

Un corso per valorizzare la carne di selvaggina

Valorizzare il patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Sono queste le finalità del progetto «Selvatici e Buoni», presentato nella sede della Comunità montana di Clusone. Alla cerimonia di presentazione hanno partecipato, oltre alle varie autorità tra cui il senatore Nunziant

Consiglio e consiglieri regionali di diversi schieramenti, tutto lo staff di Fondazione Una Onlus (Uomo, Natura, Ambiente), nata dal confronto tra mondo ambientalista, agricolo, venatorio, scientifico e accademico, per far compiere un salto di qualità nella tutela e nella gestione della natura, una sinergia che si è concretizzata in cinque progetti dedicati alla salvaguardia e alla valorizzazione della biodiversità.

Per il mondo della caccia

c'erano Lorenzo Bertacchi (presidente Federaccia Bergamo), Pierangelo Duci (Circolo Uneza Prealpi Orobiche), Giacomo Dubiinsky (Comprensorio alpino Valle Borlezza), Antonio Maj (Comprensorio alpino Valle di Scalve), Francesco Bassanelli (Comprensorio Val Seriana). Il progetto, curato dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina veterinaria dell'Università



La presentazione del corso

di Milano e la Società italiana di medicina veterinaria preventiva con il sostegno della Fondazione Una Onlus, punta a ridare valore a una eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità. A margine della cerimonia di presentazione è partito il primo corso di formazione per «persona formata» previsto nell'ambito delle azioni dal progetto a cui hanno partecipato 35 iscritti, le altre lezioni previste si effettueranno il 26, 28 e 30 settembre e il 2 ottobre; il secondo partirà il 16 ottobre nella sede di Federaccia Bergamo e a gennaio sarà invece rivolto a ristoratori e ai macellai. «Il corso formativo proposto

si articola in 5 lezioni per un totale di 16 ore - ha affermato Luca Pelliccioli della Fondazione Una Onlus -. È un corso in armonia con il pacchetto igiene, regolamento Cee 852 del 2004 e prevede in queste lezioni di trattare anatomia, fisiologia degli ungulati selvatici e tutti gli aspetti che riguardano il corretto trattamento delle carni di selvaggina. Alla fine al cacciatore sarà rilasciato un attestato certificato dalle Ats, che gli permetterà di essere inserito nell'albo regionale. Ci sarà una lezione pratica con la corretta eviscerazione della carcassa e una al ristorante dove sarà spiegata la corretta preparazione e degustazione della carne di selvaggina».

St. Ma.

Anna Windrow

Carne di selvaggina Una filiera tracciata

Clusone

Decolla il nuovo progetto di valorizzazione per rilanciare il turismo enogastronomico

Valorizzare il patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Sono queste le finalità del progetto «Selvatici e Buoni» partito ieri alla Comunità montana di Clusone. Il progetto, curato dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), in collaborazione con il Dipartimento di Medicina veterinaria dell'Università di Milano, la Società italiana di Medicina veterinaria preventiva e il sostegno della Fondazione Una Onlus, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio ber-

gamasco ha enormi potenzialità con oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale. A margine della presentazione è partito il primo corso di formazione, a cui hanno partecipato 35 iscritti, le altre lezioni previste si effettueranno il 26, 28 e 30 settembre e il 2 ottobre. A seguire, un secondo corso a Bergamo a fine ottobre ed uno a gennaio con Ascom.

Il via è arrivato dopo un lungo periodo di consultazioni con il territorio. «Il numero consistente e l'eterogeneità dei soggetti coinvolti – ha affermato il presidente della Comunità montana Valle Seriana Danilo Cominelli – dimostrano come il territorio desideri affrontare nuove sfide basate su idee innovative e concrete». «Con Selvatici e Buoni – ha dichiarato Maurizio Zipponi, presidente del Comitato scientifico di Fondazione Una Onlus – si attribuisce finalmente valore ad una carne tanto pregiata quanto sottovalutata».

Carni da selvaggina: un progetto per valorizzare la filiera

Di **Redazione**

22 settembre 2017

«Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare»: è il titolo del convegno che si è tenuto questa sera presso la sede della Comunità Montana della Valle Seriana a Clusone.



L'iniziativa, che vede il coinvolgimento delle istituzioni ed enti locali, è stata promossa dall'Università

di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva. L'obiettivo è lo sviluppo di una filiera di carni di selvaggina curandone ogni aspetto: da quelli igienici-sanitari alla valorizzazione degli stessi animali.



«Le carni da selvaggina rappresentano un'importante carica proteica con una quantità di grassi inferiore rispetto ad altri animali; carni naturalmente biologiche e che rappresentano dal punto di vista nutrizionale una buona alternativa alle carni rosse tradizionali – afferma Silvio Barbero, vicepresidente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo -. L'obiettivo del progetto è di creare una filiera che sia fatta di soggetti che operino all'interno della filiera in modo responsabile e che rispettino la trasparenza e la legalità; parliamo di cacciatori, macellai, ristoratori che si muovono insieme per certificare le carni. Altro punto centrale deve restare la sostenibilità del prodotto».

Antenna 2 Tg 22 09 2017

di Redazione - 22 settembre 2017



In questa edizione

Abusi su tre bimbe, condannato 61enne della Val Seriana.

Lago d'Iseo. L'Associazione nazionale carabinieri mette a disposizione una motovedetta per servizi di Protezione civile.

Gazzaniga. Nuovi spazi per donare il sangue all'ospedale Briolini.

Comenduno. Una mostra e un libro raccontano i 100 anni della parrocchia.

Clusone. In Comunità montana convegno dedicato alle carni da selvaggina.

