La valorizzazione delle CARNI di selvaggina

ROBERTO VIGANÒ

In Val d'Ossola, grazie al contributo della Fondazione Cariplo, ha preso il via il progetto "Filiera Eco-Alimentare", volto alla valorizzazione della filiera carni di selvaggina sia in termini qualitativi che socio-economici

Le Alpi rappresentano oggi uno degli ecosistemi di maggior pregio ecologico presenti in Europa, e peraltro estremamente fragile. La peculiarità principale è data dal fatto che non si tratta di un territorio esclusivamente *"wilderness"*, ma di un ambiente che si è plasmato nei secoli attraverso la mano dell'uomo. In particolare le attività tradizionali, quali silvicoltura, allevamento e agricoltura di montagna, hanno modificato nei secoli scorsi l'aspetto dei versanti, tramutando aree boschive in terreno coltivabile o in pascoli. La continua opera dell'uomo nel mantenimento dei terreni sottratti all'avanzare del bosco, ha permesso la costruzione lungo l'intero arco alpino di un mosaico eterogeneo di varie tipologie ambientali a quote differenti. Questa eterogeneità è la base della biodiversità animale e vegetazionale che caratterizza l'ecosistema alpino attuale.

In tale ambiente sono abbondanti le quattro risorse capitali (acqua, legno, pascolo e animali, sia selvatici che domestici) che, rinnovandosi perennemente, hanno consentito all'uomo di sviluppare una società alpina avanzata, basata su scambi commerciali di produzioni locali, "tipizzate" dal territorio. Tuttavia la società rurale alpina, evolutasi per oltre 4.000 anni, è entrata definitivamente in crisi con l'avvento dell'industrializzazione e il cambio degli stili di vita, che ha comportato lo spopolamento della montagna a favore della pianura, dove maggiori sono i confort ed i redditi garantiti alle persone. L'abbandono di un territorio ne mina profondamente la capacità produttiva ed il recupero di tali capacità in futuro.

Nelle Alpi dunque, i cambiamenti in negativo degli ecosistemi sono spesso il risultato della mancanza di attività antropiche, piuttosto che della sua presenza. Certamente le alterazioni ambientali causate dall'abbandono umano di un territorio sono meno impattanti di quanto possano essere fenomeni di inquinamento ambientale, ma sottovalutare il ruolo positivo che può avere l'attività umana nel mantenimento ambientale sarebbe un grosso errore, che nel lungo periodo potrebbe portare a grossi costi per la comunità.

Un esempio concreto di come la presenza umana riesca, sfruttando le risorse ambientali, ad impattare positivamente sul territorio alpino è, per esempio, la gestione faunistica. Attraverso una corretta gestione venatoria infatti, si riesce a rispondere a diverse problematiche di ordine ecologico molto sentite dalle comunità che risiedono in queste aree.

A dimostrazione di ciò, vi è il fatto che all'abbandono delle attività umane, in determinate aree

ha seguito la diminuzione dell'eterogeneità ambientale e il notevole incremento delle popolazioni di ungulati selvatici, che comportano anche problematiche relative alla loro gestione, di tipo:

- AMBIENTALE: inerenti i danni alla silvicoltura e alle aree a pascolo, ma anche relativi a problematiche di dissesto idrogeologico, legati a danni a strutture antifrana di mantenimento delle rive montagnose (palizzate e paratie);
- ECONOMICO/SOCIALE: collegati al settore agro-zootecnico, per danneggiamento alle colture e/o la diffusione di patologie tra mandrie e greggi, nonché agenti zoonosici, e relativi ad incidenti stradali talvolta, purtroppo, anche fatali.

A tali danni si aggiunge il fatto che i costi di gestione sono ad oggi sostenuti dalla comunità senza trarre alcun beneficio da ciò che invece rappresentano gli ungulati selvatici se adeguatamente prelevati dall'ambiente e trasformati in prodotto alimentare, con il doppio successo in termini economici ed ambientali.

Fondazione Cariplo, attraverso la formulazione di un interessante bando relativo alla "Comunità resiliente", ha dato modo di mettere in atto un nuovo modello di gestione che integri ambiente, economia e coinvolgimento della comunità. Tale modello deve essere in grado di produrre reddito ed occupazione, migliorare la qualità di vita della comunità residente garantendole la possibilità di aprirsi ad un proficuo scambio con altre realtà, senza intaccare la biodiversità e il paesaggio, ma, al contrario, cercando di salvaguardare e valorizzare entrambi gli aspetti, anche a beneficio di altri comparti, come quello turistico ludi-

co-sportivo, perché è proprio sul valore ambientale che le Alpi poggiano la propria attrattività.

