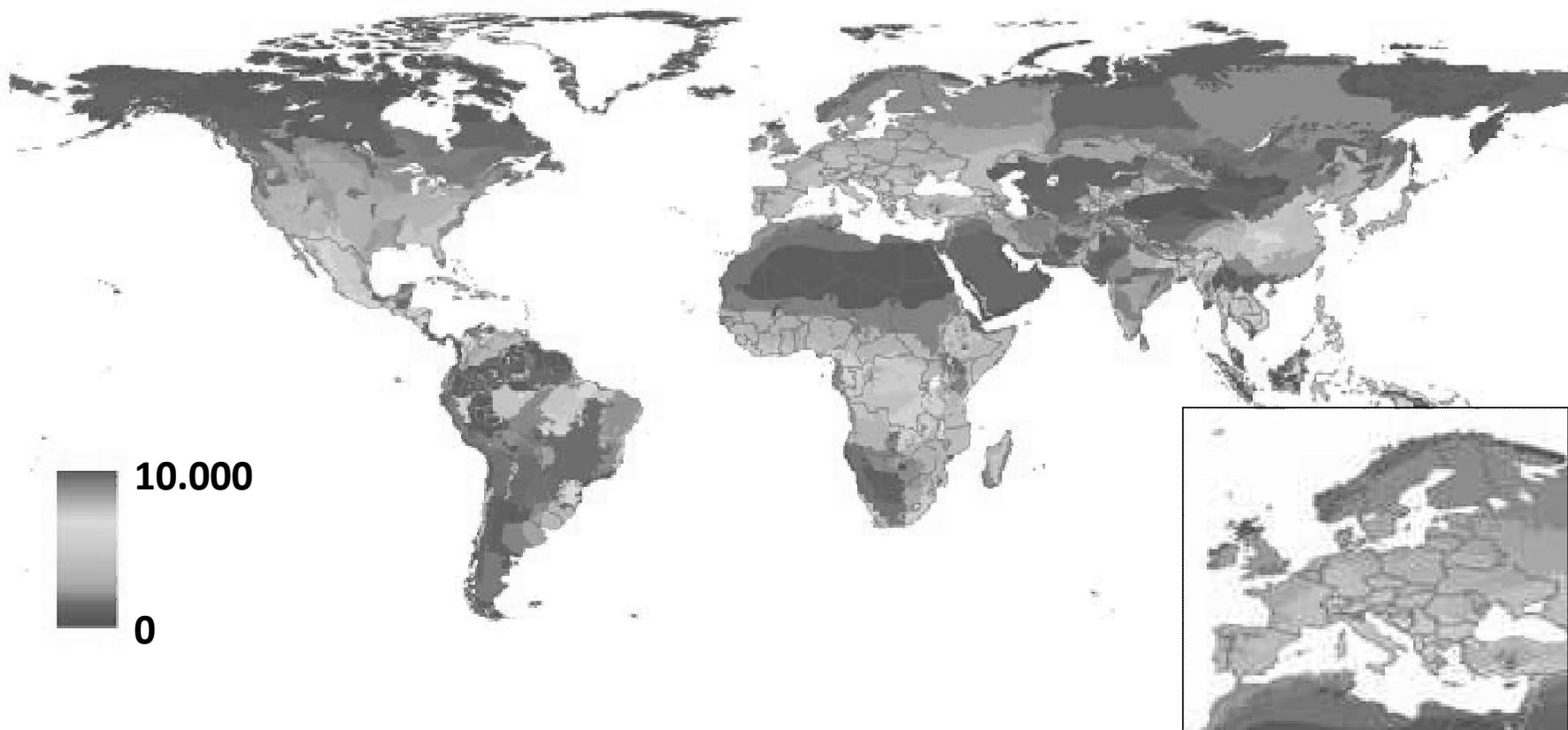
## - Concetto astratto o valore aggiunto? -

