



S.I.E.F.
Società Italiana
Ecopatologia
della Fauna



SOCIETÀ ITALIANA
DI ECONOMIA
AGRO-ALIMENTARE



organizzano

I° CONGRESSO NAZIONALE

“LA FILIERA DELLE CARNI

DI SELVAGGINA SELVATICA”

Giovedì 7 e Venerdì 8 novembre 2019

*Facoltà di Medicina Veterinaria
Aula L05 (via dell'Università 6, Lodi)*

Con il patrocinio di



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA
"BRUNO UBERTINI"
ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO



Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno



Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Venezie



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
Università di Scienze Gastronomiche



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI NAPOLI FEDERICO II



ENTE NAZIONALE DI PREVIDENZA
E ASSISTENZA VETERINARI

Associazione Italiana
INTEGRITÀ della SALUTE
e del sistema sanitario e sociale



SOCIETÀ ITALIANA DI IGIENE
Medicina Preventiva e Sanità Pubblica

ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI DI MILANO
PROVINCE DI MILANO, LODI, MONZA E BRIANZA, PAVIA

“Tenuto conto del suo valore ecologico, sociale ed economico, la fauna selvatica è un'importante risorsa naturale rinnovabile, con rilevanza per settori quali lo sviluppo rurale, la pianificazione del territorio, l'offerta alimentare, il turismo, la ricerca scientifica e il patrimonio culturale.

Se gestita in modo sostenibile, la fauna selvatica può fornire un'alimentazione e un reddito e contribuire notevolmente alla riduzione della povertà, nonché alla salvaguardia della salute umana e ambientale”

(FAO, 2005).

Partendo da questi presupposti, e convogliando le varie esperienze svolte in Italia, nasce l'esigenza di promuovere un Congresso nazionale sul tema della Filiera delle carni di selvaggina selvatica, con l'obiettivo di fornire strumenti in grado di applicare correttamente le norme già presenti, al fine di valorizzare una risorsa disponibile che sta trovando sempre maggior consenso nel consumatore moderno.

Il congresso è organizzato grazie alla collaborazione tra Società Italiana di Ecopatologia della Fauna (**S.I.E.F.**), Associazione Italiana Veterinari Igienisti (**A.I.V.I.**), Società Italiana di Economia Agraria (**S.I.D.E.A.**), Società Italiana di Economia Agro-Alimentare (**S.I.E.A.**), Dipartimenti di Medicina Veterinaria (**DIMEVET**) e di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione animale e la Sicurezza alimentare "Carlo Cantoni" (**VESPA**) dell'Università degli Studi di Milano, e con il supporto dell'Associazione per lo sviluppo della cultura, degli Studi Universitari e della ricerca nel Verbano Cusio Ossola (**ARS.UNI.VCO**) e di Fondazione Onlus Uomo-Natura-Ambiente (**Fondazione U.N.A.**).

Gli aspetti sanitari, unitamente a quelli socio-economici, sono le basi per la creazione di una filiera certificata, e sono gli elementi chiave per garantire un controllo qualitativo delle carni dalla produzione fino al consumatore finale.

Obiettivo del congresso è fornire strumenti utili a migliorare e definire la qualità del prodotto, certificandone anche requisiti non ancora normati ma richiesti dal consumatore, come ad esempio il benessere animale, l'impatto ambientale, i valori nutrizionali e la tracciabilità.

Comitato Scientifico:

Roberto Viganò (Presidente – Studio Associato AlpVet)
Eugenio Demartini (Università degli Studi di Milano)
Carlo Citterio (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie)
Nicola Ferrari (Università degli Studi di Milano)
Mauro Ferri (Società Italiana di Ecopatologia della Fauna)
Anna Gaviglio (Università degli Studi di Milano)
Vincenzina Caputo (Michigan State University)
Daniel Vecchiato (Università degli Studi di Padova)
Paolo Lanfranchi (Università degli Studi di Milano)
Enrico De Santis (Università degli Studi di Sassari)
Anastasio Aniello (Università degli Studi di Napoli Federico II)
Silvio Barbero (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)

Comitato organizzatore:

Roberto Viganò (Studio Associato AlpVet)
Cristian Bernardi (Università degli Studi di Milano)
Eugenio Demartini (Università degli Studi di Milano)
Carlo Citterio (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie)
Nicola Ferrari (Università degli Studi di Milano)
Mauro Ferri (Società Italiana di Ecopatologia della Fauna)
Simone Stella (Università degli Studi di Milano)
Erica Tirloni (Università San Raffaele Roma)
Roberto Macrì (Associazione Italiana Veterinari Igienisti)
Anna Gaviglio (Università degli Studi di Milano)
Maria Elena Marescotti (Università degli Studi di Milano)
Martina Besozzi (Studio Associato AlpVet)
Andrea Cottini (Ars.Uni.VCO)