Bossico. Nel fine settimana la festa dei pastori.

Gromo. Festa per la Bandiera arancione.

Clusone. La Polisportiva Oratorio ricorda Mario Bombana con tre tornei di basket.

CRONACA

Scritto da Redazione Valsariana News il 23 settembre 2017 [0 commenti](#)

Valorizzazione della selvaggina: parte dalla Val Seriana il progetto nazionale "Selvatici e Buoni"

Ha preso il via dalla Val Seriana nella serata di venerdì 22 settembre il progetto nazionale "Selvatici e Buoni" che coinvolge enti, privati e cacciatori con l'obiettivo di creare una filiera alimentare della selvaggina.

Un progetto avanguardista e ambizioso che punta a far dialogare enti, privati e mondo venatorio in merito al tema della valorizzazione della selvaggina come nuova filiera alimentare. Ha preso il via nella serata del 22 settembre a Clusone, presso la sede della Comunità Montana Valle Seriana, il progetto nazionale "Selvatici e Buoni" che punta anche a diventare un modello da estendere al resto delle Alpi.



Tra gli obiettivi spicca la valorizzazione del patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente per dare un nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina.

Alla cerimonia di presentazione hanno partecipato Danilo Cominelli (Presidente Comunità Montana Val Seriana), Paolo Olini (Sindaco Comune Clusone), il Presidente Nicola Perrotti, il Presidente del Comitato scientifico Maurizio Zipponi e il Segretario Generale Pietro Pietrafesa (Fondazione UNA Onlus), Silvio Barbero (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo), Paolo Lanfranchi (Università degli Studi di Milano, Dip. Di Medicina Veterinaria), Luca Pelliccioli e Roberto Viganò (Studio associato AlpVet), Lorenzo Bertacchi (Presidente Federcaccia Bergamo), Pierangelo Duci (Circolo UNCZA Prealpi Orobiche), Gian Carlo Bosio (Presidente Enalcaccia Bergamo), Pietro Bresciani



(Ascom Bergamo) e infine i Presidenti Maurizio Volpi (Comprensorio Alpino di Caccia Prealpi Bergamasche), Giacomo Dubiinsky (Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza), Antonio Maj (Comprensorio Alpino di Caccia Valle di Scalve), Pietro Bergamelli (Corpo Polizia Provinciale) e Alessandro Bigoni (Presidente Comunità Montana Laghi Bergamaschi).

Alcuni dei relatori presenti a Clusone

Il progetto, curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva con il sostegno della Fondazione UNA Onlus, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità considerata la presenza di oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

Il corso di formazione rivolto a cacciatori e esperti del settore

A margine della cerimonia di presentazione è partito il primo corso di formazione per 'persona formata' previsto nell'ambito delle azioni dal progetto a cui hanno partecipato 35 iscritti, le altre lezioni previste si effettueranno il 26-28-30 settembre e il 2 ottobre.

Seguirà un secondo corso a Bergamo a fine Ottobre ed uno a Gennaio in collaborazione con Ascom.

Il territorio bergamasco, così, fa da apripista nazionale per il progetto Selvatici e Buoni, che auspicabilmente verrà replicato in altre province d'Italia per valorizzare le eccellenze faunistiche locali.

Il via libera di oggi è arrivato dopo un lungo e costruttivo periodo di consultazioni ed incontri tecnici che hanno coinvolto istituzioni e stakeholders locali, che saranno coinvolti e parte attiva nelle fasi realizzative del progetto e che hanno dimostrato un crescente interesse nei confronti del tema.

In questi mesi sono stati somministrati, infatti, dei questionari di gradimento, da cui sono emerse rilevanti manifestazioni di interesse che si sono poi tradotte in disponibilità operative di Enti Territoriali ed istituzioni. Nello specifico le manifestazioni d'interesse sono giunte dal Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza, il Comprensorio Alpino di Caccia Val di Scalve, il Comprensorio Alpino di Caccia 'Prealpi Bergamasche', il circolo

UNCZA Prealpi Orobiche, la condotta Slowfood Valli orobiche, Enalcaccia Lombardia e Bergamo, ANUU migratoristi, delegazione CIC Italia, Federcaccia Bergamo e Arci Caccia.

Tali realtà saranno affiancate da importanti enti territoriali che hanno dato disponibilità a collaborare al progetto come ATS Bergamo, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Bergamo, il Corpo Polizia Provinciale Bergamo, l'Ascom Bergamo Formazione e le 3 Comunità Montane: Valle Seriana, Valle di Scalve e Laghi Bergamaschi.

Gli interventi

“Il numero consistente e l'eterogeneità dei soggetti coinvolti – ha affermato il Presidente della Comunità Montana Valle Seriana Danilo Cominelli – dimostrano come il territorio bergamasco desideri affrontare nuove sfide progettuali basate su idee innovative e concrete incentrate sulle tematiche ambientali e faunistiche, percepite come argomenti dalle enormi potenzialità economiche ed occupazionali”.

“Con Selvatici e Buoni – ha dichiarato Maurizio Zipponi, Presidente del Comitato Scientifico di Fondazione UNA Onlus – si attribuisce finalmente valore ad una carne tanto pregiata quanto sottovalutata come quella di selvaggina, nella cui filiera saranno introdotti criteri di tracciabilità, sicurezza alimentare, trasparenza e legalità. Ad enti e istituzioni bergamasche va il plauso di aver capito per prime le potenzialità della filiera della selvaggina come strumento utile al territorio per produrre nuova economia e nuovo lavoro, riconoscendo un positivo ruolo della caccia e dei cacciatori quali “paladini del territorio e della biodiversità”. Come Fondazione UNA – conclude Zipponi – intendiamo replicare il modello Bergamo in altri territori italiani”.

