

# **PROGETTO “RISORSE NATURALI D’ABRUZZO”**

Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020 della Regione Abruzzo - Bando SM 16.4 - PIF di Microfiliera (approvato a luglio 2019)

***A cura di Fabio De Marinis***

La proliferazione degli Ungulati nella nostra regione (principalmente del cinghiale) provoca danni ingenti alle produzioni agricole, e contribuisce all'abbandono delle aree interne. Inoltre determina un sempre crescente numero di gravissimi incidenti stradali ed è, in alcuni contesti, motivo di grande allarme sociale.

Partendo da questo contesto il progetto si pone l'obiettivo “ambizioso” di trasformare un problema in risorsa e opportunità. Con la vendita di carne di selvaggina attraverso una filiera, controllata e certificata, si potrà far emergere un consumo di carne di selvaggina non sempre regolare e sicuro per il consumatore, ma anche integrare il “reddito” delle aziende agricole aderenti. Il tutto concorrendo, con metodi condivisi, a riportare le popolazioni di ungulati verso un numero più equilibrato e sostenibile rispetto alle componenti ambientali e alle attività umane.

Il progetto “Risorse Naturali d’Abruzzo” interessa, per ora, metà del territorio regionale: le intere province di Pescara e di Chieti e oltre la metà della provincia dell’Aquila, e vede coinvolti, in primis, 5 AA.TT.CC. regionali (Pescara, Sulmona, Avezzano, Vastese e Chietino-Lancianese). I cacciatori operanti in questi AA.TT.CC., che avranno ottenuto il titolo di **“persona formata in igiene e sanità della selvaggina abbattuta”**, in base alla **D.G.R. 826/2016**, attraverso uno specifico “corso” riconosciuto dalla ASL territorialmente competente, tramite l’attività venatoria tradizionale (braccata e girata) e la caccia di selezione, saranno i principali fornitori della selvaggina (cinghiale). In aggiunta altri capi potranno derivare dall’attività di “controllo” organizzata e gestita dalle Polizie Provinciali.

Il Progetto si basa essenzialmente su 5 imprenditori agricoli (2 in provincia di Pescara, 2 in provincia dell’Aquila e 1 in provincia di Chieti) che beneficeranno dei Fondi regionali del P.S.R. 2014-2020 per realizzare i primi 5 Centri di Sosta/Raccolta, Lavorazione, Trasformazione e Vendita della Selvaggina. In questi Centri i capi abbattuti potranno essere in primis “stoccati” in adeguate celle frigorifero, e successivamente lavorati e trasformati in prodotto finito. Oltre ai materiali e attrezzature per i Centri, sono previsti finanziamenti anche per l’acquisto di “mezzi refrigerati”, che possano consentire il trasferimento delle carcasse garantendo la “catena del freddo”. In aggiunta altri 11 imprenditori agricoli, distribuiti in maniera omogenea sul territorio, garantiranno, con fondi propri, la realizzazione di semplici Centri di Sosta/Raccolta, dotati anch’essi di celle frigorifero, dove i capi abbattuti potranno “sostare” in attesa di essere trasferiti ai Centri di Lavorazione, sempre tramite mezzo refrigerato.

Con questo tipo di impostazione si ipotizza che, a regime, la Filiera possa intercettare almeno un 55% di tutti i cinghiali abbattuti annualmente in Regione Abruzzo, pari a circa 6000 capi (Dati ufficiali Regione Abruzzo). 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). Questo perché, per esperienza, un singolo cacciatore operante in selezione conferirebbe più volentieri in Filiera rispetto alle squadre di braccata/girata, anche perché il capo abbattuto dal singolo è di proprietà del singolo, mentre i capi abbattuti dalle squadre appartengono a tutti i componenti della squadra. Relativamente alle tempistiche di conferimento in Filiera si può asserire che il rifornimento possa essere continuo durante tutto l’anno, con un picco nel periodo autunnale in cui è attiva la caccia collettiva. Nel resto dell’anno, invece, è attiva la caccia di selezione (e il controllo), che potrà garantire un rifornimento costante e di maggiore qualità, anche se di minore entità.

