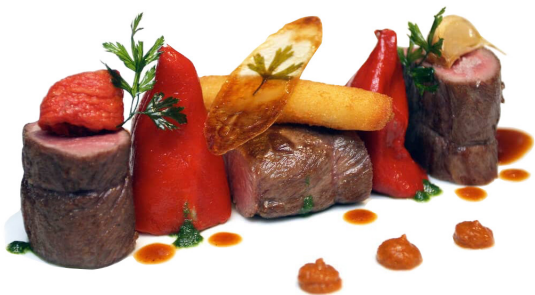


LA CARNE DI SELVAGGINA È UNA SCELTA BUONA

La selvaggina è storicamente legata ad una tradizione culinaria che prevedeva l'uso di salse, marinature, speziature intense e lunghe cotture, necessarie per nascondere il cosiddetto 'sapore di selvatico'.

Tale 'sapore' non è infatti una caratteristica della selvaggina ma è la conseguenza di pratiche gestionali e di un trattamento non corretto delle carni, di una frollatura non adeguata e di una conservazione non idonea.



Oggi grazie ad una specifica formazione del mondo venatorio e ad una maggiore attenzione nella gestione di una filiera controllata della carne di selvaggina, è possibile degustare carni sane e particolarmente gustose.

Nuove modalità di cottura a bassa temperatura o preparazioni a crudo, quali carpacci e tartare, permettono di assaporare appieno la tenerezza e il delicato sapore di queste carni capaci di sorprendere ed incuriosire.

La totale naturalezza della carne di selvaggina, unita alle sue qualità nutrizionali e organolettiche, la rendono sempre più apprezzata da un pubblico di consumatori attenti al cibo di qualità.








LA CARNE DI SELVAGGINA È UNA SCELTA SANA

Negli ultimi anni in Italia si è riscontrato un incremento nei consumi di carne di selvaggina. La crescita esponenziale degli ungulati selvatici ha reso infatti necessario lo sviluppo di strategie di gestione delle popolazioni.

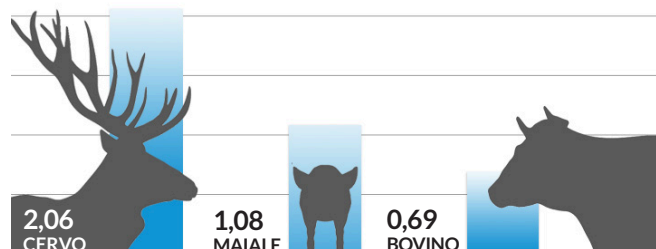
La normativa vigente (Reg. CE 852-853/2004) stabilisce le qualità igienico-sanitarie e le modalità di commercializzazione della carne di selvaggina, attraverso i controlli effettuati presso i Centri di Lavorazione della Selvaggina (CLS) da parte dell'autorità sanitaria. Tutto ciò garantisce al consumatore finale un prodotto di altissima qualità che soddisfa gli standard in materia di sicurezza alimentare.

COMPARAZIONE DEI VALORI DI GRASSI E PROTEINE

%	 CAPRIOLO	 CERVO	 CINGHIALE	 BOVINO	 POLLO
GRASSI	1,3	1,1	3,3	4,5	3,8
PROTEINE	21,3	21,5	21,5	20,1	20,4

La selvaggina cacciata proviene da animali nati e vissuti in libertà, senza alimentazione forzata e senza alcun trattamento farmacologico o vaccinale. Tale aspetto rende la carne di selvaggina nettamente più salubre rispetto alla carne proveniente da allevamenti intensivi.

COMPARAZIONE DEI VALORI DI OMEGA 3



La carne di selvaggina presenta meno grassi rispetto ad altre carni e ha un alto contenuto di acidi grassi Omega-3 (dalle note caratteristiche anti-infiammatorie). Inoltre, è una buona fonte di proteine e sali minerali come ferro e zinco.

Fonte dei dati: Progetto Filiera Eco-Alimentare, Dr. Roberto Viganò

LA CARNE DI SELVAGGINA È UNA SCELTA SOSTENIBILE

La selvaggina è infinitamente più etica e salubre della carne di allevamenti intensivi: non subisce trattamenti 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.