- Un ecosistema è un complesso dinamico di comunità vegetali, animali e dell'ambiente non biotico che le circonda, che interagiscono come un'unità funzionale
- I servizi ecosistemici sono i benefici che gli esseri umani traggono dagli ecosistemi:
  - Nutrimento, acqua dolce, legname, ingredienti farmaceutici, ...
  - Regolazione del clima, protezione dai rischi naturali, protezione da rischi idro-geologici, ...
  - Attività ricreative, attività rilassanti, ...
- La biodiversità non è un servizio ecosistemico in sé, ma è l'erogatore di tali servizi
  - Maggiore è la biodiversità, maggiore è la capacità di un ambiente a resistere a situazioni critiche

# BIODIVERSITÀ MONDIALE E LOCALE

- Alpi, patrimonio di biodiversità -

Numero di specie per ecoregione (Kier et al, 2005)



# PERDITA DI BIODIVERSITÀ

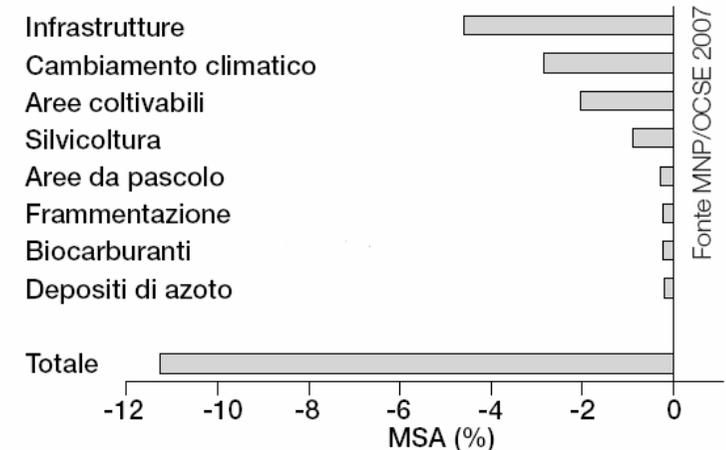
## - A livello mondiale -

- Cause principali:

- Conversione di aree naturali in terreni agricoli
- Espansione delle infrastrutture
- Cambiamenti climatici

- Produzione di alimentazione per allevamenti intensivi
- Produzione di biocarburanti
- Produzione di biomassa legnosa

Figura 2.3: Perdita globale di biodiversità (MSA) nel periodo 2000-2050 e contributo dei singoli fattori di pressione



# POPOLAZIONE MONDIALE E PRODUZIONI

## - Conflitti -

- Popolazione mondiale in continua crescita
- Aumento esponenziale dei consumi
  - Paesi sviluppati Vs Paesi meno sviluppati
  - Aumento della quantità? E la qualità?
  - Tutela e salute del consumatore??
- Sovranità alimentare
  - Implicazioni geopolitiche
  - *Land grabbing* = accaparramento della terra



# NECESSITÀ DI AUMENTARE LE PRODUZIONI

## - Attraverso sistemi intensivi -

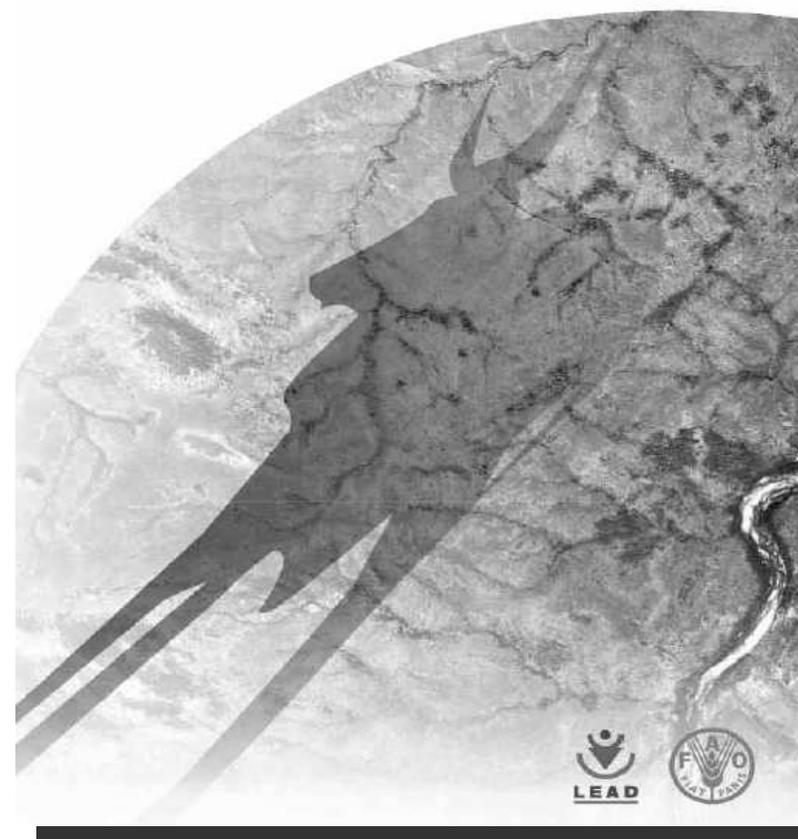
- Garantiscono elevata produttività
- Contenimento dei costi
- Uso e abuso di farmaci/antibiotici
  - Implicazioni epidemiologiche
  - Farmaco-resistenza
- **Impatto ambientale “a monte”** (sfruttamento dei terreni, consumo di acqua, perdita di biodiversità) **e “a valle”** (emissioni di gas serra, reflui zootecnici, ...)