In futuro, al fine di migliorare l’efficienza della Filiera e raggiungere così la copertura totale del territorio considerato (5 ATC), ci si pone l’obiettivo, già da ora, di incrementare il numero dei Centri di Sosta/Raccolta. Per fare questo il Progetto rimarrà aperto ad altri imprenditori agricoli disponibili ad investire in tal senso. Inoltre il Progetto resta aperto al contributo anche degli altri AA.TT.CC. (regionali ed extra regionali) e alle Aree Protette (Parchi e Riserve) in cui sono (o saranno) in atto i “Piani di Controllo Cinghiale”.

Senza porre limiti di sorta, e “sognando” un po’ più in là, qualora la Filiera messa in piedi nella nostra regione rispecchi gli standard qualitativi di altre regioni (vedi Emilia Romagna) potrebbe essere non assurdo ipotizzare la creazione di un unico marchio di “selvaggina dell’Appennino”, ma per questo occorrerà, oltre che lavorare sodo, anche la partecipazione convinta e appassionata di tutti i soggetti e gli attori coinvolti nella Filiera, a partire da questo Progetto.

## Tracciabilità e benessere animale quali requisiti dicertificazione di qualità

Roberto Viganò – Studio Associato AlpVet

L'interesse della FAO verso la fauna selvatica, come ulteriore alimento a basso impatto ambientale da inserire nella dieta, non si ferma alla definizione del 2005 riportata nella locandina dell'evento, ma prosegue con un interessante questionario pilota, pubblicato nel 2018 in collaborazione tra l'UNCE (United Nations Economic Commission for Europe) e FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nation) "Game Meat - Production and Trade in the UNECE region", indetto con l'obiettivo di indagare sul valore dei prodotti NWFPS (non-woodforest products) ed in particolare delle carni di selvaggina. In tale studio si evidenzia che, sebbene questi prodotti ricoprono un ruolo importantissimo nella green economy, il valore di essi sia stato a lungo sottostimato. La crescente diffusione di risorse sostenibili provenienti dalla gestione delle foreste, sfruttate per molteplici utilizzi, ha portato ad un crescente interesse nella comprensione dell'impatto socio-economico e sulla sicurezza alimentare dei non-woodforest product e nell'esplorazione delle potenziali vie per migliorare la loro commercializzazione e produzione.

Queste indicazioni e i dati forniti dalla FAO devono far ragionare su quanto finora in Italia ci siamo lasciati sfuggire non solo dal punto di vista economico, ma soprattutto dal punto di vista di immagine dell'attività venatoria, la quale, ancora oggi, non viene riconosciuta nemmeno dai cacciatori come qualcosa in grado di produrre degli alimenti, ma più che altro come un'attività ricreativa e con una forte e radicata caratterizzazione sociale, essendo prevalentemente praticata più per "convivialità". Sappiamo tutti però quale sia il grande valore nutrizionale e qualitativo delle carni di selvaggina, e soprattutto sappiamo tutti quale capacità abbia una bella cena di selvaggina nel cambiare le opinioni di chi non è proprio favorevole all'attività venatoria, specie se la cena è offerta!

Ad oggi, però, è praticamente impossibile parlare di caccia senza imbattersi in discussioni in merito alla sua legittimità e alla moralità di chi la pratica. Eppure, l'attività di caccia affonda le proprie radici agli albori della civiltà. Negli ultimi decenni, il consistente aumento degli ungulati sul territorio ha portato questioni relative alla gestione della convivenza tra uomo e fauna selvatica. Il disturbo arrecato da queste specie alle attività antropiche (danni all'agricoltura ed incidenti stradali), ma soprattutto il disequilibrio degli ecosistemi sono problematiche per cui si rendono necessarie soluzioni adeguate, che solo una gestione faunistica attenta ed oculata può cercare di risolvere.

La sfida, a questo punto, è come accertare la qualità della carne commercializzata. In altre parole, certificare che il prelievo dell'animale in ambiente sia avvenuto nel rispetto di alcuni principi etici fondamentali, quali il rispetto per il benessere animale nel momento dell'abbattimento, e che effettivamente il processo abbia rispettato determinati standard qualitativi offrendo un prodotto sicuro e allo stesso tempo di qualità. Il primo step per assicurare la qualità del prodotto, a cui il mercato riesca dunque a riconoscerne l'adeguato valore, è quello di stabilire il minimo comune informativo utile a passare le informazioni da monte a valle della filiera e ridurre le asimmetrie informative tra cacciatori, macellai, ristoratori e infine consumatori. Questa quantità minima di informazione condivisa deve poi poter essere raccolta utilizzando dei parametri di processo. I dati raccolti, infine, devono essere diffusi lungo la filiera e raccolti per eventuali controlli.

