



Le CARNI di selvaggina

RINO MASERA

**15-17 Novembre 2007 - Lienz
56^a assemblea AGJSO**

I massimi dirigenti delle associazioni venatorie della zona alpina sud-orientale, l'AGJSO, acronimo in lingua tedesca della Comunità di lavoro che raggruppa Tirolo, Stiria, Carinzia, Slovenia, Ass. Cacciatori Alto-Adige, Ass. Cacciatori del Trentino, le Sezioni Prov. FIDC di Belluno, Udine Trieste e dal 1995 l'UNCZA, si sono ritrovati a Lienz, Tirolo dell'Est (A), per l'annuale Assemblea, la cinquantaseiesima in ordine di tempo. Tema "A proposito di carni di selvaggina". Organizzata dall'associazione venatoria del Tirolo dell'Est - Distretto di Lienz nella persona di Messner Dr. Christian, presidente del distretto venatorio.

L'inaugurazione della tre giorni inizia con un invito il giovedì sera da parte del sindaco di Lienz, Johannes Hibler, nella sala di rappresentanza della sede del Comune nel palazzo Liebburg. Dopo un brindisi di benvenuto sono seguiti i rituali saluti del sindaco, del presidente del distretto organizzatore e del presidente dell'AGJSO, Franc Golya. Un ringraziamento per il cocktail e il buffet generosamente offerto dal padrone di casa è stato sottolineato dal presidente Golya.

Nella giornata di venerdì, 16 novembre hanno avuto luogo i lavori dell'Assemblea veri e propri, iniziati con il saluto del presidente Golya e del responsabile dell'organizzazione. Due le re-

lazioni principali sul tema: in lingua tedesca del prof. Rudolf Winkelmayr, medico veterinario e in italiano della dott. Patrizia Bragagna dell'Area di Igiene della Produzione e della Commercializzazione degli alimenti di origine animale dell'ULSS n. 1 di Belluno. Il tutto è stato poi integrato dalle relazioni brevi delle associazioni partecipanti per portare a conoscenza sulle situazioni nelle singole realtà. Sull'interessante tema del convegno, durante il corso dei lavori, nelle brevi relazioni e negli interventi, sono state affrontate varie sfaccettature di questo argomento, come per esempio: l'eviscerazione, il trattamento della spoglia, la macellazione, la preparazione per il consumo delle carni di selvaggina. Quello che ne è scaturito è stato un quadro veramente interessante, così come i membri delle delegazioni partecipanti si sono dati cura di rimarcare ai termini dei lavori. Non è stata presentata la risoluzione finale per problemi di tempo e verrà però prodotta al più presto. Non è stato stabilito dove e quando si terrà la 57^a Assemblea. È stato presentato e distribuito il dizionario venatorio trilingue intitolato "Caccia in tre lingue", edito dall'AGJSO e dal Club "Amici della caccia" con la consulenza di Pavel Apovnik.

In mattinata era stata organizzata per le signore una visita guidata in città, già addobbata per le feste natalizie.

Sabato 17 è seguita la visita al museo del Parco Nazionale Grossglockner, con trasferimento a Kals e l'escursione ai piedi del gruppo montuoso omonimo, dove sono stati avvistati stambecchi e camosci.

Qui di seguito una sintesi dei contenuti delle relazioni principali.



Prassi igienica nel trattamento della carne di selvaggina

Rudolf Winkelmayr

La carne di selvaggina è un alimento di elevato valore e particolarmente apprezzato.

Le modalità di produzione degli alimenti sono sempre più al centro dell'attenzione del consumatore. Aspetti di carattere etico ed ecologico condizionano, sempre in misura più rile-

vante, le decisioni di acquisto. Ne consegue una crescente richiesta di prodotti biologici e, quindi, anche di carne di selvaggina prelevata dall'ambiente naturale (eventualmente anche da aziende di allevamento). Possiamo infatti certificare che essa viene "prodotta" in modo ecologicamente sostenibile e nel rispetto degli animali.