Programma del Congresso

Giovedì 7 novembre

8.30-9.00 Registrazione partecipanti
9.00-10.00 Apertura del Congresso e Saluti istituzionali

1ª SESSIONE:

Qualità, percezione e valorizzazione della carne di selvaggina di filiera italiana

La sessione affronta il tema della valorizzazione della carne di selvaggina derivante dalla filiera della caccia. Il focus è sul prodotto italiano e sulle sue difficoltà e potenzialità di mercato. La carne di selvaggina infatti, pur presentando ottime caratteristiche nutrizionali, ambientali ed etiche, fatica spesso ad avere il giusto riconoscimento da parte del consumatore. I contributi hanno un'impostazione principalmente socio-economica e coprono diversi temi, dall'etica venatoria alla segmentazione di mercato, sino alla proposta di un disciplinare che, attraverso un'etichetta, arrivi a definire norme di qualità che possano guidare le scelte del consumatore, premiando il cacciatore più rispettoso del benessere animale. Impreziosisce la sessione il primo studio italiano di impatto ambientale della filiera della caccia svolto applicando il metodo Life Cycle Assessment (LCA).

Moderatore: Pietro Pulina - Presidente SIEA

- 10.00-10.45
Roberto Viganò – Studio Associato AlpVet
Tracciabilità e benessere animale quali requisiti di certificazione di qualità
- 10.45-11.15
Eugenio Demartini – VESPA Università degli Studi di Milano
Il possibile disciplinare di certificazione di una filiera selvaggina nazionale
- 11.15-11.30 – Coffee break
- 11.30-12.00
Anna Gaviglio – VESPA Università degli Studi di Milano
La carne di selvaggina e il consumatore moderno: indagini di mercato e indicazioni di marketing
- 12.00-12.30
Daniel Vecchiato – TESAF Università di Padova
Caccia o allevamento: le preferenze del consumatore per la carne di cinghiale
- 12.30-13.00
Marco Fiala – DISAA Università degli Studi di Milano
Valutazione del Life Cycle Assessment (LCA) nella produzione di carne di selvaggina

Pausa pranzo – 13.00/14.30

2ª SESSIONE:

Igiene di processo e sicurezza alimentare

Il consumo di carne di selvaggina in Europa rappresenta circa l'1% del consumo totale di carne; in Italia si stima un consumo pro capite di circa 4 kg/anno, con una notevole variabilità fra le diverse categorie di consumatori. La produzione di carne di selvaggina selvatica ha una crescente importanza in termini di sostenibilità e di controllo della popolazione selvatica, ed è caratterizzata da modalità produttive peculiari. I soggetti coinvolti in questa particolare filiera (cacciatori, macellai, veterinari, dottori agronomi, tecnologi alimentari, ristoratori, ecc.) devono essere consapevoli delle diverse problematiche di ordine igienico-sanitario, regolamentare e gestionale che possono interessare le diverse fasi produttive, dal momento dell'uccisione dell'animale fino alla produzione e commercializzazione delle sue carni. Durante la sessione saranno affrontate diverse tematiche, con l'obiettivo di approfondire gli aspetti igienici e microbiologici della produzione che abbiano una ricaduta sulla qualità delle carni ottenute e sulla sicurezza dei consumatori, con la finalità di individuare le problematiche di maggior impatto e fornire strumenti per la loro gestione.

Moderatore: Enrico De Santis – Presidente AIVI

- 14.30-15.15
Peter Paulsen – VetMed Università di Vienna
European perspectives in game meat hygiene
- 15.15-15.45
Mauro Ferri – SIEF
Centri di lavorazione della selvaggina, centri di sosta e raccolta, cessione diretta: normativa e controllo
- 15.45-16.15
Carlo Citterio – IZS Venezia
Contaminazione microbica in ungulati abbattuti a caccia: tutto è relativo
- 16.15-16.30 – Coffee break
- 16.30-17.00
Simone Stella – VESPA Università degli Studi di Milano
Qualità microbiologica delle carcasse di cinghiali abbattuti per autoconsumo
- 17.00-17.30
Dario De Medici/Elisabetta Delibato – Istituto Superiore di Sanità
Approcci alla definizione di parametri microbiologici nelle carni di selvaggina selvatica
- 17.30-18.00
Rosaria Lucchini – IZS Venezia
Centri di lavorazione della selvaggina e HACCP: prime esperienze di stesura di un manuale di autocontrollo