In Italia, per fortuna, diverse esperienze e vari progetti stanno promuovendo una filiera certificata che vede il coinvolgimento di tutte le componenti attive in questo processo, dal cacciatore al macellaio, dal ristoratore al consumatore, passando per il ruolo centrale e garante dei centri di controllo e dei veterinari ufficiali.

Progetto "Filiera Eco-Alimentare": [www.ecoalimentare.it](http://www.ecoalimentare.it)

Progetto "Selvatici e Buoni": [www.selvaticiebuoni.it/](http://www.selvaticiebuoni.it/)

- Fiala M, Marveggio D, **Viganò R**, Demartini E, Nonini L, Gaviglio A  
*LCA and wild animals: Results from wild deer culled in a northern Italy hunting district*  
Journal of Cleaner Production, *in press* DOI: 10.1016 / j.jclepro.2019.118667

- Marescotti ME, Caputo V, Demartini E, Gaviglio A  
*Discovering market segments for hunted wild game meat*  
Meat Scienze, 2019, 149: 163-176
- Demartini E, Vecchiato D, Tempesta T, Gaviglio A, **Viganò R**  
*Consumer preferences for red deer meat: a discrete choice analysis considering attitudes towards wild game meat and hunting*  
Meat Science, 2018, 146: 168-17
- **Viganò R**, Demartini E, Riccardi F, Corradini A, Besozzi M, Lanfranchi P, Chiappini PL, Cottini A, Gaviglio A  
*Quality parameters of hunted game meat: Sensory analysis and pH monitoring*  
Italian Journal of Food Safety, 2019, 8:1, 55:59
- Ferri M, **Viganò R**, Armaroli E  
*Metodi di contenimento del cinghiale (Sus scrofa) nelle aree protette: analisi delle normative in Italia con particolare riferimento alla tutela del benessere degli animali catturati*  
Rassegna di diritto, legislazione e medicina legale veterinaria, 2018, 17 (3) 3:19
- **Viganò R**, Aprico J, Besozzi M, Formenti N, Trogu T, Donazzolo C, Obber F, Ferrari N, Lanfranchi P  
*Evaluation of pH in game meat of red deer hunted in autumn in the Western Italian Alps*  
P. Paulsen, A. Bauer and F.J.M. Smulders (eds.) Game meat hygiene – Food safety and security DOI 10.3920/978-90-8686-840-7\_17, © Wageningen Academic Publishers 2017

# Le nuove tecnologie in ambito venatorio

*Tracciatura dei capi abbattuti e delle carni lavorate*

## ABSTRACT

*A cura di Giuseppe Giannini - CEO XVALUE SRL*

I passi da gigante fatti dalla tecnologia negli ultimi anni, specie con l'avvento degli smartphone

di ultima generazione, hanno segnato un cambiamento culturale nella società, determinando un nuovo modo in cui svolgiamo le attività quotidiane, durante le quali è stato calcolato che guardiamo lo smartphone una volta ogni 7 minuti!



L'uso della tecnologia ha aumentato altresì la precisione delle informazioni praticamente in tutti gli sport, pertanto è naturale che anche la caccia fosse prima o poi chiamata a confrontarsi con essa.

Al netto dei dibattiti, piuttosto accessi, che l'argomento puntualmente genera, è oggettivo che una tecnologia "sana" sia UTILE al cacciatore e alle istituzioni venatorie, dove per "sana" si intende che sia semplice, non invasiva, che rispetti la privacy, che fornisca le informazioni che servono, dove e come servono a tutti gli attori coinvolti.

**XCACCIA**, prodotta da XVALUE SRL è oggi il **NAVIGATORE per la caccia più usato in Italia**, proprio perché costruito **intorno** alle esigenze del **cacciatore**, capace di aumentare la sua **sicurezza**, migliorare le **informazioni dell'area** in cui si trova, nonché supportare le istituzioni venatorie per favorire una migliore **gestione del territorio** e della caccia stessa.

