

COMUNICATO STAMPA

Il progetto “Risorse Naturali d’Abruzzo” all’interno del congresso-evento di cucina regionale “Meet in Cucina” dedicato ai cuochi, professionisti e imprenditori della ristorazione. Il progetto è governato da una ATI con capofila la Cooperativa ASCA ed aggrega ben 22 partner fra investitori diretti ed indiretti, ed è finanziato dal PSR Abruzzo 2014-2020 a valere sulla misura 16.4 “Filiera corte e mercati locali”. L’obiettivo è il ridimensionamento del “problema cinghiali”, contribuendo alla riduzione del numero dei capi, salvaguardando il territorio dai danni provocati da questi selvatici e costruendo una filiera forte, competitiva e qualificata capace di incrementare il consumo di carne di selvaggina trasformata in maniera sicura e di qualità, così da far crescere il reddito delle imprese agricole che partecipano al progetto e di quelle economie delle aree interne.

“Meet in Cucina” darà la possibilità agli addetti ai lavori interessati alla valorizzazione gastronomica e culinaria della carne di selvaggina di discutere di come perfezionare la filiera, dal cacciatore alla tavola, attraverso il trattamento delle carni, i controlli sanitari, la loro preparazione, la somministrazione, il consumo.

La novità di quest’anno, assolutamente inedita, è riservata proprio al trattamento delle carni di selvaggina attraverso una serie di dimostrazioni pratiche, curate dagli chef, che daranno la possibilità di far degustare al pubblico piatti preparati con carne di cinghiale.

“Il progetto si pone l’obiettivo ambizioso di trasformare un problema in risorsa e opportunità” afferma il coordinatore del progetto, Fabio De Marinis, “Con la vendita di carne di selvaggina attraverso una filiera, controllata e certificata, si potrà far emergere un consumo sempre regolare e sicuro per il consumatore, ma anche integrare il reddito delle aziende agricole aderenti”.

Le intere province di Pescara e di Chieti e oltre la metà della provincia dell’Aquila saranno i principali fornitori della selvaggina, in particolare del cinghiale. “Si ipotizza” continua De Marinis “che, a regime, la filiera possa intercettare almeno un 55% di tutti i cinghiali abbattuti annualmente in Abruzzo, pari a circa 6000 capi. Questi potrebbero risultare divisi in 4000 capi derivanti dalla caccia collettiva (52% dei capi abbattuti in braccata/girata) e 2000 capi provenienti dalla caccia di selezione e controllo (64% dei capi totali abbattuti in queste forme)”.

“Sono fiducioso sul contributo che questo progetto possa dare in termini di salvaguardia e valorizzazione del territorio riducendo gli effetti che la fauna selvatica sta creando” afferma **Mauro Di Zio**, presidente Cia Abruzzo. “La nostra confederazione, a livello nazionale, è già promotrice di una radicale riforma della legge 157 del 1992 che regola l’attività di caccia e che, innanzitutto, si pone l’obiettivo di sostituire il concetto di protezione con quello di gestione, e prevede varie iniziative volte a tutelare l’attività agricola”.