

CARNE DI SELVAGGINA, NUOVE PROSPETTIVE

L'abbandono delle attività tradizionali e lo spopolamento delle aree rurali hanno comportato un aumento esponenziale degli ungulati selvatici (cinghiale, cervo, capriolo e camoscio).

L'utilizzo delle carni di selvaggina ai fini di autoconsumo e per la ristorazione, rappresenta una scelta etica, sostenibile e a bassissimo impatto ambientale, volta a rivalutare il vero prodotto locale tradizionale gestendo nel contempo eventuali squilibri ambientali dovuti all'incremento della fauna selvatica, ai danni all'agricoltura e alle interazioni con le attività antropiche. Inoltre, lo sviluppo di una filiera strutturata delle carni di selvaggina, può configurarsi come una nuova fonte di reddito, soprattutto nei territori rurali.

Perché la carne di selvaggina è etica?

La selvaggina è infinitamente più etica e salubre della carne di allevamenti intensivi: non subisce trattamenti vaccinali e farmacologici, garantisce una riduzione della produzione di CO2 e del consumo di terreno e di acqua, inoltre limita l'impatto ambientale dovuto alle produzioni zootecniche.

Il prelievo stesso dell'animale, attraverso un'attività venatoria corretta e rispettosa della preda, è garanzia del benessere animale.

Una bio-risorsa rinnovabile

Il consumo di carne di selvaggina rappresenta il recupero di una produzione sostenibile e di qualità. La selvaggina è una ricchezza naturale che necessita tuttavia una forte rivalutazione, sia dal punto di vista qualitativo, che sanitario, a livello nazionale. Attraverso una corretta gestione del patrimonio faunistico, un prelievo etico, un controllo accurato delle carni ed una valorizzazione del prodotto, si può giungere alla produzione di un alimento sicuro, salubre e di vitale importanza per la rivalutazione dei territori.



Il consumo di carne di selvaggina rappresenta una scelta etica, sostenibile e a bassissimo impatto ambientale, volta a rivalutare il vero prodotto locale tradizionale, gestendo nel contempo eventuali squilibri ambientali



SELVAGGINA NATURALE & BUONA UNA SCELTA ETICA E SOSTENIBILE



STUDIO ASSOCIATO ALPVET
www.alpvet.it

CIC ITALIA
www.cicitalia.it

REALIZZATO DA PATRIZIA CIMBERIO
IN OCCASIONE DELLA XV° EDIZIONE
DELLA MANIFESTAZIONE GASTRONOMICA
CACCIA IN CUCINA 2017



IN COLLABORAZIONE CON



Le Alpi sono il più grande ecosistema d'Europa e rivestono una particolare importanza sotto il profilo ambientale. A livello di biodiversità si stima la presenza di oltre 30.000 specie animali e 13.000 specie vegetali che testimoniano l'indiscussa ricchezza biologica di questo territorio.

Tra le specie maggiormente presenti sulle Alpi riscontriamo gli ungulati selvatici che caratterizzano l'architettura del paesaggio di montagna, rendendo unico questo ecosistema. Ogni azione di conservazione di queste specie deve avere origine da numeri e dati ben precisi. Per questo, sull'arco alpino, è stata avviata un'indagine puntuale finalizzata alla definizione del numero di capi stimati e prelevati che ha evidenziato un significativo incremento degli ungulati selvatici negli ultimi decenni.

La media annua emersa dalla raccolta dati effettuata nel periodo 2009-2014 relativa alle specie camoscio, cervo e capriolo è sintetizzata nei box sottostanti.

(Dati Commissione ungulati UNCZA)

CAMOSCIO

PRESENZE STIMATE

123.042

CAPI PRELEVATI

12.924

VALORI MEDI ANNUALI

CERVO

PRESENZE MEDIE STIMATE

50.865

MEDIA CAPI PRELEVATI

9.744

VALORI MEDI ANNUALI

CAPRIOLO

PRESENZE MEDIE STIMATE

156.502

MEDIA CAPI PRELEVATI

25.149

VALORI MEDI ANNUALI

Potenzialità del mercato

A fronte delle stime di presenza e dei prelievi effettuati, si stima che solo sull'arco alpino è possibile ipotizzare la creazione di una filiera eco-alimentare con la produzione di oltre 7 milioni di porzioni di carni di selvaggina selvatica.