# 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)

**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 <sup>2</sup> /kg product)	GHG emission (kg CO <sub>2</sub> -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

# DERIVE PROTEZIONISTICHE

- ... -

- Basta mangiare animali, mangiamo insetti
- Basta mangiare insetti, mangiamo verdura
- Basta mangiare verdura mangiamo...

**Questa lattuga è morta per sfamare un vegetariano.**



**Se hai davvero un cuore, mangia i sassi.**



**VEGAN**

FAO  
FORESTRY  
PAPER

171

Edible insects  
Future prospects for food and feed security



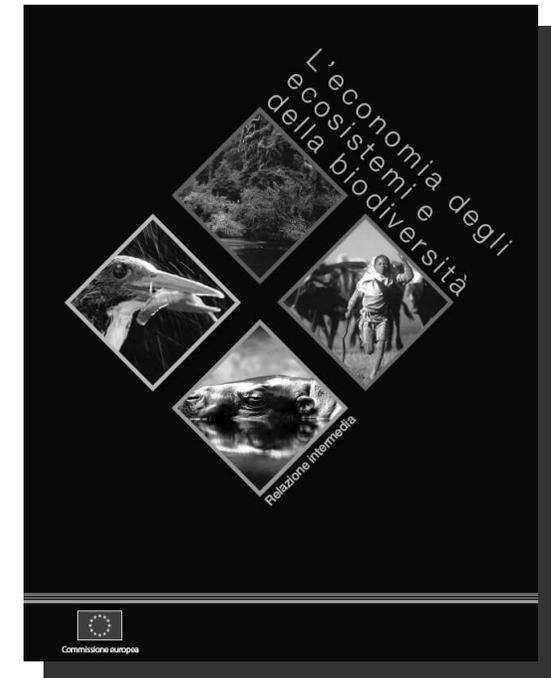
WAGENINGEN UR  
For quality of life



# BIODIVERSITÀ

## - Green economy -

- Pavan Sukhdev (The Economics of Ecosystems and Biodiversity - TEEB):
  - *“Non sempre a tutto ciò che è molto utile viene attribuito un gran valore (ad esempio, l’acqua) e, viceversa, non tutte le cose che hanno un grande valore sono automaticamente molto utili (si pensi ai diamanti)”*
- **Oggi dobbiamo coniugare la conservazione della natura e la crescita di un’economia ponendo l’ambiente come cardine del suo sviluppo**



# GREEN ECONOMY

## - Non solo turismo... -

- Pensare alla *green economy* solo in ottica di turismo pone delle basi fuorvianti
- Occorre dare il giusto valore economico anche alle attività tradizionali, nell'ottica del servizio ecosistemico
  - L'allevamento e la gestione degli alpeggi danno valori aggiunti in termini di rischio idrogeologico, bellezza ambientale, biodiversità animale e vegetale, risorsa trofica per la fauna selvatica, gestione del bosco, etc...
  - Le api non producono solo miele...