Cena sociale a base di carni di selvaggina
Ore 20.00 – Facoltà di Medicina Veterinaria

Venerdì 8 novembre

3^a SESSIONE:

Patogeni zoonosici e rischio infettivo

La sicurezza per il consumatore rappresenta un requisito essenziale per qualunque alimento, e le carni di selvaggina non fanno eccezione, a maggior ragione nell'ottica dello sviluppo di una filiera commerciale o comunque della valorizzazione a livello locale. Scorrendo la letteratura, un semplice elenco dei pericoli potenzialmente legati a queste carni potrebbe sembrare scoraggiante, anche a causa della percezione che fa ritenere l'animale selvatico meno controllato e controllabile dal punto di vista sanitario e dell'approccio degli organi di informazione che spesso tendono al sensazionalismo e alla generalizzazione degli episodi.

Ma è davvero così? Quali sono i rischi effettivamente associati a queste carni nel nostro paese, e tra i diversi contesti in Italia? Quali sono i fattori che possono determinarli? E come possono essere valutati e mitigati?

La sessione "Patogeni zoonosici e rischio infettivo", che si occuperà di pericoli biologici potenzialmente insiti nelle carni di selvaggina e indipendenti dalle modalità operative nel trattamento delle carcasse e nella lavorazione dei prodotti, non pretendendo certamente di dare risposte definitive, intende tuttavia dare degli spunti di riflessione e aprire un confronto comune su questi temi da parte di specialisti in campi diversi, nella consapevolezza che la valutazione del rischio, a maggior ragione in un contesto complesso come quello degli animali selvatici, deve necessariamente integrare molteplici competenze.

Moderatore: Nicola Ferrari – Presidente SIEF

- 9.00-9.45
Matteo Crotta – Royal Veterinary College
Analisi del rischio sanitario in relazione al consumo di carne di selvaggina: il caso dell'epatite E
- 9.45-10.15
Ezio Ferroglio – DSV Università di Torino
Toxoplasma gondii e selvatici: usiamo il cervello?
- 10.15-10.45
Gioia Capelli – IZS Venezie
Trichinella: ancora tu?
- 10.45-11.00 – Coffee break
- 11.00-11.30
Nicola d'Alessio - IZS Portici
Tubercolosi: quale ruolo ha il cinghiale?
- 11.30-12.00
Anastasio Aniello – MVPA Università di Napoli
Il monitoraggio sanitario del cinghiale in Regione Campania: aspetti operativi e valutazioni ispettive

4ª SESSIONE:

Il punto di vista del Ministero sulla filiera nazionale delle carni di selvaggina

12.00-13.00 Intervento del Dott. Giovanni Granitto - Ministero della Salute

Pausa pranzo – 13.00/14.30

5ª SESSIONE:

Contributi scientifici di progetti a rilevanza nazionale

Sul territorio nazionale sono molto attivi la ricerca scientifica e lo sviluppo di filiere certificate di carni di selvaggina selvatica. I contributi che verranno esposti in questa sessione sono legati ad esperienze maturate a vario livello su tematiche di interesse sanitario, ambientale, socio-economico e commerciale.

Particolare interesse sarà suscitato dal confronto tra esperienze svolte nell'ambito di territori venabili e all'interno di aree protette. La partecipazione a questa sessione di tutti i portatori di interesse a vario titolo coinvolti nella creazione di una filiera certificata, sarà di stimolo allo sviluppo di nuove forme di collaborazione a livello nazionale.