CONSUMO D'ACQUA NELL'ALLEVAMENTO INTENSIVO

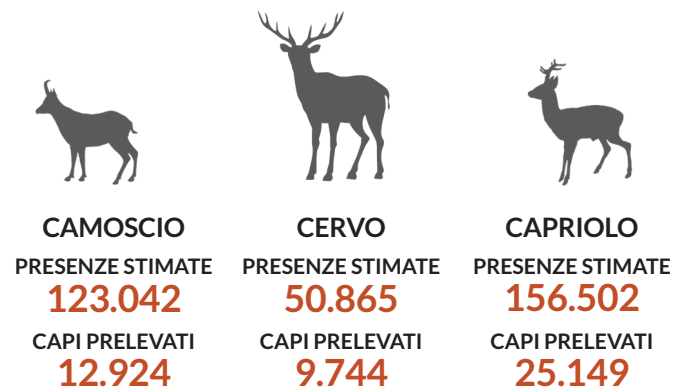


Fonte dei dati: Water Footprint Network

Dopo un'intera vita vissuta libera nell'ambiente naturale gli animali vengono prelevati con la massima professionalità, attraverso un'attività venatoria corretta e rispettosa, garanzia del benessere animale e dell'ambiente. In questo modo le carni di selvaggina offrono caratteristiche organolettiche migliori e ottimo sapore, non risentendo dei fattori di stress tipici degli animali cresciuti in allevamenti intensivi e macellati in catena.

Gli animali vengono prelevati sulla base del numero degli esemplari stimati di ogni specie in accordo con i piani di abbattimento stabiliti dalle Regioni.

UNGULATI SELVATICI PRESENTI SULLE ALPI ITALIANE



Valori medi annuali 2015 - Fonte dei dati: Dott. Luca Pellicoli

8 ELEMENTI CARATTERISTICI DELLE CARNI DI SELVAGGINA

Drug Free



È priva di antibiotici ed altre sostanze di natura chimica e farmacologica aggiunte.

Ricca di vitamine



Contiene valori elevati di vitamina B12 e B3 che aiutano il controllo del metabolismo.

Ricca di acidi grassi



Contiene acidi grassi che aiutano a controllare la pressione alta e migliorare il tono muscolare.

Ricca di proteine



Contiene tutti gli aminoacidi essenziali che costituiscono proteine all'alto valore energetico.

Alti valori di ferro



Aiuta a contrastare l'anemia e la fatica grazie ad un quantitativo di ferro superiore alle altre carni.

Poche calorie



Fornisce circa 100 Kcal ogni 100 gr, valore inferiore di quello di carni magre come pollo, tacchino e agnello.

Riduzione footprint



Garantisce una riduzione della produzione di CO₂, del consumo di terreno e di acqua.

Prodotto naturale



La selvaggina nasce e cresce libera e si alimenta solo con alimenti naturali e biologici. È un prodotto a Km 0.

SELVATICI E BUONI

UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE



Progetto di gestione delle carni di selvaggina come strumento di valorizzazione del territorio

Le carni di selvaggina fanno parte da sempre delle nostre tradizioni gastronomiche e sono espressione di un prodotto alimentare locale dall'altissima qualità nutrizionale.

Obiettivo principale di questo progetto è sviluppare, attraverso un percorso partecipato che prevede il coinvolgimento di tutti gli stakeholder, le modalità operative per la gestione della filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, educazione all'utilizzo delle risorse, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto, fino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Il progetto si svilupperà sul territorio bergamasco nell'arco temporale di 18 mesi ed è strutturato in azioni specifiche tra cui le più significative riguardano:

- Costruzione partecipata della filiera
- Indagine sulle tradizioni gastronomiche del territorio
- Formazione ed educazione all'utilizzo delle risorse
- Analisi del rischio per la valutazione e il miglioramento dei requisiti igienico sanitari del prodotto
- Attività di rilancio dell'economia locale

PROGETTO A CURA DI



www.fondazioneuna.org

Pubblicazione a cura di Studio Associato AlpVet, 2017

SELVATICI E BUONI A TAVOLA



NUOVE PROPOSTE GASTRONOMICHE ALLA SCOPERTA DELLA CARNE DI SELVAGGINA