‘Ringrazio la Fondazione UNA Onlus per aver scelto Clusone come sede di presentazione di questo importante progetto – ha dichiarato il Sindaco Paolo Olini – la carne di selvaggina è certamente un'eccellenza del nostro territorio e merita di essere valorizzata attraverso la creazione una filiera tracciata che parta dai boschi e arrivi alle nostre tavole’.

‘L'avvio del corso di formazione, con oltre 30 iscritti – ha dichiarato Lorenzo Bertacchi, presidente Federcaccia Bergamo – dimostra l'interesse crescente per questo tema da parte dei cacciatori ai quali è riconosciuto, dai regolamenti comunitari, un ruolo fondamentale nell'ambito della filiera alimentare delle carni di selvaggina’

Il nostro comprensorio – ha affermato Maurizio Volpi, Presidente del CA Prealpi Bergamasche – ha aderito convintamente al progetto “Selvatici e Buoni” unitamente ai comprensori alpini Valle Borlezza e Valle di Scalve, in quanto riteniamo che la creazione di una filiera della selvaggina possa diventare un motivo di prestigio per il mondo venatorio”

Della stessa opinione anche Pier Angelo Duci, Vice Presidente Comprensorio Alpino Valle Scalve e Circolo UNCZA Prealpi Orobiche: “abbiamo aderito con entusiasmo al progetto in quanto riteniamo sia un modo per far conoscere l'attività del mondo venatorio, e un

ulteriore occasione per far crescere i cacciatori eticamente, oltre a mettere in risalto il nostro territorio”.

“Il progetto – ha commentato Silvio Barbero, vicepresidente dell’Università di Piacenza – nasce dall’esigenza di trasformare un problema, in una risorsa. Il percorso di valorizzazione della filiera, che vede le carni di selvaggina protagoniste, parte dai cacciatori e dalla loro formazione, mirata a trasformarli in produttori di cibo con tutte le conoscenze necessarie e relative responsabilità. Poi verranno coinvolti macellai ed infine i ristoratori. Mettendo insieme questi saperi diversi si potrà creare un modello in grado di certificare provenienza e qualità delle carni. Raggiunto questo traguardo- ha concluso il Luca Pelliccioli – il passo seguente è informarne il consumatore e creare una domanda che privilegi l’alta qualità al giusto prezzo. Nel complesso il progetto è un’importante occasione per la terra bergamasca per approfondire e sviluppare un settore dalle forti potenzialità anche in logiche di ristorazione e turismo legato al nostro territorio”.



Cronaca

Ambiente: Perrotti, "Selvaggi e Buoni" si sperimenta a Bergamo =

230 words

22 September 2017

15:41

Agenzia Giornalistica Italia

AGI

Italian

(c) 2017 AGI - Agenzia Giornalistica Italia S.p.A

(AGI) - Clusone (Bergamo), 22 set. - La **Fondazione UNA** Onlus, promotrice del progetto "Selvatici ma Buoni", ha la funzione di "collettore delle realta' territoriali - spiega il suo presidente Nicola Perrotti - e delle realta' scientifiche, con lo scopo di formare le persone, a vari livelli, affinche' venga valorizzata la carne di selvaggina e questa diventi fruibile, non solo dai cacciatori, ma anche da tutti, anche dalla genti di citta'. In Europa esistono delle direttive che regolamentano la filiere che, tuttavia, "nel territorio italiano hanno avuto - continua Perrotti - un'applicazione parziale. Il nostro obiettivo e' quello di portare queste direttive su tutto il territorio. Con l'iniziativa di oggi iniziamo questa sperimentazione sul territorio della bergamasca".

Con "Selvatici e Buoni", spiega Maurizio Zipponi, presidente del comitato scientifico di **Fondazione UNA**Onlus, "si attribuisce finalmente valore ad una carne tanto pregiata quanto sottovalutata come quella di selvaggina, nella cui filiera saranno introdotti criteri di tracciabilita', sicurezza alimentare, trasparenza e legalita'. Ad enti e istituzioni bergamasche va il plauso di aver capito per prime le potenzialita' della filiera della selvaggina come strumento utile al territorio per produrre nuova economia e nuovo lavoro, riconoscendo un positivo ruolo della caccia e dei cacciatori quali 'paladini del territorio e della biodiversita'. Come **Fondazione UNA** - conclude Zipponi - intendiamo replicare il modello Bergamo in altri territori italiani". (AGI) Fea



Cronaca

Ambiente: Cominelli, 'Selvatici e buoni' valorizza territorio =

164 words

22 September 2017

15:02

Agenzia Giornalistica Italia

AGI

Italian

(c) 2017 AGI - Agenzia Giornalistica Italia S.p.A

(AGI) - Clusone (Bergamo), 22 set. - Il progetto "Selvatici e Buoni", presentato oggi dalla **fondazione UnaOnlus** ha avuto, subito, l'accoglienza positiva della Comunita' montana Valle Seriana, perche' questo territorio e' meta di cacciatori e, dunque, valorizzare la filiera "bosco-tavola" assume un valore, oltre che ambientale, anche economico per tutto il territorio della bergamasca."Il numero consistente e l'eterogeneita' dei soggetti coinvolti - ha affermato il Presidente della Comunita' Montana Valle Seriana Danilo Cominelli - dimostrano come il territorio bergamasco desidera affrontare nuove sfide progettuali basate su idee innovative e concrete incentrate sulle tematiche ambientali e faunistiche, percepite come argomenti dalle enormi potenzialita' economiche ed occupazionali". Anche per questo la Comunita' montana Valle Seriana ha coinvolto altri territori come la Comunita' montana dei Laghi e la Comunita' Montana della Val di Scalve.