Moderatore: Silvio Barbero – Università delle Scienze Gastronomiche

14.30 / 16.00 – Sessione Patogeni e contaminanti

Co-Chairman: Carlo Citterio – IZS Venezie

- Trogu T, Pelliccioli L, Formenti N, Gaffuri A, Lavazza A, Viganò R, Luzzago C, Ferrari N, Lanfranchi P
Sieroprevalenza di Toxoplasma gondii e del virus dell'epatite E negli ungulati selvatici abbattuti in provincia di Bergamo
- Obber F, Zecchin B, Schivo A, Bellinati L, Milani A, Fusaro A, Ceglie L, Natale A, Bonfanti L, Amato L, Cunial G, Bregoli M, Salata C, Ragolia S, Palù G, Giordani MT, Barbujani M, Giovannini V, Menandro ML, Martini M, Mulatti P, Monne I, Citterio CV
Epatite E negli ungulati selvatici dell'Italia Nord-Orientale
- Montone AM, De Sabato L, Sufredini E, Alise M, Zaccherini A, Volzone P, Di Maro O, Neola B, Mancusi A, Di Bartolo I
Presenza del genoma del virus dell'epatite E in prodotti alimentari di origine suina
- Piras F, Spanu C, Spanu V, Cibir V, Leati M, Schjørring S, Siddi G, Mocci A, Meloni MP, Demontis M, Scarano C, De Santis EP
Salmonella in cinghiali provenienti dal parco nazionale dell'Asinara: sierotipi, resistenza agli antibiotici e caratterizzazione molecolare

- Rubiola S, Chiesa F, Ferroglio E, Zanet S, Pegoraro De Macedo MR, Civera T
Alaria spp.: zoonosi nativa o nuova comparsa?
- Ballocchi E, Maurella C, Lasagna G, Deevasis M, Deltito C, Besozzi M, Viganò R
Radionuclidi e rischio ambientale: ungulati selvatici quali bioindicatori
- Nuvoloni R, Benini O, Simoni S, Pedonese F
*Valutazione della contaminazione da metalli pesanti in cinghiali (*Sus scrofa*) cacciati in Toscana*
- Vercillo F, Roila R, Bellucci S, Monacelli A, Cambiotti F, Branciarri R, Ranucci D
Effetto delle pratiche adottate dal cacciatore sulle caratteristiche igieniche di carcasse di cinghiali abbattuti in Umbria

16.10 / 16.30 – Coffee Break

16.30 / 18.00 – Sessione Filiera e progetti

Co-Chairman: Cristian Bernardi – Dip. VESPA Università degli Studi di Milano

- Mazzarone V, Banti P, Mattioli L, Lenuzza A, Taddei M, Capecci A, Ferretti M
La gestione della carne di ungulati cacciati in toscana nel periodo 2016-2019 – I risultati della legge regionale 10/2016
- Piochi M, Cabrino G, Povigna C, Torri L
Valutazione sensoriale e percezione della carne di selvaggina
- Riccardi F, Viganò R, Besozzi M, Iametti S
*Analisi colorimetrica delle carni di cervo (*Cervus elaphus*) in relazione ai valori di pH e alle buone pratiche di gestione*
- Navoni D, Formenti A
DIS – Distribuzione Italiana Selvaggina
- Starnoni G, Tassi R
Filiera di comunità: un modello di impresa sociale
- Besozzi M, Campagnani M, Gandola O, De Angeli L, Pirovini L, Viganò R
Comprensorio Prealpi Comasche: esempio virtuoso di collaborazione tra mondo venatorio e servizio veterinario
- Barbero S, Lanfranchi P, Pelliccioli L, Sorice A, Viganò R, Zipponi M
Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare
- Viganò R, Demartini E, Cottini A, Fili F, Besozzi M, Lanfranchi P, Lasagna G, Bardelli M, Marescotti ME, Gaviglio A
Filiera Eco-Alimentare: l'etica venatoria come base della gestione della biorisorsa selvaggina

Struttura del congresso

- Due giorni di congresso suddiviso in:
 - 4 sessioni con relazioni ad invito su temi di interesse prioritario
 - 1 sessione con presentazioni libere su tematiche sviluppate nell'ambito della filiera

Per partecipare al congresso

La quota di partecipazione al Congresso è richiesta a titolo di copertura parziale delle spese di organizzazione e comprende la partecipazione al Congresso, i Coffee Break, i Lunch di giovedì e venerdì e la cena sociale di giovedì sera, ed è distinta come segue:

- **RIDOTTA PLUS:** per studenti universitari e laureati da meno di due anni
€ 95,00 – per iscrizioni e pagamento oltre il 30 settembre 2019
- **RIDOTTA:** per dottorandi, assegnisti di ricerca e soci/convenzionati SIEF, AIVI, SIDEA, SIEA, ARS.UNI.VCO, Fondazione UNA
€ 180,00 - per iscrizioni e pagamento oltre il 30 settembre 2019
- **ORDINARIA:**
€ 250,00 - per iscrizioni e pagamento oltre il 30 settembre 2019

È possibile iscriversi anche ad una singola giornata del congresso con le seguenti quote che comprendono coffee break e lunch del giorno di partecipazione (cena di giovedì esclusa)

- **GIORNALIERA RIDOTTA:**
€ 100,00 per dottorandi, assegnisti di ricerca e soci/convenzionati SIEF, AIVI, SIDEA, SIEA, ARS.UNI.VCO
- **GIORNALIERA ORDINARIA:**
€ 150,00

A fronte del versamento della quota di iscrizione, come sopra individuata, SIEF rilascerà ricevuta intestata avente valore fiscalmente rilevante, in marca da bollo da euro 2,00.

