

Domodossola – 12 giugno 2017

PROCESSI DI FILIERA ECO-ALIMENTARE

La gestione di prodotto sostenibile per lo sviluppo dei territori alpini



fondazione
cariplo

CONCLUSIONI 2016

- Da dove eravamo partiti... -

- Prima del progetto Filiera Eco-Alimentare... ci si arrangiava:
 - Il cacciatore "cedeva/regalava" capi o porzioni di capi non controllati e gestiti in modo dubbio
 - Quintali di carne di selvaggina rimanevano anni dimenticati nei congelatori di casa
 - Il ristoratore, che ritirava selvaggina cacciata, non poteva dirlo, mancando una corretta certificazione, e non poteva fare piatti raffinati non potendosi fidare del prodotto
 - La maggior parte di selvaggina cucinata era di importazione (Nuova Zelanda, Sudafrica, Ungheria)
 - Si faceva finta di servire un prodotto locale, mentre non lo era...



fondazione
c a r i p l o

CONCLUSIONI 2016 – PREMESSA 2017

- ...dove siamo arrivati ... da dove iniziamo -

- Il progetto Filiera Eco-Alimentare si è basato sul principio della crescita e valorizzazione di tutti gli stake-holder:
 - Se il cacciatore è etico e formato, preleva l'animale senza sofferenze e gestisce con cura la carcassa, potrà disporre di un prodotto di pregio ricercato nell'ambito della ristorazione, la quale può fare un salto di qualità verso la produzione di piatti ricercati e raffinati aumentando l'appeal del territorio e contribuendo a generare indotto a livello locale, promuovendo un prodotto certificato, garantito, salubre e a chilometro 0!!



fondazione
cariplo

PROCESSO DI FILIERA - Garanzie -



Siamo partiti da un diamante grezzo e... ..anziché fare tanti pezzettini senza senso...
...abbiamo fatto un prodotto eccezionale!!

DAL PROGETTO FILIERA ECO-ALIMENTARE

- Eredità -

- 2 Centri di lavorazione selvaggina autorizzati
- 2 Locali autorizzati
- Cacciatori formati e informati
- Macellatori e Ristoratori formati
- Conoscenza dei rischi e delle modalità di gestione
- Analisi economica e ricadute sul territorio
- Marchio di prodotto



fondazione
cariplo

E-BOOK

- Relazione finale -

- Raccolta delle relazioni del progetto "Filiera Eco-Alimentare"
- Gratuito e disponibile sul sito di ArsUniVCO:
http://www.univco.it/uploads/Fondazione%20CARIPLO/E-book_filiera.pdf
- 378 pagine... gran lavoro!!



FILIERA ECO-ALIMENTARE

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

A cura di

Roberto Viganò, Andrea Cottini, Federica Fili

Prefazione di

*Giuseppe Guzzetti
Presidente Fondazione CARIPLO*

ARS.UNIVCO

Associazione per lo Sviluppo della Cultura, degli Studi Universitari e della Ricerca nel Verbano Cusio Ossola

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Dipartimenti VESPA e DIMEVET
Centro Interdipartimentale Ge.S.Di.MONT.

UNIONE MONTANA ALTA OSSOLA

ISBN 978-88-98357-08-6

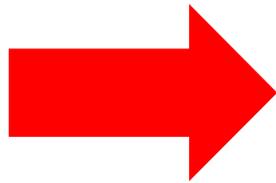


le
c a r i p l o

FILIERA

- Cosa la rende per ora impossibile -

- 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 il principio di precauzione, per cui la carne non raggiunge il mercato (per diversi motivi)

- Questa idea progettuale si pone l'obiettivo di scardinare questa problematica
 - Diverse Regioni italiane stanno seguendo con attenzione il nostro progetto per risolvere i conflitti con la selvaggina e promuovere il prodotto

