



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI MILANO



Società Italiana di
Medicina Veterinaria Preventiva

PROGETTO

Selvatici e buoni. Una filiera alimentare da valorizzare

a cura dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Veterinaria Preventiva

A seguito dell'individuazione di due/tre territori specifici idonei, (sulla base di una valutazione che coinvolga associazioni venatorie e ambientaliste che dovranno essere parte integrante del progetto), si procederà a:

- Una indagine per definire i numeri esatti della presenza di fauna selvatica, in particolare di ungulati, sul territorio, alla verifica della qualità e quantità dei possibili prelievi al fine di mantenere l'equilibrio ambientale e un corretto rapporto con le attività agricole e sviluppare un programma di caccia sostenibile. Il progetto prevede inoltre la realizzazione di attività di formazione per operatori della filiera di lavorazione e cacciatori per sviluppare conoscenze e competenze per la corretta gestione degli animali cacciati e delle carcasse.

Tracciabilità e sicurezza alimentare diventano i punti centrali per garantire trasparenza e legalità in questo settore.

La seconda area di sviluppo del progetto è relativa allo sviluppo della filiera alimentare e gastronomica e prevede:

- Una mappatura di natura storico antropologica di quelle che sono le tradizioni legate alle produzioni artigianali inerenti la cacciagione. Questa mappatura ha lo scopo prioritario di contestualizzare l'utilizzo della selvaggina all'interno di un determinato territorio andando a rispondere a domande specifiche e puntuali, perché un determinato animale veniva cacciato con una determinata tecnica, quali piatti tradizionalmente erano preparati con i tagli di questo animale, perché i piatti venivano composti in una determinata maniera, quanto questa tradizione persiste nelle tradizioni locali e come essa ha influito sulla gastronomia di un'area.

Per fare questo si ritiene opportuno procedere con un lavoro di ricerca sia sui testi reperibili riguardanti le aree in oggetto, che con una ricerca diretta sul campo che procederà con interviste alla popolazione locale focalizzandosi prevalentemente sugli addetti del settore ed in particolare quindi cacciatori, macellatori, norcini e ristoratori.

- Il secondo passo avrà natura formativa, viene quindi proposto un corso integrativo e complementare a quelli attualmente previsti dalla legge Reg. 853/2004/CE, All. III, Sez. IV, Cap. 1.

Per procedere infatti ad una valorizzazione del prodotto cacciagione bisogna integrare quanto attualmente previsto dalla normativa, oltre alle già puntuali indicazioni riguardo al trattamento della carne nel periodo immediatamente successivo all'abbattimento, ovvero dissanguamento ed eviscerazione, si ritiene utile fornire degli strumenti che permettano al cacciatore stesso di procedere in maniera più completa al trattamento della carcassa. Questo punto va a collegarsi direttamente con quello precedente in quanto a seconda delle ricette di un territorio specifico la carne potrà subire trattamenti specifici e differenti già a partire dalla fase di frollatura ed ancor più nella fase di sezionamento. Questa attività formativa vedrà quindi coinvolti a vario titolo tutti gli operatori della filiera della cacciagione, principalmente in un'ottica di scambio dove il ristoratore spiegherà quali sono le sue esigenze per poter creare un piatto, il macellatore e il norcino daranno il proprio parere su come ottenere un determinato prodotto e il cacciatore spiegherà quali possono essere le criticità di una determinata lavorazione. In questo modo si cercherà di creare quelle sinergie necessarie a realizzare una filiera integrata che permetta a tutti i soggetti di trarre vantaggio da questa attività multidisciplinare.

- Si procederà quindi all'individuazione, nei vari territori di riferimento, di giovani che possano avviare delle start-up inerenti la filiera della cacciagione, in particolare votate alla creazione di posti di lavoro legati alla trasformazione del prodotto. Il know-how dell'Università di Scienze Gastronomiche nella creazione di concept innovativi e sostenibili, verrebbe quindi messo a disposizione dei giovani imprenditori. In questo contesto potrà essere utilizzata sia la didattica dei "Corsi di Alto Apprendistato" realizzati da UNISG che la collaborazione di Project Manager messi a disposizione dall'Ateneo. Questo faciliterà la creazione di nuove aziende andando ad eliminare le problematiche spesso legate al trattamento di prodotti alimentari, in particolare trasformati e conservati, permettendo così di andare a creare nuovi posti di lavoro in aree in cui spesso si assiste ad un inesorabile abbandono dei terreni da parte di giovani alla ricerca di opportunità lavorative.
- Verrà altresì affrontato lo studio di un modello di comunicazione efficace fruibile dai ristoratori, con il chiaro intento di valorizzare a pieno la materia prima.

Anche questo punto va a ricollegarsi direttamente al primo punto trattato, si cercherà infatti di tradurre in racconto e in presentazione quei valori storico culturali che verranno studiati in precedenza, e quindi contestualizzando un piatto nella sua interezza.

Allo stesso modo però si cercherà di rendere fruibile anche quanto fatto con gli operatori della filiera al secondo punto di questo programma, fornendo al consumatore e prima ancora al ristoratore quelli che sono i dati relativi alla tracciabilità del prodotto, e quindi rispondendo a richieste del cliente che al giorno d'oggi sono sempre meno trascurabili quali: dove, quando e come è stato cacciato l'animale, che pezzatura aveva, quanto è stata frollata la carne, quali trattamenti ha subito etc etc.