La formazione dei cacciatori in materia di prassi igienica

Le persone che cacciano la fauna selvatica e ne mettono in commercio le carni per il consumo alimentare devono essere adeguatamente preparate in materia di patologie della fauna selvatica e in materia di produzione e trattamento di carne di selvaggina, al fine di essere in grado di provvedere in campo ad una prima valutazione delle spoglie del capo abbattuto.

La gestione delle spoglie della selvaggina di grossa taglia

Dopo l'abbattimento di una capo di ungulato selvatico bisogna rimuovere al più presto





stomaco e intestino; in caso di necessità gli animali devono essere dissanguati.

Il cacciatore deve successivamente esaminare la spoglia dell'animale e gli organi interni (cuore, polmoni, fegato, milza, reni).

La carne di ungulati selvatici può essere messa in commercio solo se la spoglia, dopo essere esaminata, viene trasportata al più presto possibile ad un centro di lavorazione delle carni di selvaggina. Gli organi interni devono accompagnare la spoglia e comunque essere chiaramente identificabili come appartenenti a un determinato animale.

La spoglia del capo abbattuto deve, entro un adeguato lasso di tempo, essere raffreddata, ad una temperatura che non superi i +7 °C. Nel caso le condizioni climatiche lo permettano è possibile rinunciare ad un raffreddamento at-

tivo. Durante il trasporto al centro di lavorazione deve essere evitato di accatastare più spoglie di animali selvatici abbattuti.

Qualità specifiche della carne di selvaggina

La carne di selvaggina rappresenta – come la carne di pesce – una delle carni più ricche di proteine. Il suo contenuto proteico è normalmente maggiore di quello della carne degli animali di allevamento. Tali proteine sono, inoltre, di valore biologico particolarmente elevato. Ciò significa che possono essere metabolizzate in modo ottimale dal corpo umano. Inoltre, la carne di selvaggina ha un ridotto contenuto di grassi e, quindi, un prodotto di particolare valore che si distingue per:

- Proteine facilmente digeribili,
- Grassi di elevata qualità e di contenuto ridotto

- Quantità ridotta di tessuto connettivo
- Tessuto muscolare con fibre sottili
- Odore piacevole, caratteristico a seconda della specie
- Gusto piacevole, anch'esso caratteristica a seconda della specie.

Il trattamento dopo lo sparo

È regola fondamentale provvedere al più presto ad un trattamento corretto dal punto di vista igienico della spoglia del capo di selvaggina prelevato. "Al più presto" significa, per le particolari condizioni della caccia agli ungulati selvatici, entro 3 ore. A seconda della situazione, passato tale termine, può già avere inizio il processo di decomposizione. Premesso che le condizioni atmosferiche e le condizioni di luce lo permettano, il capo deve essere eviscerato sul luogo di prelievo, o se ciò non fosse possibile, deve essere trasportato velocemente ad un'apposita struttura ben illuminata, dove provvedere ad un'eviscerazione e pulitura in condizioni idonee.

Eviscerazione degli ungulati

Nel corso della storia della caccia, si sono affermati metodi diversi nelle singole regioni che vanno a far parte delle locali tradizioni venatorie. È comunque necessario tener conto degli attuali standard di igiene alimentare e delle relative disposizioni normative. L'asportazione di tutti gli organi interni, a partire dalla lingua fino all'ano, deve avvenire congiuntamente in un'unica azione, come del resto è prassi anche per la macellazione degli animali domestici.

Durante l'intera procedura di eviscerazione bisogna prestare attenzione che la mano "pulita" guidi il coltello e quella "sporca" tenga la pelle dell'animale. Nel caso in cui la mano "pulita" o il coltello si sporchino, è necessario provvedere a lavare con acqua sia le mani che il coltello. L'esperienza, tuttavia, ci insegna che nella pratica spesso non è possibile riuscire a lavarsi ed è quindi consigliabile servirsi di guanti mono-uso.