CARNI SELVAGGINA

- Qualità -

- La qualità del prodotto è data da:
 - Garanzie organolettiche
 - Garanzie nutrizionali
 - Garanzie sanitarie
 - Garanzia di tracciabilità
- Il macellaio si pone come "*garante della qualità*"
- Ne consegue che il cacciatore che si comporta in maniera etica e corretta fornirà un prodotto qualitativamente migliore, e sarà quindi un fornitore ricercato



PROCESSI DI FILIERA ECO-ALIMENTARE

- La gestione di prodotto sostenibile per lo sviluppo dei territori alpini -

- Il progetto mira a certificare il "processo di filiera", aspetto innovativo sperimentato e validato nel corso del progetto precedente
 - Certificare attraverso criteri meritocratici e valutazioni oggettive i capi prelevati dai singoli cacciatori, nell'ottica sia di migliorare l'aspetto etico del prelievo, che i parametri di sicurezza alimentare del prodotto
 - Miglioramento dei componenti della filiera (prelievo, trasformazione e consumo), valorizzando il prodotto e promuovendo azioni culturali e attività turistiche legate alla gestione sostenibile della selvaggina



fondazione
c a r i p l o

PROCESSI DI FILIERA ECO-ALIMENTARE

- La gestione di prodotto sostenibile per lo sviluppo dei territori alpini -

- Obiettivi:
 - **Identificare le modalità di inclusione dei soggetti locali mediante la costituzione di un consorzio che attivi questo processo di filiera rendendo contemporaneamente efficaci le policy di rispetto dell'ambiente, del benessere animale, di miglioramento della qualità e della sicurezza del prodotto finale**
 - Certificazione del processo di filiera
 - Valutazione dei benefici ambientali della filiera
 - Formazione locale di secondo livello
 - Promozione e divulgazione, anche a livello sovralocale e nazionale



fondazione
cariplo

PROCESSI DI FILIERA ECO-ALIMENTARE

- Partner di progetto -

- Ars.Uni.VCO – **capofila**
- Unione dei Comuni Alta Ossola
- Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare (VESPA) – Università di Milano
- Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DiSAA) – Università di Milano



fondazione
cariplo

PROCESSI DI FILIERA ECO-ALIMENTARE

- Co-Finanziatori -

- Comprensorio Alpino VCO2 – Ossola Nord
- Comprensorio Alpino VCO3 – Ossola Sud



fondazione
cariplo

PROCESSI DI FILIERA ECO-ALIMENTARE

- Supporter -

- Provincia Verbano-Cusio-Ossola
- ASL VCO
- ConfCommercio
- Città di Domodossola
- Unione Montana Valli Ossola
- Unione Montana Valle Vigezzo
- Cooking for Alps
- Ente gestione aree protette dell'Ossola
- Istituto Innocenzo IX – Baceno
- Associazione Parkè
- Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo



fondazione
cariplo

PROCESSI DI FILIERA ECO-ALIMENTARE

- Azioni -

- AZIONE 01 – Coordinamento Progetto
- AZIONE 02 – Attività preparatoria a costituzione del Consorzio “Filiera Eco-Alimentare”
- AZIONE 03 – Procedura di etichettatura e Packaging
- AZIONE 04 – Validazione processo di filiera
- AZIONE 05 – Valutazione ambientale della filiera
- AZIONE 06 – Formazione e promozione
- Durata progetto 22 mesi (1° aprile 2017 – 30 gennaio 2019)



fondazione
cariplo

AZIONE 01 – Coordinamento Progetto

- Ars.Uni.VCO -

- Avviare il progetto contattando e riunendo capofila e partner per definire le modalità organizzative e di esecuzione, illustrando fin dall'inizio le modalità di rendicontazione
- Costante coordinamento tra i partner al fine aggiornare continuamente lo stato di avanzamento del progetto insieme alla verifica della documentazione contabile necessaria
- Nelle fasi conclusive del progetto sarà premura dell'Ente capofila gestire e divulgare gli esiti della ricerca ed i risultati attraverso opportuna comunicazione



fondazione
c a r i p l o

AZIONE 02 – Attività preparatoria a costituzione del Consorzio “Filiera Eco-Alimentare”