L'app per smartphone **XCACCIA** è attualmente utilizzata da **decine di migliaia di cacciatori**, e i servizi cartografici e amministrativi che eroga sono riconosciuti utili da molti ATC, CA, DV e Riserve, **in tutte le regioni italiane**. È basata sulla **tecnologia GPS**, possiede la **cartografia** di tutte le aree protette italiane (Parchi-EUAP, ZPS, SIC-ZSC, IBA, RAMSAR) e indica al cacciatore in tempo reale se si trova all'interno di una di queste, oltre a contenere tutti i **calendari venatori** informato digitale.

**XCACCIA** per gli **Enti Venatori** è anche una **piattaforma** informativa, che consente la gestione delle aree di caccia all'interno del proprio territorio di pertinenza, il rilascio in APP e la stampa di **cartografia**, **congeolocalizzazione** dei capi abbattuti e dei censimenti in **tempo reale**. Consente inoltre la gestione in toto dei piani di gestione nella **caccia di selezione** e molto altro ancora.

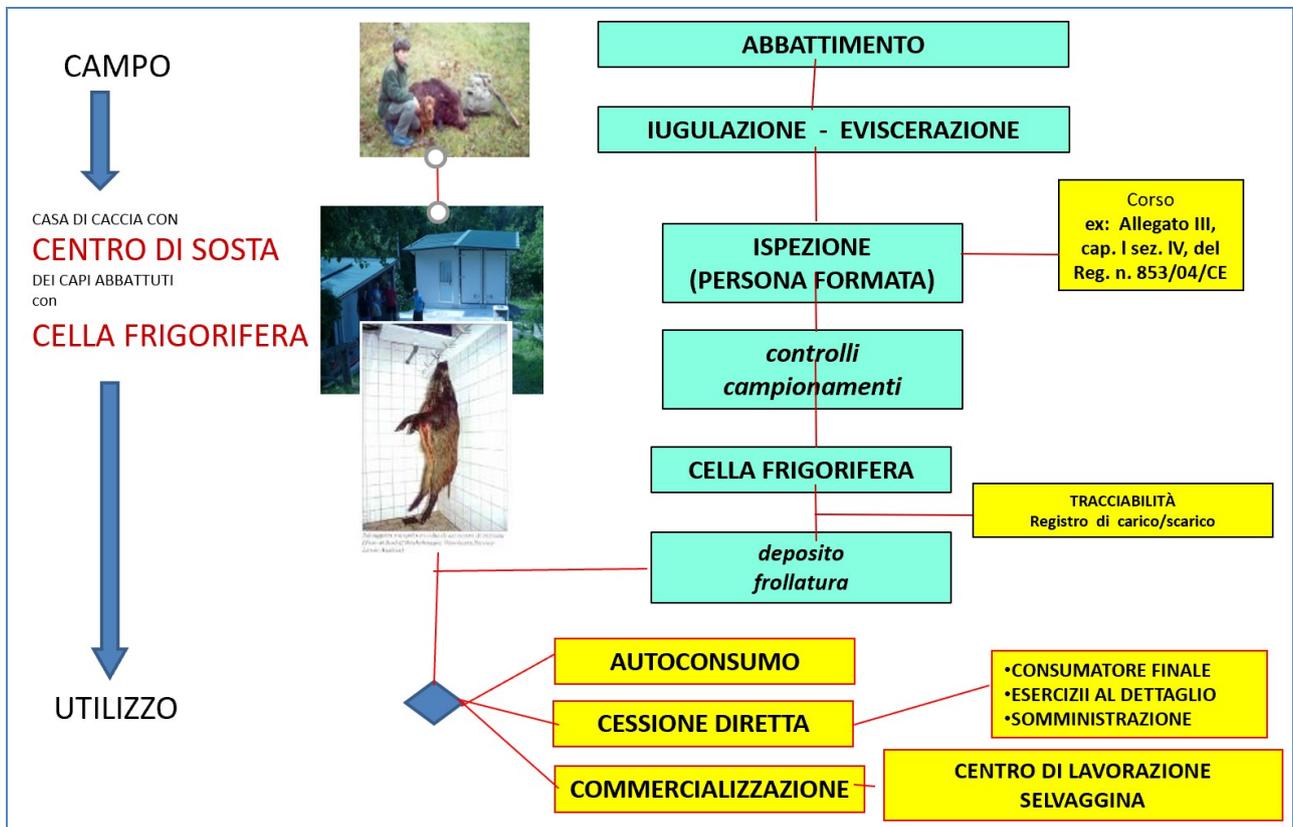
Nel corso della **presentazione** verranno espone le **principali funzionalità** dell'applicazione, tra cui la possibilità di fornire la **tracciatura** di un capo, **dall'abbattimento alla presa in carico** da parte del centro di sosta/lavorazione carni e molto altro ancora.