Lavorazione

Dopo che il capo è stato eviscerato deve essere portato in una struttura igienicamente si-

cura e in ogni caso deve essere trattato in modo ineccepibile dal punto di vista igienico, prima di sottoporlo a refrigerazione. Ai capi con trofeo si può asportare la testa, con un taglio apportato tra il cranio e la prima vertebra cervicale. Inoltre devono essere controllate la zona di entrata e di uscita del proiettile e, in caso di necessità, devono venire asportate le parti alterate o danneggiate. La lingua, la trachea e l'esofago devono essere asportati. La gabbia toracica dell'animale deve venire aperta completamente, nel caso ciò non abbia avuto luogo nell'ambito dell'eviscerazione. Occorre inoltre asportare totalmente i resti del diaframma.



Carni di selvaggina: un alimento pregiato se cacciato a regola d'arte

Patrizia Bragagna

L'interesse per le carni di selvaggina è oggi, in Europa, in forte crescita, in quanto esse rappresentano per il consumatore una valida alternativa alle "classiche" carni bovine, ovi-caprine e suine, delle quali si è invece ridotto il consumo negli ultimi anni, in seguito alle varie crisi del settore.

In particolare, il tipo di alimentazione naturale degli animali selvatici, che vivono allo stato libero, ha influito in modo determinante sulle scelte del consumatore, sicuro che la selvaggina, contrariamente agli animali allevati, assuma dall'ambiente alimenti privi di sostanze ad azione farmacologica e ormonale.

Naturalmente, le carni che arrivano sulle ta-

Il Tirolo dell'Est e le Dolomiti di Lienz hanno fatto da sfondo ai lavori della 56° AGJSO. È un traguardo ragguardevole, testimone dello sforzo di uomini lungimiranti che da tre paesi diversi vollero, più di mezzo secolo fa, unificare almeno le politiche venatorie in attesa che i rispettivi governi iniziassero o perfezionassero la loro vocazione europea. L'AGJSO ha una componente "rosa" e ad essa, ormai da decenni, è dedicato un programma particolare che comprende visite turistico-culturali della zona che ospita il convegno. La guida di quest'anno parlava unicamente tedesco, ma providenzialmente Ursula Kollar ha tradotto in francese e/o inglese ciò che l'uomo diceva. La sua (di lui) mimica era quasi istrionica e subito si è presentato come un personaggio interessante: vestito completamente di scuro, con un cappello nero, floscio, posato un po' "sulle 23" a coprire in parte gli occhi e la fronte, ma non il grande naso e la bocca, piantati in un viso pieno di rughe di espressione. A metà strada tra un bohémien attempato ed uno spaventapasseri benevolo, detentore di chiavi giganti. Il clima era rigido ma tra vicoli e passaggi coperti ci ha condotto in una piazzetta soleggiata e ai piedi della statua di Giuseppe. Il ha iniziato ad illustrarci la storia di Lienz e dell'Osttirol. Preistoria, i Romani e Aguntum, i conti di Görz (Gorizia) e poi via in una ridda di cifre da capogiro: decine e decine sono i picchi che superano i 3000 metri di altitudine; milioni i turisti che visitano la zona in ogni stagione dell'anno attratti dalle sue bellezze naturali; elevatissima è la scolarità e Lienz raccoglie tutti i giovani del Land di cui è capoluogo in istituzioni scolastiche di prim'ordine. La popolazione è molto devota e le chiese sono (o erano) più numerose dei paesi componenti la provincia: un imperatore pensò di