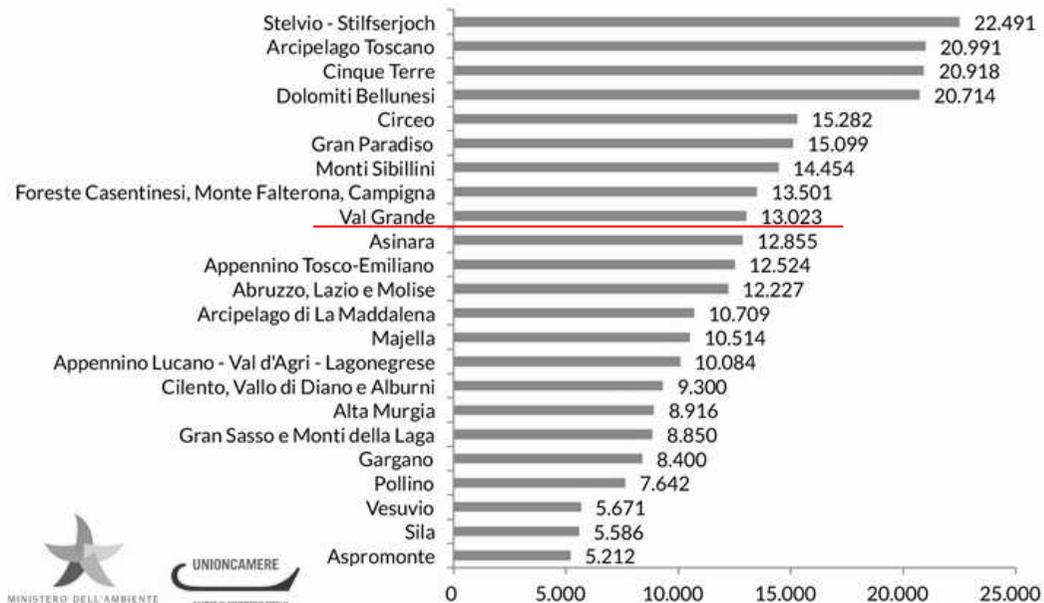


# BIODIVERSITÀ

## - Economia rurale -

- Secondo il rapporto ***“L’economia reale nei parchi nazionali e nelle aree naturali protette”*** presentato da Ministero dell’Ambiente e Unioncamere c’è:  
*“una maggior capacità di creazione di ricchezza e benessere da parte delle imprese localizzate nelle aree soggette a tutela ambientale”*

Valore aggiunto privato pro capite nei Parchi Nazionali. Anno 2011 (in euro)



# ECONOMIA RURALE

- Da dove deriva questo reddito? -

- Bellezze ambientali:
  - Territorio
  - Flora
  - Fauna
- Ricerca di tranquillità
- Turismo eco-sostenibile e eno-gastronomico



# ANIMALI SELVATICI

## - Turismo faunistico -

- Gli animali selvatici sono in grado di caratterizzare in modo esclusivo un territorio
- Indiscutibile è il loro fascino e strategico è loro valore culturale e socio-economico, se correttamente considerato come bio-risorsa disponibile sul territorio !
- Nuova attenzione alla natura e alla fauna:
  - 8 persone su 10 in Europa avvertono che il danno alla biodiversità è un problema molto serio a livello globale

**ebnt**  
ENTE BILATERALE  
NAZIONALE TURISMO



**INDAGINE  
SULLE MODALITÀ  
DI FRUIZIONE  
AI FINI FAUNISTICI  
DEL TERRITORIO  
ALPINO**

Pelliccioli L., Viganò R.

# ANIMALI SELVATICI

## - Turismo faunistico -

- Il turismo faunistico è una forma di fruizione sostenibile del territorio MARMOTTA che si basa sulle specificità ambientali e CAMOSCIO permette il godimento di un inestimabile patrimonio locale costituito da specie animali che interagiscono tra loro a diversi livelli
- Spesso tale patrimonio non è facilmente percepibile e conseguentemente la sua fruizione non è immediata



# UNGULATI SELVATICI

## - Quanti sono? -

- Presenza faunistica nel VCO a confronto col territorio alpino e italiano:

