

Selvaggina, buona e introvabile: un progetto Gal porta in tavola quella locale

Selvaggina. Una ghiottoneria scarsamente reperibile e difficilmente verificabile. Quando si parla di cinghiale e capriolo - per citare i due prodotti più apprezzati - ci si muove spesso in un circuito semiclandestino, mentre ci sarebbero le possibilità di creare una filiera volontaria "corta", controllata e certificata delle carni di selvaggina locale al fine di valorizzarne i prodotti trasformati derivati, unici sia da un punto di vista della salubrità, che della qualità sensoriale, nel rispetto delle regole, della **sicurezza alimentare**, nonché dare impulso in termini occupazionali, sfruttando una risorsa abbondantemente presente in natura e con evidenti trend di crescita, che tra l'altro sta arrecando sempre più danni al mondo agricolo e non solo. Nei giorni scorsi il Gal del Ducato ha presentato - nella sede Coldiretti - uno studio di fattibilità che ha coinvolto i 59 comuni delle province di Piacenza e Parma con interviste agli addetti ai lavori degli Ambiti Territoriali di Caccia e a referenti del Servizio attività faunistico -venatorie della Regione Emilia-Romagna, della Polizia provinciale di Parma e dei Carabinieri forestali di Piacenza, delle Ausl, nonché di aziende del territorio del GAL del Ducato operanti nel settore della ristorazione e macellazione e lavorazione delle carni da selvaggina. L'idea - partita da Michele Milani (che tra l'altro ha pubblicato negli ultimi anni due interessanti volumi assieme a grandi chef, che si cimentano sulla "selvaggina in tavola") - è una filiera corta che porti nei ristoranti del Piacentino, ma anche sui banchi della grande distribuzione la carne che viene cacciata sul territorio. E si parla di numeri importanti stando alla ricerca commissionata dal Gal del Ducato - sia partendo da una ipotesi di minima rappresentata dai capi conferiti nel 2017 sia su un'ipotesi di massima in caso di piena e unanime adesione di tutti gli ATC delle due provincie. L'indagine ha evidenziato anche le "zone d'ombra" cui porre rimedio a



partire dalla forte esigenza di migliorare i controlli sia presso i ristoratori che presso i cacciatori per limitare al massimo il circuito clandestino. È evidente che un sistema di controllo presso i punti vendita sarebbe decisivo in termini di legalizzazione dell'intera filiera. L'obiettivo sarebbe la creazione di un centro di raccolta autorizzato di capienza adeguata al flusso di animali per ciascun ATC o almeno per ciascuna vallata delle provincie di Parma e Piacenza per lo stoccaggio refrigerato in attesa di ritiro/consegna dai centri di lavorazione autorizzati. Un altro aspetto importante riguarda la promozione/formazione rispetto alla risorsa selvaggina. «Da una parte - è stato spiegato - appare importante utilizzare i canali d'informazione disponibili per raggiungere direttamente il consumatore e informarlo oltre che stimolarlo verso questo prodotto; dall'altra è evidente la carenza in termini di formazione dei cuochi, spesso improvvisati o autodidatti con evidenti ripercussioni negative di immagine». Il progetto prevede anche un disciplinare di produzione con l'obiettivo di promuovere la carne di selvaggina locale, basato sulla base normativa vigente relativa alla gestione della caccia, sia in termini di obblighi da parte del cacciatore che delle fasi di lavorazione a valle. Possono aderire in forma volontaria al circuito della selvaggina controllata macelli e singoli cacciatori o interi ATC che siano in grado di rispettare, oltre agli adempimenti di legge per la produzione, la lavorazione e la commercializzazione dei capi e delle carni, lo stesso disciplinare. Qualsiasi prodotto del circuito - ed è questo molto importante - dovrà essere poi identificato con un marchio di garanzia. Il che significa che in etichetta dovrà esserci tutta la "storia" di quel prodotto a partire da chi lo ha cacciato e dove. _gielle.