"Crediamo - conclude Cominelli - che tutti possano trarre beneficio, non solo economico, dal progetto anche dal punti di vista turistico e ambientale. (AGI) Fea



Cronaca

Ambiente e caccia: al via l'iniziativa "Selvatici e buoni" =

168 words

22 September 2017

14:44

Agenzia Giornalistica Italia

AGI

Italian

(c) 2017 AGI - Agenzia Giornalistica Italia S.p.A

(AGI) - Clusone (Bergamo), 22 set. - Valorizzare il patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Sono queste le finalita' del progetto "Selvatici e Buoni" partito oggi presso la Comunita' Montana di Clusone (BG).

Il progetto, curato dall'Universita' di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Universita' di Milano e la Societa' Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva con il sostegno della **Fondazione UNA** Onlus, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialita' considerata la presenza di oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale. Il territorio bergamasco, cosi', fa da apripista nazionale per il progetto Selvatici e Buoni, che verra' replicato in altre province d'Italia per valorizzare le eccellenze faunistiche locali. (AGI) Fea (Segue)



Cronaca

Ambiente e caccia: al via l'iniziativa "Selvatici ma buoni" (2)=

202 words

22 September 2017

14:44

Agenzia Giornalistica Italia

AGI

Italian

(c) 2017 AGI - Agenzia Giornalistica Italia S.p.A

(AGI) - Clusone (Bergamo), 22 set.

- Il via libera di oggi e' arrivato dopo un lungo e costruttivo periodo di consultazioni ed incontri tecnici che hanno coinvolto istituzioni e stakeholders locali, che saranno coinvolti e parte attiva nelle fasi realizzative del progetto e che hanno dimostrato un crescente interesse nei confronti del tema. In questi mesi sono stati distribuiti, infatti, dei questionari di gradimento, da cui sono emerse rilevanti manifestazioni di interesse che si sono poi tradotte in disponibilita' operative di Enti Territoriali ed istituzioni. Nello specifico le manifestazioni d'interesse sono giunte dal Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza, il Comprensorio Alpino di Caccia Val di Scalve, la Comprensorio Alpino Valle Seriana, il Comprensorio Alpino di Caccia 'Prealpi Bergamasche', il circolo UNCZA Prealpi Orobiche, la condotta Slowfood Valli orobiche, Enalcaccia Bergamo, ANUU migratoristi, delegazione CIC Italia, Federcaccia Bergamo e Arci Caccia. Tali realta' saranno affiancate da importanti enti territoriali che hanno dato disponibilita' a collaborare al progetto come ATS Bergamo, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Bergamo, il Corpo Polizia Provinciale Bergamo, l'Ascom Bergamo Formazione e le 3 Comunita' Montane: Valle di Scalve, Laghi Bergamaschi e Valle Seriana. (AGI) Fea

Articolo

Parte da Bergamo il progetto “Selvatici e buoni”

© 22 Settembre 2017 / 18:00 0 0 40

Scritto da Redazione Orobie

Articolo

Parte da Bergamo il progetto “Selvatici e buoni”

A Clusone (Bergamo) è stato dato il via libera a un progetto per la valorizzazione della selvaggina. Coinvolti istituzioni ed enti locali.

È stato presentato a **Clusone (Bergamo)**, venerdì 22 settembre, il progetto “**Selvatici e buoni**”, che punta a valorizzare il **patrimonio faunistico** bergamasco, rispettando l’ambiente e dando nuovo impulso al **turismo enogastronomico** attraverso la creazione di una **filiera tracciata** della carne di selvaggina. Le finalità sono state presentate nella sede della Comunità montana Valle Seriana.

Alla presentazione hanno partecipato **Danilo Cominelli** (presidente della Comunità montana e sindaco di Parre), **Paolo Olini** (sindaco di Clusone), il presidente **Nicola Perrotti**, il presidente del comitato scientifico **Maurizio Zipponi** e il segretario generale **Pietro Pietrafesa** (Fondazione Una onlus), **Silvio Barbero** (Università degli Studi di Scienze gastronomiche

Pollenzo), **Paolo Lanfranchi** (Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Medicina veterinaria), **Luca Pellicoli** e **Roberto Viganò** (Studio associato AlpVet), **Lorenzo Bertacchi** (presidente Federcaccia Bergamo), **Pierangelo Duci** (Circolo Uncza Prealpi Orobiche), **Gian Carlo Bosio** (presidente Enalcaccia Bergamo), **Pietro Bresciani** (Ascom Bergamo), **Pietro Bergamelli** (Corpo polizia provinciale) e infine i presidenti **Maurizio Volpi** (Comprensorio alpino di caccia Prealpi bergamasche), **Giacomo Dubiinsky** (Comprensorio alpino di caccia Valle Borlezza), **Antonio Maj** (Comprensorio alpino di caccia Valle di Scalve), **Francesco Bassanelli** (Comprensorio caccia Val Seriana) e **Alessandro Bigoni** (presidente della Comunità montana Laghi bergamaschi) .



Il progetto, curato dall'**Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo** con il sostegno della **Fondazione Una (Uomo natura ambiente) onlus**, punta a ridare valore a un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità considerata la presenza di oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui **cervo, camoscio, capriolo e cinghiale**. A margine della presentazione è partito il primo corso di formazione a cui hanno partecipato 35 iscritti. Seguirà

un secondo corso a **Bergamo** a fine ottobre e uno a gennaio in collaborazione con **Ascom**.