Grazie al contributo economico della Fondazione, è nato quindi il "Progetto Filiera Eco-Alimentare: Valorizzazione delle carni di selvaggina per la gestione di prodotto sostenibile come strumento di stimolo al miglioramento ambientale dei territori alpini", che vede come capofila l'Associazione Ars.Uni.Vco di Domodossola e diversi partner: l'Unione Montana Alta Ossola e l'Università di Milano, con i vari Dipartimenti (VESPA – Dip. di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare; DIVET – Dip. di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica; GesDiMont - Centro Interdipartimentale per la Gestione Sostenibile e la Difesa della Montagna Gesdimont). Supportano inoltre il progetto la Provincia di Verbania, l'ASL del VCO, l'Ente di Gestione delle Aree protette dell'Ossola, l'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l'Associazione Park-è, i Comprensori Alpini di Caccia del VCO e ConfCommercio VCO.

Tutti questi Enti hanno creduto fin da subito nella dinamica positiva per il territorio che il progetto potrebbe innescare, portando una riduzione nell'attività di bracconaggio e la legalizzazione e certificazione del prodotto selvaggina, che consente a ristoratori e albergatori di rifornirsi direttamente attraverso canali regolarizzati, a prezzi vantaggiosi, riducendo di fatto la "necessità" di dover dipendere da un mercato illegale.

L'idea di base è quella di promuovere la bio-risorsa rinnovabile derivante dalla gestione delle carni di selvaggina favorendo sistemi di economia locale competitiva nel settore agro-alimentare e turistico.

Il progetto si basa su dati reali che riguardano la presenza di selvaggina a livello locale per arrivare alla convinzione che questa possa diventare parte integrante e insostituibile dell'enogastronomia e del turismo. Nello spazio alpino è possibile infatti produrre oltre 7 milioni di porzioni di carne di selvaggina all'anno e solo nell'alta Valle Ossola si stima una produzione di oltre 120.000 porzioni annuali. Una produzione di tale entità ha necessariamente bisogno di una verifica della filiera, soprattutto a livello sanitario, e in questo senso si muove il progetto che mira a creare una filiera certificata e controllata delle carni di selvaggina.

Il progetto, che ha preso il via nel mese di febbraio del 2015 e che si svilupperà nell'areale dei comuni dell'Alta Val d'Ossola (in provincia di Verbano-Cusio-Ossola), prevede di valorizzare la carne di selvaggina, attraverso la stesura di linee guida per la corretta gestione delle carcasse, l'ispezione veterinaria e la successiva trasformazione e commercializzazione del prodotto.

Dopo una prima fase informativa in cui si è provveduto a informare i vari stakeholders circa le finalità e le potenzialità del progetto ed in cui si sono raccolte tutte le informazioni necessarie per la valutazione economica del processo di filiera, è prevista una fase formativa rivolta al mondo venatorio, sulla base dei Reg. CE 852, 853 e 854 del 2004, e del recepimento della Regione Piemonte DGR n. 13-3093 del 12 dicembre 2011, attraverso un corso teorico-pratico di 16 ore, in modo da fornire adeguati strumenti volti a formare la figura di Produttore primario e Operatore del settore alimentare.

Nello stesso modo, si provvederà a formare ristoratori e operatori alberghieri in merito alla normativa e alla valorizzazione del prodotto, anche in termini economici, attraverso un corso teorico-pratico di 16 ore. Inoltre, ulteriore scopo dell'azione è fornire adeguati strumenti gestionali per valorizzare al meglio il prodotto sel-

vaggina in un'ottica di uno sviluppo turistico legato all'eno-gastronomia locale.

Ritornare al consumo di selvaggina, seppur possa sembrare anacronistico, rappresenta oggi per l'areale della Val d'Ossola il recupero di una produzione sostenibile e di qualità, che risponde alle richieste dei ristoratori del territorio, ed a quelle di chef "metropolitani", sempre più orientati verso i prodotti legati al territorio, ma alla ricerca di novità. Valore aggiunto del progetto è l'approccio di natura bio-economica, attraverso l'analisi costi-benefici del processo di filiera sulla comunità. Ciò rappresenta un elemento chiave nel permettere alla comunità locale di ottenere un valore aggiunto tangibile dall'utilizzo di questa risorsa, sia in termini eno-gastonomici che turistici. Qui operano infatti ristoratori specializzati e diverse associazioni dedite alla promozione ambientale e territoriale, che verranno coinvolte attivamente nel progetto assieme alle scuole primarie e secondarie.

Le carni di selvaggina, sono infatti parte della cultura alimentare alpina e, anche se forse si fa difficoltà ad ammetterlo, sono la carne "più locale" che si possa immaginare ed "infinitamente più etica della carne da allevamento", sia per come vive l'animale prima del prelievo dall'ambiente, sia per il pressoché nullo impatto ambientale collegato alla sua alimentazione. Vivendo in natura, l'ungulato selvatico non abbisogna di nutrimenti di origine agricola e, prelevato attraverso la caccia e trasformato sul posto, potrebbe essere uno dei pochissimi e veri casi di alimento a Km0 a bassissimo impatto ambientale, non solo per ciò che concerne le emissioni di CO_2 prodotte nelle fasi di crescita (tra l'altro del tutto naturale e non soggetta a spinte intensive, al limite anche del benessere animale), ma anche per ciò che concerne la bassissima emissione di sostanze azotate nell'ambiente.