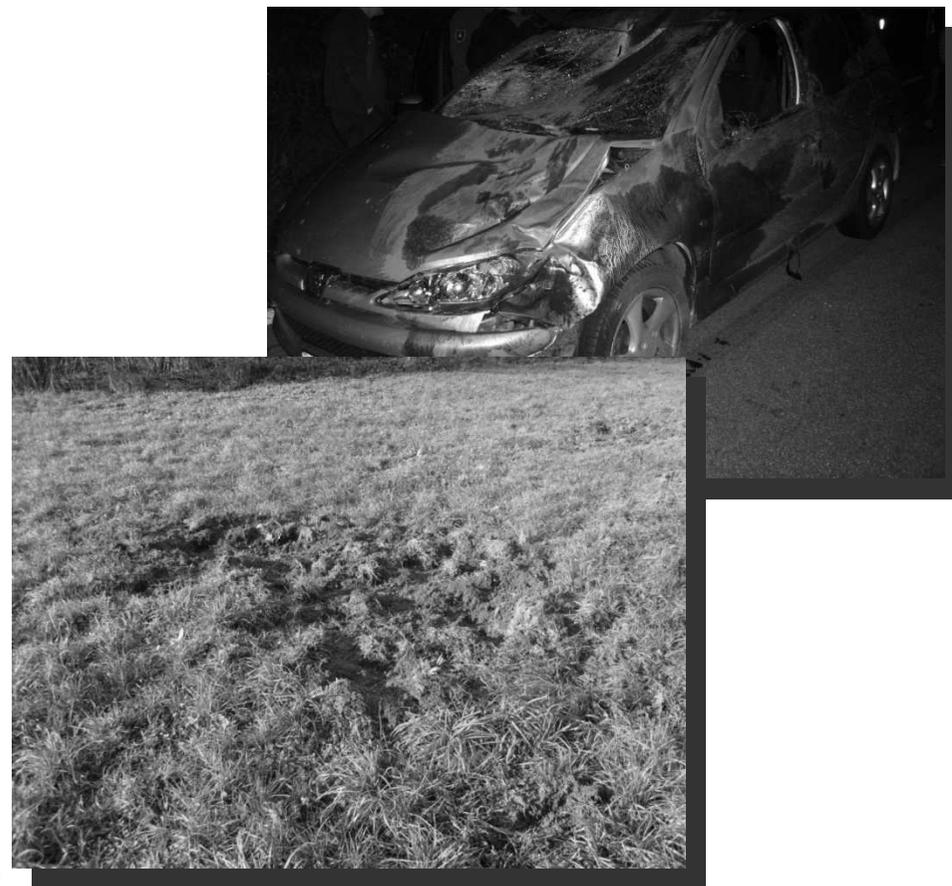
	Italia	Alpi	VCO
<b>Camoscio</b>	115.000	115.000	<b>4.500</b>
<b>Capriolo</b>	400.000	160.000	<b>2.500</b>
<b>Cervo</b>	80.000	60.000	<b>2.000</b>



# UNGULATI SELVATICI

## - Esplosione demografica -

- Popolazioni con trend demografico positivo
- Nascita di conflitti con le attività umane
  - Incidenti stradali
  - Danni alle coltivazioni (orti, vigne, frutteti, ...)
  - Danni forestali
- Occorre una gestione faunistica volta a mantenere le popolazioni in equilibrio col territorio



# UNGULATI SELVATICI

## - Soggetti prelevati nella stagione 2009/2010 -

	Capriolo	Cervo	Daino	Camoscio	Muflone	Cinghiale	Totale
Alpi Occidentali	4.100	2.200	90	3.900	250	19.000	<b>29.540</b>
Alpi Orientali	18.500	6.650	50	8.700	700	3.000	<b>37.600</b>
Alpi Totale	22.600	8.850	140	12.600	950	22.000	<b>67.140</b>
Totale Italia	<b>49.600</b>	<b>9.500</b>	<b>4890</b>	<b>12.600</b>	<b>1.165</b>	<b>155.500</b>	<b>233.255</b>
Rapporto Alpi / Italia	45,6%	93,2%	2,9%	100,0%	81,5%	14,1%	28,8%

- Stagione 2009/2010 sono stati prelevati oltre 233.000 ungulati
- Dati in costante crescita considerato esplosione demografica di queste specie avvenuta negli ultimi decenni ed ancora in corso
- In Italia si stima la presenza di oltre 1.255.000 ungulati selvatici (Ispra, 2005)