## **Centri di sosta, raccolta e lavorazione della selvaggina, cessione diretta: normative e controlli**

*Mauro Ferri, DMV*

*S.I.E.F.*

Percepisco il progetto “Risorse Naturali d’Abruzzo” come la maturazione di processi di divulgazione e di formazione dei cacciatori, promossi in varie occasioni da Regione, Provincia di Pescara, A.T.C. vari nonché C.I.A., secondo principi che vedo ora ben contestualizzati in una prospettiva di <sostenibilità> esplicitamente richiamata anche dall’invito a partecipare a questa manifestazione. Dal 2004 il <pacchetto igiene> europeo stabilisce l’obbligo di destinare ad uno stabilimento riconosciuto dalla CE (Centro di lavorazione selvaggina, CdLS) la carne che si vuole destinare al commercio fra i vari Paesi della UE, e per questa ampia destinazione sono stabilite regole comuni di tutela dei consumatori, rappresentate sostanzialmente dal Reg. 853/2004/CE, All. III, Sez. IV, Cap. 1 integrato dai Regolamenti 150/2011 e 151/2011. Un CdLS è caratterizzato da un articolata struttura gestita secondo procedure governate a loro volta da un piano aziendale di autocontrollo (HACCP) e dalla presenza costante del Veterinario Ufficiale. Ma la UE prevede anche la possibilità per ogni Paese di far circolare <localmente> la selvaggina abbattuta, regolamentando la <cessione diretta al consumatore finale> da parte del cacciatore, equiparando sostanzialmente al consumatore finale anche una macelleria o un ristorante della provincia di abbattimento e di quelle contermini. Dal 2006 adottato nelle relazioni un semplice diagramma che chiarisce che l’<autoconsumo> è quindi solo quello che si realizza nell’ambito domestico del cacciatore. Dal 2007, inoltre, segnalo che gli accordi Stato-Regioni-ProvAut di quell’anno evidentemente non hanno compreso la finalità della regolamentazione della <cessione diretta> ma qui preme soprattutto ricordare la storica mancanza di dialogo tra il mondo faunistico-venatorio e quello sanitario, che ha impedito la nascita di quei percorsi condivisi preconizzati da ben due Direttive CE (1990, 1992) con conseguente carenza di due elementi fondamentali per raccordo tra la caccia e l’autoconsumo, la commercializzazione e la cessione diretta: A-la formazione dei cacciatori in igiene e sicurezza alimentare, B-la disponibilità di celle frigorifere tra i cacciatori. La carenza di una adeguata formazione venatoria impedisce a sua volta l’accesso alle <buone pratiche venatorie> che influiscono positivamente sulla sicurezza alimentare ma a ciò pongono rimedio i corsi per le <persone formate in sanità ed igiene della selvaggina abbattuta> disciplinati dal Reg. CE 853/2004, ora già ben noti a tanti cacciatori abruzzesi. L’EU ha istituito questi corsi per semplificare l’invio di capi ai CdLS ma fin dal primo <pacchetto didattico> realizzato (2006) evidenzio che la EU auspica che TUTTI i cacciatori vi possano avere accesso perché è in quel corso che il cacciatore trova descritte in modo oggettivo le <buone pratiche>, al riparo di errate credenze e di dannose pseudo-tradizioni purtroppo comuni nella storia venatoria del nostro Paese. Ed è in questi corsi che il cacciatore apprende le <buone pratiche> e che oltre a <iugulare> ed <eviscerare> in campo, deve assicurare il sollecito raffreddamento della carcassa riponendola al più presto in una cella frigorifera. Un cacciatore formato ben sa che la Temperatura che garantisce la sicurezza alimentare di un capo grosso non deve superare 7° C ma come può tradurre in pratica questo precetto se buona parte della stagione di caccia si svolge in periodi dell’anno con temperature Min/Max ben superiori? La soluzione di <buona pratica> consiste perciò nel favorire la realizzazione di una rete locale di Centri di Sosta (CdS) con celle frigorifere di adeguate capacità, indifferentemente che un cacciatore voglia <commercializzare> il suo capo tramite un CdLS, oppure cederlo <direttamente al consumatore finale> oppure riservarselo per l’autoconsumo nel proprio ambito domestico. Infatti possono cambiare le destinazioni e conseguentemente le modalità di trattamento dei capi abbattuti ma la <sicurezza alimentare> rimane la condizione fondamentale di ogni possibile uso della selvaggina abbattuta. Lasciatemelo ribadire soprattutto in occasione della inaugurazione del progetto “Risorse Naturali d’Abruzzo”: ritengo che un tale progetto necessiti di una rete capillare di CdS quale condizione fondamentale per sostenere una filiera del selvaggina <a km 0>, concreta espressione del valore del territorio locale, ed essenziale per carni sicure e di elevata qualità, in un contesto integrato, tracciabile e controllato, di autoconsumo, di lavorazioni nei Centri di lavorazione e di cessione diretta locale, secondo le potenzialità e le convenienze dei singoli casi.