Il territorio bergamasco fa da **apripista nazionale** per il progetto “Selvatici e buoni”, che verrà replicato in altre province per valorizzare le eccellenze faunistiche locali. Il via libera è arrivato dopo un lungo e costruttivo periodo di consultazioni e incontri tecnici.

La Fondazione Una onlus nasce dal confronto tra **mondo ambientalista**, agricolo, **venatorio**, scientifico e accademico per far compiere un salto di qualità nella tutela e nella gestione della natura. Tale sinergia si è concretizzata in cinque progetti dedicati alla salvaguardia e alla valorizzazione della biodiversità. Si tratta di un vero cambiamento culturale che mette in connessione idee e progetti in cui i valori tradizionali delle comunità, il presidio del territorio e le **attività ecologiche** diventino un nuovo modo di agire dell’uomo, finalmente in equilibrio con l’evoluzione della **natura**.

23 settembre 2017

23 SETTEMBRE

5 – Valorizzazione della selvaggina: parte il progetto *Selvatici ma buoni*

Valorizzare il patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Sono queste le finalità del progetto *Selvatici e Buoni*, partito ieri presso la Comunità Montana di Clusone. Il progetto, curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva con il sostegno della Fondazione Una Onlus, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità considerata la presenza di oltre 13mila ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

FLASH >>>

Redazione di Camunity

<<< NEWS

F L A S H N E W S

CLUSONE: creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina

Interessante iniziativa in alta Val Seriana per valorizzare il patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Sono queste le finalità del progetto «Selvatici e Buoni» partito ieri alla Comunità montana di Clusone, curato dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), in collaborazione con il Dipartimento di Medicina veterinaria dell'Università di Milano, la Società italiana di Medicina veterinaria preventiva e il sostegno della Fondazione Una Onlus, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità con oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale. A margine della presentazione è partito il primo corso di formazione, a cui hanno partecipato 35 iscritti, le altre lezioni previste si effettueranno il 26, 28 e 30 settembre e il 2 ottobre. A seguire, un secondo corso a Bergamo a fine ottobre ed uno a gennaio con Ascom. Il via è arrivato dopo un lungo periodo di consultazioni con il territorio e, secondo il presidente della Comunità Montana Valle Seriana, Danilo Cominelli, il numero consistente e l'eterogeneità dei soggetti coinvolti dimostrano come il territorio desideri affrontare nuove sfide basate su idee innovative e concrete e con Selvatici e Buoni si attribuisce valore ad una carne tanto pregiata quanto sottovalutata.

BigHunter.it *in diretta con la caccia*

NEWS NATURA

VALORIZZAZIONE SELVAGGINA: PARTE A BERGAMO IL PROGETTO SELVATICI E BUONI

lunedì 25 settembre 2017

Valorizzare il patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una **filiera tracciata della carne di selvaggina**. Sono queste le finalità del **progetto "Selvatici e Buoni"** partito presso la Comunità Montana di Clusone (BG).



Alla cerimonia di presentazione hanno partecipato Danilo Cominelli (Presidente Comunità Montana Val Seriana), Paolo Olini (Sindaco Comune Clusone), il Presidente Nicola Perrotti, il Presidente del Comitato

scientifico Maurizio Zipponi e il Segretario Generale Pietro Pietrafesa (Fondazione UNA Onlus), Silvio Barbero (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo), Paolo Lanfranchi (Università degli Studi di Milano, Dip. Di Medicina Veterinaria), Luca Pellicoli e Roberto Viganò (Studio associato AlpVet), Lorenzo Bertacchi (Presidente Federcaccia Bergamo), Pierangelo Duci (Circolo UNCZA Prealpi Orobiche), Gian Carlo Bosio (Presidente Enalcaccia Bergamo), Pietro Bresciani (Ascom Bergamo), Pietro Bergamelli (Corpo Polizia Provinciale) e infine i Presidenti Maurizio Volpi (Comprensorio Alpino di Caccia Prealpi Bergamasche), Giacomo Dubiinsky (Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza), Antonio Maj (Comprensorio Alpino di Caccia Valle di Scalve), Francesco Bassanelli (Comprensorio Caccia Val Seriana), Alessandro Bigoni (Comunità Montana Laghi Bergamaschi).

Il progetto, curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva con il sostegno della Fondazione UNA Onlus, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità considerata la presenza di oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

A margine della cerimonia di presentazione è partito il primo corso di formazione per 'persona formata' previsto nell'ambito delle azioni dal progetto a cui hanno partecipato 35 iscritti, le altre lezioni previste si effettueranno il 26-28-30 settembre e il 2 ottobre.

Seguirà un secondo corso a Bergamo a fine Ottobre ed uno a Gennaio in collaborazione con Ascom.

Il territorio bergamasco, così, fa da apripista nazionale per il progetto Selvatici e Buoni, che auspicabilmente verrà replicato in altre province d'Italia per valorizzare le eccellenze faunistiche locali.

Il via libera di oggi è arrivato dopo un lungo e costruttivo periodo di consultazioni ed incontri tecnici che hanno coinvolto istituzioni e stakeholders locali, che saranno coinvolti e parte attiva nelle fasi realizzative del progetto e che hanno dimostrato un crescente interesse nei confronti del tema.

In questi mesi sono stati somministrati, infatti, dei questionari di gradimento, da cui sono emerse rilevanti manifestazioni di interesse che si sono poi tradotte in disponibilità operative di Enti Territoriali ed istituzioni.