VALORI NUTRIZIONALI DEGLI UNGULATI SELVATICI

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto (Dati ricavati dal Progetto "Filiera Eco-Alimentare" realizzato con il contributo di Fondazione Cariplo; capofila Ars.Uni.VCO, partner Università di Milano e Unione Alta Ossola – per info www.univco.it)

	Camoscio	Capriolo	Cervo	Cinghiale
Energia	404,18 kJ/g 95,51 kcal/g	444,45 kJ/g 105,15 kcal/g	467,41 kJ/g 110,62 kcal/g	503,52 kJ/g 119,14 kcal/g
Proteine	20,75 g	21,90 g	22,75 g	24,70 g
Carboidrati	0,00g	0,00g	0,00g	0,00g
Grassi	1,39 g	1,95 g	2,18 g	2,26 g
di cui saturi	0,76 g	1,17 g	1,38 g	0,85 g
di cui monoinsaturi	0,53 g	0,66 g	0,68 g	0,98 g
di cui polinsaturi	0,10 g	0,11 g	0,12 g	0,43 g
Adici grassi Omega-3	53,48 mg	20,28 mg	94,70 mg	54,95 mg
Ceneri	1,28 g	1,04 g	1,30 g	1,21 g

Le qualità nutrizionali della carne di selvaggina sono nettamente superiori a quelle della carne proveniente da allevamenti intensivi. La fauna a vita libera, alimentandosi di ciò che offre la natura, acquisisce qualità eccelse sia dal punto di vista organolettico che nutrizionale. Essa infatti è ricca di oligoelementi essenziali, proteine e Omega 3.

La carne degli animali a vita libera presenta, tra l'altro, diversi pregi che la rendono interessante dal punto di vista organolettico. Innanzitutto presenta in genere un basso contenuto di grassi, anche se con una certa variabilità associata a sesso, età, condizioni fisiologiche e stagione di caccia. Inoltre è povera di calorie e colesterolo, ed invece ricca di proteine, ferro, zinco, vitamina B12 e di alcuni acidi grassi polinsaturi che ne caratterizzano l'aroma. Le bassi percentuali di grassi dei ruminanti selvatici hanno inoltre un favorevole rapporto di Omega 3 e Omega 6, con un contenuto interessante di acido linoleico coniugato (CLA).

LA CACCIA, TRA PASSATO

La fauna selvatica è sempre stata utilizzata dall'uomo come risorsa: caccia e cattura di animali selvatici sono state per millenni una delle più importanti occupazioni umane. L'attività venatoria, in modo particolare nei giorni nostri e nella aree rurali (alpine e appenniniche), deve essere considerata esclusivamente attività di gestione e conservazione del patrimonio faunistico. La caccia non è solo l'atto in cui una persona abilitata espone un colpo per abbattere l'animale: è un'attività molto più complessa, che inizia con la raccolta di dati sul campo (censimenti, successo riproduttivo, valutazione delle consistenze e delle densità degli animali), passando dalla gestione dei territori, spesso abbandonati a causa del cambio d'uso dell'ambiente rurale (miglioramenti ambientali, pulizia dei sentieri, ripristino di pascoli, alpeggi, strade consortili), fino ad arrivare al prelievo del capo, il quale deve essere fatto con criteri di selezione e nel rispetto del benessere animale, senza arrecare alcuna sofferenza allo stesso. Queste fasi, spesso vengono svolte in collaborazione con enti di ricerca e personale qualificato che collabora alla raccolta dei dati e sviluppa col mondo venatorio progetti di ricerca atti a migliorare la gestione e a ridurre le problematiche che possono verificarsi tra uomo e animali selvatici (danneggiamento delle colture, danni forestali, incidenti stradali, etc). Oltre a ciò, non bisogna dimenticare che il prodotto selvaggina, considerando l'esplosione demografica degli ungulati e dei cinghiali negli ultimi decenni, rappresenta un prodotto di nicchia che, se correttamente gestito e sfruttati in modo sostenibile potrebbe dar vita ad un'ulteriore economia, soprattutto dei territori rurali.

E PRESENTE

La carne proveniente da questi animali sta assumendo quindi un'importanza sempre maggiore, non solo come piatto tipico delle zone montane, ma anche come alimento da consumare in ogni occasione durante tutto l'anno. Questa crescita dei consumi è legata alla maggiore attenzione da parte dei consumatori al tema dell'inquinamento e allo sfruttamento delle risorse naturali che in questo sistema produttivo sono quasi nulle, rispetto ai tradizionali sistemi di allevamento responsabili del 18% dell'emissioni di gas a effetto serra (in CO2 equivalenti), percentuale superiore a quella derivante dai trasporti (FAO, 2006). Da considerare ancora la perdita di biodiversità dovuta al degrado del suolo, all'inquinamento, ai cambiamenti climatici, alla sedimentazione delle zone costiere e all'invasione di specie alloctone, fattori causati dalla sempre maggiore spinta verso l'allevamento intensivo degli animali (FAO, 2006). Inoltre la selvaggina – prodotto naturale pregiato, che proviene da animali che vivono in libertà – occupa un posto importante nell'ambito di una "alimentazione sana e naturale", un tema sempre più attuale.

Anche in ambito di animali selvatici a vita libera il benessere è un fattore essenziale perché va ad influenzare enormemente la qualità delle carni prodotte.