# “MINIERA ALPI”

## - Potenziale produttivo -

	Capriolo	Cervo	Daino	Camoscio	Muflone	Cinghiale	Totale
<b>Alpi Occidentali</b>	51,3	132,0	2,7	56,6	4,3	646,0	<b>892,9</b>
<b>Alpi Orientali</b>	231,3	399,0	1,5	126,2	11,9	102,0	<b>871,9</b>
<b>Alpi Totale</b>	282,6	531,0	4,2	182,8	16,2	748,0	<b>1.764,8</b>
<b>Totale Italia</b>	620,0	570,0	149,1	182,7	19,8	5.287,0	<b>6.828,6</b>

Stima della quantità di carne (espressi in Tonnellate) derivante dalla gestione degli ungulati (Ramanzin *et al*, 2010)

# RESA ALLA MACELLAZIONE

## - Winkelmaier, 2008-

Specie	Resa alla Macellazione	Tipologia e Qnt di produzione	Potenziati Consumatori	Totale Consumatori
<b>CERVO</b>	43 Kg di carne (disossato)	3 Kg di macinato	30 consumatori	<b>265</b>
		40 Kg	235 consumatori (170 gr/porzione)	
<b>CAPRIOLO</b>	6 Kg di carne (disossato)	0,5 Kg di macinato	5 consumatori	<b>37</b>
		5,5 Kg	32 consumatori (170 gr/porzione)	
<b>CINGHIALE</b>	23 Kg di carne (disossato)	3 Kg di macinato	30 consumatori	<b>150</b>
		20 Kg	117 consumatori (170 gr/porzione)	

# PRODUZIONI E FILIERA

## - Marchio di qualità -

- Riassumendo, nel contesto alpino, è possibile produrre **oltre 7 milioni di porzioni/anno**
  - **Solo nella parte alta della Val d'Ossola, si stima una produzione di oltre 120.000 porzioni**
- Una produzione di tale entità 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**

# RISORSA SELVAGGINA

## - Produzione sostenibile -

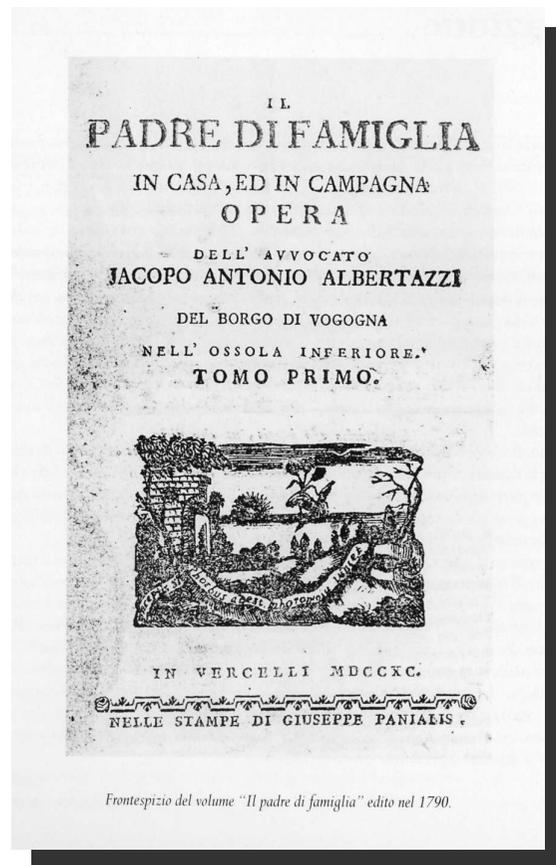
- La risorsa “*selvaggina*” è una miniera inesplorata, un giacimento nascosto, a cui solo pochi hanno finora attinto dal punto di vista **qualitativo**
- Ritornare al consumo di selvaggina, seppur possa sembrare anacronistico, oggi rappresenta il recupero di una produzione sostenibile e di qualità



Capo di Ponte (BS)