Nello specifico le manifestazioni d'interesse sono giunte dal Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza, il Comprensorio Alpino di Caccia Val di Scalve, il Comprensorio Alpino Valle Seriana, il Comprensorio Alpino di Caccia 'Prealpi Bergamasche', il circolo UNCZA Prealpi Orobiche, la condotta Slowfood Valli orobiche, Enalcaccia Bergamo, ANUU migratoristi, delegazione CIC Italia, Federcaccia Bergamo e Arci Caccia.

Tali realtà saranno affiancate da importanti enti territoriali che hanno dato disponibilità a collaborare al progetto come ATS Bergamo, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Bergamo, il Corpo Polizia Provinciale Bergamo, l'Ascom Bergamo Formazione e le 3 Comunità Montane: Valle di Scalve, Laghi Bergamaschi e Valle Seriana.

"Il numero consistente e l'eterogeneità dei soggetti coinvolti – ha affermato il Presidente della Comunità Montana Valle Seriana Danilo Cominelli - dimostrano come il territorio bergamasco desideri affrontare nuove sfide progettuali basate su idee innovative e concrete incentrate sulle tematiche ambientali e faunistiche, percepite come argomenti dalle enormi potenzialità economiche ed occupazionali".

"Con Selvatici e Buoni – ha dichiarato Maurizio Zipponi, Presidente del Comitato Scientifico di Fondazione UNA Onlus – si attribuisce finalmente valore ad una carne tanto pregiata quanto sottovalutata come quella di selvaggina, nella cui filiera saranno introdotti criteri di tracciabilità, sicurezza alimentare, trasparenza e legalità. Ad enti e istituzioni bergamasche va il plauso di aver capito per prime le potenzialità della filiera della selvaggina come strumento utile al territorio per produrre nuova economia e nuovo lavoro, riconoscendo un positivo ruolo della caccia e dei cacciatori quali "paladini del territorio e della biodiversità". Come Fondazione UNA – conclude Zipponi – intendiamo replicare il modello Bergamo in altri territori italiani".

"Ringrazio la Fondazione UNA Onlus per aver scelto Clusone come sede di presentazione di questo importante progetto – ha dichiarato il Sindaco Paolo Olini – la carne di selvaggina è certamente un'eccellenza del nostro territorio e merita di essere valorizzata attraverso la creazione di una filiera tracciata che parta dai boschi e arrivi alle nostre tavole".

"L'avvio del corso di formazione, con oltre 30 iscritti – ha dichiarato Lorenzo Bertacchi, presidente Federcaccia Bergamo - dimostra l'interesse crescente per questo tema da parte dei cacciatori ai quali è riconosciuto, dai regolamenti comunitari, un ruolo fondamentale nell'ambito della filiera alimentare delle carni di selvaggina".

Il nostro comprensorio - ha affermato Maurizio Volpi, Presidente del CA Prealpi Bergamasche - ha aderito convintamente al progetto "Selvatici e Buoni" unitamente ai comprensori alpini Valle Borlezza e Valle di Scalve, in quanto riteniamo che la creazione di una filiera della selvaggina possa diventare un motivo di prestigio per il mondo venatorio".

Della stessa opinione anche Pier Angelo Duci, Vice Presidente Comprensorio Alpino Valle Scalve e Circolo UNCZA Prealpi Orobiche: "abbiamo aderito con entusiasmo al progetto in quanto riteniamo sia un modo per far conoscere l'attività del mondo venatorio, e un'ulteriore occasione per far crescere i cacciatori eticamente, oltre a mettere in risalto il nostro territorio".

Il progetto "Selvatici e buoni" – ha commentato Silvio Barbero, vicepresidente dell'Università di Pollenzo – nasce dall'esigenza di trasformare un problema, in una risorsa. Il percorso di valorizzazione della filiera, che vede le carni di selvaggina protagoniste, parte dai cacciatori e dalla loro formazione, mirata a trasformarli in produttori di cibo con tutte le conoscenze necessarie e relative responsabilità. Poi verranno coinvolti macellai ed infine i ristoratori. Mettendo insieme questi saperi diversi si potrà creare un modello in grado di certificare provenienza e qualità delle carni. Raggiunto questo traguardo - ha concluso il Luca Pelliccioli - il passo seguente è informarne il consumatore e creare una domanda che privilegi l'alta qualità al giusto prezzo. Nel complesso il progetto è un'importante occasione per la terra bergamasca per approfondire e sviluppare un settore dalle forti potenzialità anche in logiche di ristorazione e turismo legato al nostro territorio.

La Fondazione UNA presenta a Clusone (BG) il progetto “Selvatici e Buoni”

L'iniziativa è finalizzata a valorizzare la carne di selvaggina: l'appuntamento è per il prossimo 22 settembre presso la Comunità Montana.

Simone Ricci
11 settembre 2017

Fra undici giorni la **Fondazione UNA (Uomo Natura Ambiente)** presenterà a Clusone, in provincia di Bergamo, il progetto “Selvatici e buoni”. Una filiera alimentare da valorizzare”. Il progetto scientifico è volto a valorizzare la carne di selvaggina **Comunità Montana Valle Seriana**.



Gli interventi saranno davvero numerosi. e si avvale della collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Milano e della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva. L'iniziativa è curata dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, mentre la presentazione avverrà alle 17, per la precisione presso la Solo per citarne alcuni, si può fare riferimento a Nicola Perrotti, presidente della Fondazione UNA, Roberto Bertacchi, numero uno di **Federcaccia Bergamo**, docenti universitari e i rappresentanti dei comprensori alpini caccia (Prealpi Bergamasche, Valle Borlezza e Valle di Scalve).

