

Valorizzazione della carne di selvaggina in Lombardia

Lodi, 7 novembre 2019



Regione
Lombardia

www.regione.lombardia.it



I VANTAGGI DELLA CARNE DI SELVAGGINA

- no antibiotici
- ricca di vitamine, acidi grassi, proteine
- meno grassi rispetto alle carni allevate
- rapporto favorevole di acidi grassi Omega-3/6
- alti valori di ferro
- km zero
- produzione etica e a basso impatto ambientale
- risorsa rinnovabile

OBIETTIVI DI REGIONE LOMBARDIA

- **Sviluppo sul territorio di una filiera riconosciuta e sostenibile delle carni di selvaggina**, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, del benessere animale e per una consapevole gestione dell'ambiente, coinvolgendo i diversi portatori di interessi:
 - Cacciatori
 - Ristoratori/operatori commerciali
 - Agricoltori
 - Consumatori

OBIETTIVI DI REGIONE LOMBARDIA

- **Diffusione e sostegno del consumo di carne di selvaggina come prodotto tipico e locale e promozione della collaborazione tra mondo agricolo e venatorio:**

Agriturismi e ristoranti sul territorio:

- acquisto di selvaggina proveniente da filiera certificata
 - presenza costante di selvaggina nei menù e nei banchi vendita
 - informazione ai clienti sulle caratteristiche nutrizionali delle carni proposte
- **Mantenere il corretto equilibrio ambientale**

PUNTI DI FORZA IN REGIONE LOMBARDIA

- presenza di tutte le specie di ungulati di interesse per la filiera;
- oltre 30 centri di lavorazione della selvaggina a garanzia del rispetto delle norme igienico-sanitarie attivi sul territorio regionale;
- rete affermata di corsi per l'abilitazione di cacciatori formati;
- presenza di un interesse diffuso al consumo e utilizzo di carne di selvaggina sul territorio

CRITICITA'

- **Commercializzazione poco trasparente:** si ritiene che il grande numero di animali prelevati sul territorio non si esaurisca con l'autoconsumo e la regolare cessione ai commercianti
 - commercializzazione sottobanco
 - bracconaggio
- **Scarsa conoscenza** delle caratteristiche organolettiche della selvaggina da parte degli operatori economici e dei consumatori, anche dal punto di vista della preparazione degli alimenti
- **Percezione** di un mercato di nicchia

LO STRUMENTO DI REGIONE LOMBARDIA: «Selvatici e Buoni»

Finalità del progetto:

- attività di formazione dei cacciatori e operatori della filiera di lavorazione
- miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie delle carni
- caratterizzazione, valorizzazione e promozione del prodotto

attuato tramite il **Protocollo d'intesa** tra Regione Lombardia e:

- Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Università degli Studi di Milano –Dip. Medicina Veterinaria
- Fondazione U.N.A. (Uomo Natura Ambiente)