abbatterne o consacrare alcune, tanto temibile era diventato il potere ecclesiastico. Le cifre sono quasi finite e si comincia il giro della città: tante belle piazze "liberty" o Jugendstil, municipio (che si trasforma a tempo debito in un gigantesco calendario dell'Avvento dove ogni giorno si "aprono" le finestre/opere di artisti locali), cappelle e storie tristi di migliaia di soldati cosacchi (seguaci di Hitler) accampati presso la chiesa di Sant'Antonio da Padova alla fine della II Guerra Mondiale: scomparsi e dispersi prima di essere tragicamente consegnati ai Russi. Nella grande piazzasalotto del municipio fervono i lavori per le luminarie di Natale: per un giorno ci perdiamo lo spettacolo festoso. Offerto da Marieta, l'amica slovena, gustiamo un gluhwein anticipatore delle celebrazioni natalizie e ristorante, dopo il freddo accumulato nello shopping pomeridiano. Al sabato, la neve scricchiola sotto i nostri passi al cospetto del Grossglockner: il termometro è di molto sotto lo zero, ma il piacere di osservare stambecchi maestosi e agili camosci al pascolo su cenge e ripiani

scoscesi è grande e ci rende (quasi) insensibili al freddo intenso. I nostri uomini impallidiscono di invidia quando, con orgoglio, vengono sciorinate le cifre degli abbattimenti selettivi. In un ristorante tipico di Kals ci rifocilliamo e ci diciamo arrivederci all'anno prossimo.

In onore degli uomini che nel 1951 costituirono l'AGJSO con molta speranza e determinazione pensando al domani, mi piace chiudere questa relazione con una frase scritta nell'atrio di una scuola superiore di Lienz:

"Man kann nicht alles können. Aber alles versuchen".

Rina Ricci Vigna

vole dei consumatori devono soddisfare anche altri requisiti: igienico-sanitari, quali la carica microbica (assenza di germi patogeni); nutrizionali (rapporto del contenuto in acidi grassi saturi e insaturi e di questi tra omega-3 e omega-6); e non da ultimi quelli organolettici, essenziali per conferire alle carni morbidezza, succosità e aroma.

Il cacciatore, oggi, acquisendo le valide nozioni circa i comportamenti da tenere durante la caccia, nel recupero e successivo trattamento del capo abbattuto, potrà rendersi pienamente garante della salubrità del prodotto cacciato, come le nuove norme europee gli richiedono, dimostrando di essere oltre a un attento osservatore epidemiologico, anche un valido gestore delle risorse faunistiche del proprio territorio.

Il fattore che per primo incide pesantemente sullo scadimento rapido della qualità della carne è rappresentato dallo "stress" che subisce l'animale durante la caccia: l'inseguimento, il ti-

po di ferita, il punto di penetrazione del proiettile, il tempo trascorso tra lo sparo (animale ferito) e la morte effettiva dell'animale (agonia), la temperatura ambientale, sono tutti elementi che favoriscono la moltiplicazione microbica e la diminuzione della conservabilità della carne.

In particolare, lo stress a cui va incontro l'animale prima della morte influisce in maniera determinante sulla velocità ed intensità di acidificazione dei muscoli dell'intera carcassa nella prima fase della frollatura, provocando, comunque venga manipolato il capo dopo l'abbattimento, una scadente qualità finale delle carni.

La "frollatura", un processo biochimico-enzimatico naturale ed inevitabile, che si realizza all'interno delle fibre muscolari dopo la morte dell'animale, è contraddistinta da due fasi consecutive: il rigor mortis o fase della rigidità cadaverica e la frollatura vera e propria in cui avviene la maturazione delle carni.

È chiaro che, la “tecnica di caccia” utilizzata avrà un ruolo determinante sullo stress inflitto all’animale prima della morte. Mentre la caccia “all’aspetto” o quella “alla cerca” consente di abbattere un animale tranquillo, colpendolo di sorpresa, giusto l’opposto si verifica nella caccia coi segugi, ove la preda viene braccata dai cani e fatta correre, per tempi più o meno lunghi, verso le poste prima di essere abbattuta.