L'obiettivo è quello di valorizzare la selvaggina mediante attività di formazione, miglioramenti delle **caratteristiche igieniche e sanitarie**, valorizzazione del prodotto e promozione sul territorio. Proprio in questi ultimi giorni si è parlato di un corso organizzato dalla Federcaccia di Bergamo per il rilascio della qualifica di **“persona formata”**, una serie di lezioni che fanno parte proprio del progetto “Selvatici e Buoni”.

VALORIZZAZIONE SELVAGGINA: PARTE A BERGAMO IL PROGETTO SELVATICI E BUONI

22 settembre 2017 - **In Evidenza**



Valorizzare il patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Sono queste le finalità del progetto "Selvatici e Buoni" partito oggi presso la Comunità Montana di Clusone (BG).

Alla cerimonia di presentazione hanno partecipato Danilo Cominelli (Presidente Comunità Montana Val Seriana), Paolo Olini (Sindaco Comune Clusone), il Presidente Nicola Perrotti, il Presidente del Comitato scientifico Maurizio Zipponi e il Segretario Generale Pietro Pietrafesa (Fondazione UNA Onlus), Silvio Barbero (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo), Paolo Lanfranchi (Università degli Studi di Milano, Dip. Di Medicina Veterinaria), Luca Pellicoli e Roberto Viganò (Studio associato AlpVet), Lorenzo Bertacchi (Presidente Federcaccia Bergamo), Pierangelo Duci (Circolo UNCZA Prealpi Orobiche), Gian Carlo Bosio (Presidente Enalcaccia Bergamo), Pietro Bresciani (Ascom Bergamo), Pietro Bergamelli (Corpo Polizia Provinciale) e infine i Presidenti Maurizio Volpi (Comprensorio Alpino di Caccia Prealpi Bergamasche), Giacomo Dubiinsky (Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza), Antonio Maj (Comprensorio Alpino di Caccia Valle di Scalve), Francesco Bassanelli (Comprensorio Caccia Val Seriana), Alessandro Bigoni (Comunità Montana Laghi Bergamaschi).

Il progetto, curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva con il sostegno della Fondazione UNA Onlus, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità considerata la presenza di oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

A margine della cerimonia di presentazione è partito il primo corso di formazione per 'persona formata' previsto nell'ambito delle azioni dal progetto a cui hanno partecipato 35 iscritti, le altre lezioni previste si effettueranno il 26-28-30 settembre e il 2 ottobre.

Seguirà un secondo corso a Bergamo a fine Ottobre ed uno a Gennaio in collaborazione con Ascom.

Il territorio bergamasco, così, fa da apripista nazionale per il progetto Selvatici e Buoni, che auspicabilmente verrà replicato in altre province d'Italia per valorizzare le eccellenze faunistiche locali.

Il via libera di oggi è arrivato dopo un lungo e costruttivo periodo di consultazioni ed incontri tecnici che hanno coinvolto istituzioni e stakeholders locali, che saranno coinvolti e parte attiva nelle fasi realizzative del progetto e che hanno dimostrato un crescente interesse nei confronti del tema.

In questi mesi sono stati somministrati, infatti, dei questionari di gradimento, da cui sono emerse rilevanti manifestazioni di interesse che si sono poi tradotte in disponibilità operative di Enti Territoriali ed istituzioni.

Nello specifico le manifestazioni d'interesse sono giunte dal Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza, il Comprensorio Alpino di Caccia Val di Scalve, la Comprensorio Alpino Valle Seriana, il Comprensorio Alpino di Caccia 'Prealpi Bergamasche', il circolo UNCZA Prealpi Orobiche, la condotta Slowfood Valli orobiche, Enalcaccia Bergamo, ANUU migratoristi, delegazione CIC Italia, Federcaccia Bergamo e Arci Caccia.

Tali realtà saranno affiancate da importanti enti territoriali che hanno dato disponibilità a collaborare al progetto come ATS Bergamo, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Bergamo, il Corpo Polizia Provinciale Bergamo, l'Ascom Bergamo Formazione e le 3 Comunità Montane: Valle di Scalve, Laghi Bergamaschi e Valle Seriana.

"Il numero consistente e l'eterogeneità dei soggetti coinvolti – ha affermato il Presidente della Comunità Montana Valle Seriana Danilo Cominelli – dimostrano come il territorio bergamasco desideri affrontare nuove sfide progettuali basate su idee innovative e concrete incentrate sulle tematiche ambientali e faunistiche, percepite come argomenti dalle enormi potenzialità economiche ed occupazionali".

"Con Selvatici e Buoni – ha dichiarato Maurizio Zipponi, Presidente del Comitato Scientifico di Fondazione UNA Onlus – si attribuisce finalmente valore ad una carne tanto pregiata quanto sottovalutata come quella di selvaggina, nella cui filiera saranno introdotti criteri di tracciabilità, sicurezza alimentare, trasparenza e legalità. Ad enti e istituzioni bergamasche va il plauso di aver capito per prime le potenzialità della filiera della selvaggina come strumento utile al territorio per produrre nuova economia e nuovo lavoro, riconoscendo un positivo ruolo della caccia e dei cacciatori quali "paladini del territorio e della biodiversità". Come Fondazione UNA – conclude Zipponi – intendiamo replicare il modello Bergamo in altri territori italiani".

'Ringrazio la Fondazione UNA Onlus per aver scelto Clusone come sede di presentazione di questo importante progetto – ha dichiarato il Sindaco Paolo Olini – la carne di selvaggina è certamente un'eccellenza del nostro territorio e merita di essere valorizzata attraverso la creazione una filiera tracciata che parta dai boschi e arrivi alle nostre tavole'.