Ferri & Ferraresi, Modena, 2010  
2009

## ***La gestione della filiera del cinghiale in Emilia-Romagna –***

***Maria Luisa Zanni***

Dagli anni '90 ad oggi in Emilia-Romagna la presenza degli ungulati selvatici è aumentata considerevolmente. L'abbandono della montagna da parte dell'agricoltore, la conseguente rinaturalizzazione del territorio ma anche i ripopolamenti, particolarmente abbondanti nel caso del cinghiale, hanno modificato radicalmente l'assetto faunistico regionale.

Nel carnet dei cacciatori emiliano-romagnoli negli anni 1986 si contavano solo 1860 cinghiali oggi 16.000 caprioli, 900 cervi, 1.300 daini e poco meno di 22.000 cinghiali.

Il Regolamento regionale per la gestione degli ungulati, approvato nella metà degli anni '90, dispone che la gestione degli ungulati si ponga come obiettivo la conservazione di tutte le specie autoctone ma in un rapporto di compatibilità con le attività antropiche. L'impatto degli ungulati, ed in particolare del cinghiale, sulle attività agricole è molto elevato così come lo sono gli incidenti stradali soprattutto a carico del capriolo.

A tal fine gli strumenti di pianificazione regionali ed in particolare il Piano Faunistico-venatorio, stabiliscono per i cervidi delle densità obiettivo per kmq mentre per il cinghiale una soglia di danno tollerabile per distretto di gestione, riferimenti in base ai quali ogni anno viene rapportato il prelievo venatorio.

La situazione sopra descritta rappresenta indubbiamente una doppia opportunità: la figura del cacciatore mai come oggi può essere considerata una figura gestionale, indispensabile per mantenere un equilibrio ambientale e il prodotto della caccia, di indiscutibile pregio sotto l'aspetto organolettico, può rappresentare un valore per il territorio nel quale è vissuto e si è alimentato ed entrare a pieno titolo nell'elenco dei prodotti tipici di quel territorio che lo caratterizzano e lo rendono unico.

In Emilia-Romagna, recependo le norme stabilite dal pacchetto igiene per il consumo degli alimenti, nel 2007 è stata approvata la disciplina relativa alla destinazione della fauna abbattuta che può essere utilizzata per autoconsumo, ceduta direttamente ad un esercizio commerciale (un capo intero in pelle) o commercializzata previo conferimento ad un centro di lavorazione delle carni.

La disciplina regionale ha inoltre previsto che la carne abbattuta, prima di essere conferita al centro di lavorazione che molto spesso dista chilometri dal punto di abbattimento ed essendo un esercizio commerciale ha dei vincoli di orario di apertura, possa stazionare in celle di sosta refrigerate poste presso le "case di caccia".

Le strutture di sosta ma anche i centri di lavorazione sono stati finanziati con fondi del PSR e recentemente il GAL delle Province di Parma e Piacenza ha realizzato un marchio che caratterizza sia le macellerie che vendono il prodotto fresco che la ristorazione: il marchio garantisce sia le corrette modalità di abbattimento del selvatico, fondamentali per garantire la qualità delle carni, che il trattamento post abbattimento.

Grazie a queste iniziative adesso in Emilia-Romagna è possibile reperire prodotto fresco dell'Appennino nelle macellerie anche del centro città e degustare piatti cucinati da chef qualificati realizzati con carni di prima qualità, frollata e sezionata correttamente al fine di valorizzarne al meglio il sapore.