Va da sé che, se utilizzo quest’ultima tecnica, so già a priori che le carni dei capi uccisi saranno carni “strapazzate”, mal conservabili, che non potranno andare incontro a un’acidificazione soddisfacente. Dovrò, quindi, consumarle ben cotte e nel minore tempo possibile. Questo vale anche per il capo ferito e ritrovato morto o morente dopo ore di ricerca. Anche per questi animali l’agonia protratta per ore influisce negativamente sulla qualità finale delle carni.

Le ferite immediatamente mortali sono quelle che interessano il sistema cardiocircolatorio (cuore e grossi vasi) e determinano un crollo della pressione arteriosa (quando crolla la pressione sanguigna al cervello c’è lo svenimento immediato) e quelle al sistema nervoso centrale (cranio e colonna vertebrale cervicale) che determinano un forte shock neurogeno.

Le ferite non mortali sono poche, generalmente quelle agli arti, che però possono trasformarsi in mortali per conseguenti infezioni o gravi difficoltà di deambulazione; anche le ferite alla mandibola non sono mortali di per sé ma condannano l’animale ad una lente morte per sete e fame.

Le ferite che interessano l’addome, oltre a non essere immediatamente mortali, causano la perforazione del ruminale o dei visceri, con fuoriuscita del materiale ivi contenuto. Questo determina un imponente inquinamento della carcassa, con grave perdita della qualità igienica delle carni e la comparsa, in breve tempo, di inverdimento da putrefazione.

Le ferite al torace inquinano molto meno, ma in caso di lesione dell’esofago (ferita alta al torace) il liquido ruminale può uscire egualmente e inquinare le carni.

Anche le prime manualità che si operano sulla carcassa al momento del recupero sono importanti per garantire la salubrità delle carni. Il dissanguamento è la pratica basilare per avere

delle carni ben conservabili, infatti la permanenza del sangue nei vasi favorisce la diffusione di batteri all’interno delle masse muscolari, che possono utilizzare la parte liquida (siero) del sangue coagulato come una vera autostrada e come nutrimento per la loro moltiplicazione.

L’eviscerazione tempestiva possiede anche il vantaggio di favorire il raffreddamento, pressoché immediato, delle masse muscolari.

L’eviscerazione deve essere eseguita in un luogo più idoneo possibile, lontano da terreni sabbiosi o polverosi (per la presenza di flora contaminante nell’ambiente esterno) e deve essere svolta, se possibile, con l’animale appeso a testa rivolta verso il basso, in modo sia da favorire meglio il dissanguamento che l’asportazione dell’apparato gastroenterico, senza “sporcare” la carcassa.

Non da ultimo, il trasporto della spoglia verso il centro di raccolta dovrebbe essere effettuato rapidamente, gli animali non dovrebbero sostare sulle auto a lungo esposte al sole, né dovrebbero essere chiusi in sacchi di plastica. La migliore scelta dovrebbe essere quella di porre, nel minore tempo possibile, la carcassa in un luogo asciutto e fresco, meglio se in cella frigorifera o in un automezzo destinato al trasporto delle carcasse.

Il contenuto intestinale della selvaggina a pelo e a penna cacciata può essere fonte di batteri potenzialmente patogeni, in grado di determinare nel consumatore delle tossinfezioni alimentari anche gravi.

Quindi, in base ai principi della sicurezza alimentare, anche per le carni di selvaggina cacciata, come d’altronde per le altre carni degli animali da macello, si devono considerare i problemi di carattere igienico-sanitario legati alla presenza di microrganismi alteranti e patogeni, che derivano per lo più da ciò che avviene durante la caccia e subito dopo. La qualità e la conservabilità di dette carni e dei prodotti da esse derivati dipendono perciò da tutta una serie di fattori sui quali il cacciatore può, almeno in parte, operare in modo fattivo.

È evidente, quindi che, se il cacciatore vuole valorizzare il suo ruolo, deve crescere culturalmente, dimostrando anche di non sprecare una risorsa tanto preziosa che la natura, in particolare nei territori montani, ci regala. ■