- Ars.Uni.VCO -

- Individuare, contattare e coinvolgere oltre ai partner ed ai supporter del progetto, anche tutti i potenziali Soci fondatori del Consorzio (Unioni dei comuni, Associazioni territoriali, privati) valutando attentamente gli investimenti ed i costi di utilizzo delle strutture
- Redazione di un business plan di fattibilità e sostenibilità del Consorzio al fine di mettere in atto fin da subito eventuali correttivi nella gestione e verificare la sostenibilità economica dell’iniziativa
- Costruzione dell’aspetto amministrativo, definendo statuto, sede e operatori coinvolti nella gestione del consorzio stesso



fondazione
c a r i p l o

AZIONE 03 – Procedura di etichettatura e Packaging

- Unione Monta Alta Ossola -

- Studio delle modalità di concessione del marchio, sviluppato nel precedente progetto, definendo i criteri di utilizzo
- Il marchio sarà garanzia della tracciabilità del prodotto e verrà affiancato da un'etichetta di certificazione che dettaglierà l'origine e la qualità a monte del prodotto
- Realizzazione di un "packaging" per un prodotto di elevato pregio gastronomico derivante dalla filiera selvaggina, volto ad essere promosso a livello di mercato locale e nazionale, al fine di diventare lo strumento di divulgazione del marchio Filiera Eco-Alimentare



fondazione
c a r i p l o

AZIONE 04 – Validazione processo di filiera

- VESPA - UNIMI -

- Giungere a un disciplinare che certifichi il processo di filiera
- Individuare, descrivere e formalizzare le modalità per valutare la bontà del prelievo venatorio e di conseguenza la qualità sanitaria e commerciale dei capi di selvaggina
 - Valutazione dei parametri minimi necessari per la certificazione di qualità e allo studio della modalità di rilascio di tale informazione lungo la filiera
 - Creazione di un Disciplinare Tecnico di tipo volontario
 - Rendere possibile una selezione dei cacciatori in a un meccanismo di tracciabilità e controllo della loro attività, offrendo a macellatori e ristoratori un indice di bontà del prodotto e stimolando il cacciatore a migliorarsi



fondazione
cariplo

AZIONE 05 – Valutazione ambientale della filiera

- DiSAA - UNIMI -

- Valutazione dei benefici ambientali legati alla filiera oggetto di studio attraverso metodo LCA (Life Cycle Assessment - Analisi del ciclo di vita),
- Definizione dei benefici ambientali legati alla riduzione dei danni causati alle colture dagli animali selvatici
- Quantificazione del mancato impatto ambientale che si ha sostituendo la produzione di carne in allevamenti intensivi con prodotto derivante da selvaggina
- Quantificazione dell'impatto ambientale legato alla realizzazione della filiera (trasporti, macellazione, confezionamento, etc.)



fondazione
c a r i p l o

AZIONE 06 – Formazione e promozione

- Ars.Uni.VCO -

- Massima divulgazione del marchio Filiera Eco-Alimentare
- Attivare ulteriori percorsi di formazione a favore dei Soci dei Comprensori Alpini relativamente alla formazione in base ai requisiti del Reg. CE 853/2004
- Incontri a tema da sviluppare sia nel territorio del progetto che in contesti di elevato livello tra cui eventi e congressi nazionali e internazionali sul tema filiera selvaggina e carni



fondazione
cariplo

PROCESSI DI FILIERA

- Punti di forza del progetto -

- Collaborazione dalla base di tutti gli attori coinvolti
- Condivisione degli obiettivi e delle procedure
 - Gestione del territorio
 - Rivalutazione della figura del cacciatore
 - Promozione dell'eno-gastronomia
 - Gestione corretta della risorsa selvaggina
 - Ricadute economiche positive per tutti i soggetti coinvolti e soprattutto per il territorio
 - Sdoganamento a livello nazionale delle *Best practice* applicate nel VCO



GRAZIE
fondazione
c a r i p l o