# LA SELVAGGINA IN TAVOLA

- Cosa si faceva una volta... -



## Del Selvaggiume.

*Senza ripetere qui ciò, che si è già detto in un altro Capitolo intorno all'insalubre maniera oggidì quasi universalmente ricevuta di non cucinare il Selvatico, se non quando comincia quasi ad infracidire, dico solamente, che la miglior maniera di cucinarlo si è quella di farlo arrostitire allo Spiedo: come si eseguisca questa cucinatura è cosa abbastanza nota; onde io prescindo di buon grado dal farne una dettagliata descrizione.*

## Delle Camoccie.

*La Carne loro è floscia, senza particolare gusto; il principale è quello della rarità; non ha gran odore; si sala per otto giorni, indi si lessa, oppure si cuoce fresca stufata.*

# LA SELVAGGINA IN TAVOLA

## - Andare oltre le tradizioni -

- *“La selvaggina è sempre stata la carne per eccellenza, fino a non molti anni fa - racconta lo chef Igles Corelli - era il mangiare dei signori, i pochi che potevano cibarsi di carne. Era per i ricchi, ma era anche indubbiamente una pietanza sana, ricca di nutrienti, senza colesterolo, ed è sicuramente la carne del futuro! L'unico problema è renderla controllata e sostenibile”*

(Gambero rosso, ottobre 2012)

# 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, autodeterminazione, 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](mailto:rubrica.lettere@repubblica.it)

23.8.2012

**la Repubblica**

FONDATORE EUGENIO SCALFARI

- La rivalutazione delle carni di selvaggina passa in primo luogo attraverso il cacciatore, che deve far conoscere l'importanza culturale, qualitativa e organolettica
- L'etica venatoria è l'insieme di quelle pratiche venatorie che iniziano con la conoscenza dell'ambiente e che terminano con il consumo delle carni

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

# CARNI DI SELVAGGINA

## - Qualità nutrizionali -

	Umidità %	Proteine %	Grassi %	Ceneri %
Bovino	74.2	20.1	4.5	1.2
Suino	73.6	22.2	2.2	1.1
Cavallo	70.9	19.8	6.8	1.0
Pollo (senza pelle)	76.1	20.4	3.8	1.0
<b>Camoscio</b>	<b>73.2</b>	<b>21.7</b>	<b>1.8</b>	<b>1.2</b>
<b>Capriolo</b>	<b>74.3</b>	<b>21.3</b>	<b>1.3</b>	<b>1.2</b>
<b>Cervo</b>	<b>74.2</b>	<b>21.5</b>	<b>1.1</b>	<b>1.2</b>
<b>Muflone</b>	<b>73.9</b>	<b>20.7</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>
<b>Daino</b>	<b>73.8</b>	<b>22.2</b>	<b>0.9</b>	<b>1.3</b>
<b>Cinghiale</b>	<b>72.5</b>	<b>21.5</b>	<b>3.3</b>	<b>1.0</b>

- Ricca in oligoelementi, soprattutto Zinco

# CARNI DI SELVAGGINA

## - Ruolo del mondo venatorio -

- Compito del cacciatore è dunque quello di preservare il grande valore della selvaggina sia prima che dopo l'abbattimento, durante il trattamento e il magazzinaggio delle carni
- In Francia si è arrivati a definire un marchio del prodotto:



# 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 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
- 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

# EXPO 2015

## - Nutrire il pianeta -



MILANO



### La Filiera Eco-Alimentare

#### *Dallo stufato al carpaccio: come trasformare il carbone in diamante*

*Dall'etica del prelievo alla gestione sostenibile  
di un prodotto di alta qualità*



Dott. Roberto Viganò  
Medico Veterinario - PhD  
[r.vigano@alpvet.it](mailto:r.vigano@alpvet.it)

# FILIERA ECO-ALIMENTARE

- Non ne parla (ancora) nessuno... -

Mantenimento della ... Biodiversità  
Sviluppo di ... Green-economy  
Gestione di ... Biomasse  
Riduzione ... Impatto ambientale  
Effettiva ... Riduzione della CO<sub>2</sub>  
Rilancio dell' ... Economia rurale alpina  
Promozione dell' ... Eco-turismo  
Il Vero ... Prodotto locale a Km 0  
Mantenimento del ... Benessere animale