

# Cucina di selvaggina, opportunità a km zero per i ristoratori bergamaschi

Le carni di selvaggina sono state al centro lunedì di un seminario promosso dall'Associazione commercianti in collaborazione con Una onlus nell'ambito del progetto "Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare". L'incontro ha rappresentato un'occasione di approfondimento della conoscenza delle carni di grossa selvaggina per i ristoratori del territorio e ha visto la partecipazione dei rappresentanti di tutti i partner del progetto: Petronilla Frosio, Presidente Ristoratori Ascom Bergamo, Nicola Perrotti, Presidente Fondazione UNA Onlus, Antonio Sorice, ATS Bergamo – Presidente Società Italiano Med. Vet. Preventivo, Paolo Lanfranchi, Università degli Studi di Milano, Lorenzo Bertacchi, Presidente Federcaccia Bergamo, Silvio Barbero Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Luca Pelliccioli e Roberto Viganò, Studio Associato AlpVet, Eugenio Demartini, Ricercatore Dip. VESPA – Università degli Studi di Milano.

“La giornata – ha detto **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo ristoratori Ascom – ha offerto una grande opportunità di formazione a 360 gradi perché sono stati illustrati anche gli aspetti nutrizionali e le normative relative alle carni di selvaggina. Sono molti i ristoranti nella nostra provincia che le usano ma nella maggior parte dei casi vengono acquistate dai grossisti e si tratta di prodotti esteri. Oggi abbiamo avuto l'occasione di conoscere prodotti locali che in un momento di grande attenzione per il km zero è un grande vantaggio”.

“Sostenere il progetto Selvatici e Buoni – ha spiegato Nicola Perrotti, Presidente della Fondazione UNA Onlus – vuol dire valorizzare il patrimonio faunistico dei territori rispettando

l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico. Questo percorso virtuoso a Bergamo è già una realtà grazie alla collaborazione e alla lungimiranza di enti e istituzioni locali che per prime hanno capito le potenzialità della filiera della selvaggina come strumento per produrre nuova economia e nuovo lavoro. Come Fondazione UNA ci auspichiamo che il modello Bergamo possa essere replicato in molti in altri territori italiani". Per Silvio Barbero, vicepresidente dell'Università di Pollenzo "La carne di selvaggina rappresenta una risorsa da valorizzare – ha commentato Silvio – attraverso la creazione di una filiera certificata che parte dal bosco e arriva fino alla tavola includendo proficuamente diverse figure: cacciatori, macellai, trasformatori, operatori sanitari e ristoratori. Si processo di creazione di valore non solo dal punto di vista alimentare ma anche da quello economico e occupazionale. Sono felice – conclude Barbero – che il territorio bergamasco abbia sposato il progetto con impegno e passione, che intensificheremo di certo nei prossimi mesi".

Il seminario è l'ultima delle iniziative messe in campo in questi mesi nella provincia di Bergamo nell'ambito del progetto "Selvatici e buoni" curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus, che punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità considerata la presenza di oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

A partire da settembre scorso si sono svolti tre corsi formativi, della durata di 16 ore ciascuno distribuiti in 5 lezioni, di cui 2 pratiche svolte rispettivamente nei Centri di Lavorazione della Selvaggina (CLS) ed una prova dimostrativa attraverso uno show cooking. I corsi hanno

riscosso un'enorme adesione tra i rappresentanti del mondo venatorio, coinvolgendo complessivamente 126 cacciatori che hanno acquisito la qualifica di persona formata in armonia al Reg. CE 853/2004. Nel mese di novembre, inoltre, sono state realizzate quattro degustazioni guidate dal titolo 'Selvatici e buoni...a tavola' in altrettanti ristoranti di Bergamo città, valle Seriana e valle di Scalve, che hanno complessivamente coinvolto quasi 200 partecipanti ai quali sono stati proposti menù a base di carne di selvaggina locale. Durante la stagione venatoria appena conclusa, infine, è stata avviata la fase scientifica e di ricerca prevista dal progetto, attraverso una serie di campionamenti, eseguiti sugli ungulati selvatici prelevati, al fine di eseguire accertamenti sanitari finalizzati alla miglior definizione delle caratteristiche delle carni di selvaggina. Il programma delle attività del progetto Selvatici e Buoni proseguirà nei prossimi mesi con altre azioni previste tra cui un evento dedicato alla comunicazione dei risultati preliminari raggiunti.

**La Fondazione UNA Onlus** (Uomo, Natura, Ambiente) nasce dal confronto tra mondo ambientalista, agricolo, venatorio, scientifico e accademico, per far compiere un salto di qualità nella tutela e nella gestione della natura. Tale sinergia si è concretizzata in 5 progetti dedicati alla salvaguardia e alla valorizzazione della biodiversità. Si tratta di un vero cambiamento culturale che mette in connessione idee e progetti in cui i valori tradizionali delle comunità, il presidio del territorio e le attività ecologiche diventino un nuovo modo di agire dell'uomo, finalmente in equilibrio con l'evoluzione della natura.