Per la partecipazione alla cena sociale (a base di carni di selvaggina e prodotti locali) di giovedì 7 novembre, per ospiti non iscritti al Congresso è previsto **un contributo economico aggiuntivo** di € 50,00. La quota giornaliera non comprende la cena sociale. **Le iscrizioni alla cena sociale dovranno avvenire entro e non oltre il 31 ottobre 2019.**

Per iscriversi al congresso si prega di compilare e sottoscrivere il MODULO allegato e caricarlo on-line al seguente link: [Iscrizione 1° Congresso Nazionale Filiera Carni Selvaggina](#)

Crediti formativi

L'evento è accreditato per Medici Veterinari per 9 crediti ECM

L'evento partecipa al programma di formazione professionale continua dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali: 2 CFP.

Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali è richiesta l'iscrizione anche tramite il SIDAF al sito:

<https://www.conafonline.it>

Segreteria Organizzativa - Per informazioni, iscrizioni e contatti

Tel: 0324.482.548

e-mail: congressocarniselvaggina@univco.it

Spett.le
Società Italiana di Ecopatologia della Fauna
Via Celoria, 10
20133 - Milano

l/L sottoscritt _____
recapito telefonico _____ - e-mail _____ @ _____ . ____
Codice Fiscale: _____ P. IVA: _____
professione attuale/ditta/azienda _____
iscritto Ordine/Collegio _____

CHIEDE DI CHIEDE di ESSERE ISCRITTO
al I° CONGRESSO NAZIONALE
“LA FILIERA DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA”
7 e 8 novembre 2019 - Lodi (LO)

Contestualmente DICHIARA

- di aver preso visione del programma del Congresso e di **essere disponibile a contribuire alle spese organizzative del congresso** con il versamento della quota di partecipazione di euro _____, in quanto (*barrare l'opzione prescelta*)
 - RIDOTTA PLUS, per studenti di laurea triennale e magistrale
 - RIDOTTA per dottorandi e assegnisti di ricerca e soci/convenzionati SIEF, AIVI, SIDEA o SIEA, ARS.UNI.VCO
 - ORDINARIA
 - GIORNALIERA RIDOTTA (specificare il giorno di presenza al congresso: _____)
 - GIORNALIERA ORDINARIA (specificare il giorno di presenza al congresso: _____)
- di essere a conoscenza che la quota di iscrizione comprende la partecipazione al Congresso per n. 2 giornate, oltre ai coffee break e ai pranzi di giovedì 7 e venerdì 8 novembre e alla cena sociale
- di aver preso visione del programma del Congresso e di **essere disponibile a contribuire alle spese organizzative del congresso** con il versamento della quota di partecipazione di euro _____, in quanto
 - parteciperò alla sola giornata del _____
- di iscrivere le signore/i signori _____ alla **cena sociale di giovedì 7 novembre** ed a tal fine di essere disponibile a contribuire all'organizzazione della serata con il versamento di € 50,00 per partecipante,

- di versare la quota di partecipazione al Congresso e la quota per la Cena sociale (ove indicata) tramite bonifico bancario sul c/c intestato a:

Società Italiana di Ecopatologia della Fauna S.I.E.F.

Banca Unicredit - Agenzia 34336 Filiale Via Ponzio (MI)

IBAN: IT 70 L 02008 01746 000104123674

l'importo di euro ____,00(=_____ in lettere) con la seguente causale:

Iscrizione Congresso Nazionale Filiera Carni Selvaggina - Cognome e Nome, di cui si allega ricevuta;

di essere inoltre a conoscenza che in caso di mancata partecipazione al Congresso, l'importo versato non potrà essere restituito in nessun caso, neppure parzialmente;

- di richiedere l'iscrizione immediata al Congresso con il versamento in contanti della quota di partecipazione (*opzione consentita solo per iscrizioni presso la segreteria del Congresso il giorno 7 e 8 novembre 2019*)

Con osservanza,

Luogo e data

Firma

[Invio del file compilato a mezzo scheda on line \(clicca qui\)](#)