'L'avvio del corso di formazione, con oltre 30 iscritti – ha dichiarato Lorenzo Bertacchi, presidente Federcaccia Bergamo – dimostra l'interesse crescente per questo tema da parte dei

cacciatori ai quali è riconosciuto, dai regolamenti comunitari, un ruolo fondamentale nell'ambito della filiera alimentare delle carni di selvaggina'

Il nostro comprensorio – ha affermato Maurizio Volpi, Presidente del CA Prealpi Bergamasche – ha aderito convintamente al progetto “Selvatici e Buoni” unitamente ai comprensori alpini Valle Borlezza e Valle di Scalve, in quanto riteniamo che la creazione di una filiera della selvaggina possa diventare un motivo di prestigio per il mondo venatorio”

Della stessa opinione anche Pier Angelo Duci, Vice Presidente Comprensorio Alpino Valle Scalve e Circolo UNCZA Prealpi Orobiche: “abbiamo aderito con entusiasmo al progetto in quanto riteniamo sia un modo per far conoscere l'attività del mondo venatorio, e un'ulteriore occasione per far crescere i cacciatori eticamente, oltre a mettere in risalto il nostro territorio”.

Il progetto “Selvatici e buoni” – ha commentato Silvio Barbero, vicepresidente dell'Università di Piacenza – nasce dall'esigenza di trasformare un problema, in una risorsa. Il percorso di valorizzazione della filiera, che vede le carni di selvaggina protagoniste, parte dai cacciatori e dalla loro formazione, mirata a trasformarli in produttori di cibo con tutte le conoscenze necessarie e relative responsabilità. Poi verranno coinvolti macellai ed infine i ristoratori. Mettendo insieme questi saperi diversi si potrà creare un modello in grado di certificare provenienza e qualità delle carni. Raggiunto questo traguardo– ha concluso il Luca Pelliccioli – il passo seguente è informarne il consumatore e creare una domanda che privilegi l'alta qualità al giusto prezzo. Nel complesso il progetto è un'importante occasione per la terra bergamasca per approfondire e sviluppare un settore dalle forti potenzialità anche in logiche di ristorazione e turismo legato al nostro territorio.



Lunedì, 11 Settembre 2017 00:00

FONDAZIONE UNA: “SELVATICI E BUONI”

Scritto da [Luca Gironi](#)

Il prossimo 22 settembre alle ore 17 presso la comunità montana Valle Seriana, via S. Alessandro, 74 a Clusone (BG), la Fondazione Una presenta il progetto “Selvatici e buoni. Una filiera alimentare da valorizzare”, progetto scientifico per la valorizzazione della carne di selvaggina a cura dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell’Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

Interverranno alla presentazione Danilo Cominelli, Presidente Comunità Montana Val Seriana; Paolo Olini, Sindaco Comune Clusone; Nicola Perrotti, Presidente Fondazione UNA Onlus; Maurizio Zipponi, Presidente Comitato Scientifico Fondazione UNA Onlus; Silvio Barbero, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo; Paolo Lanfranchi, Università degli Studi di Milano, Dip. Di Medicina Veterinaria; Luca Pelliccioli, Studio associato AlpVet; Roberto Bertacchi, Presidente Federcaccia Bergamo; Maurizio Volpi, Comprensorio Alpino di Caccia PrealpBergamasche; Giacomo Dubiinsky, Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza; Antonio Maj, Comprensorio Alpino di Caccia Valle di Scalve.

L’iniziativa, nata dalla condivisione programmatica tra istituzioni ed enti locali, si pone come obiettivo principale lo sviluppo di una filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto sino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Carni da selvaggina: un progetto per valorizzare la filiera

23 settembre 2017 By: [Redazione](#)



«Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare»: è il titolo del convegno che si è tenuto questa sera presso la sede della Comunità Montana della Valle Seriana a Clusone.

L'iniziativa, che vede il coinvolgimento delle istituzioni ed enti locali, è stata promossa dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il

Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

L'obiettivo è lo sviluppo di una filiera di carni di selvaggina curandone ogni aspetto: da quelli igienici-sanitari alla valorizzazione degli stessi animali.

«Le carni da selvaggina rappresentano un'importante carica proteica con una quantità di grassi inferiore rispetto ad altri animali; carni naturalmente biologiche e che rappresentano dal punto di vista nutrizionale una buona alternativa alle carni rosse tradizionali – afferma Silvio Barbero, vicepresidente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo -. L'obiettivo del progetto è di creare una filiera che sia fatta di soggetti che operino all'interno della filiera in modo responsabile e che rispettino la trasparenza e la legalità; parliamo di cacciatori, macellai, ristoratori che si muovono insieme per certificare le carni. Altro punto centrale deve restare la sostenibilità del prodotto»





Valorizzare il **patrimonio faunistico bergamasco**, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina, sono le finalità del **progetto Selvatici e Buoni** lanciato nei giorni scorsi presso la Comunità Montana di Clusone.

Selvatici e Buoni: i corsi di formazione

Il progetto, curato **dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'**Università di Milano** e la **Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva** con il sostegno della **Fondazione UNA Onlus**, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la **carne di selvaggina**, che nel



territorio bergamasco ha enormi potenzialità considerata la presenza di oltre **13.000 ungulati selvatici** tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

A margine della cerimonia di presentazione è partito il primo **corso di formazione per "persona formata"** previsto nell'ambito delle azioni dal

progetto a cui hanno partecipato 35 iscritti; le altre lezioni previste si effettueranno il 26-28-30 settembre e il 2 ottobre.

Al primo, seguirà un secondo corso a Bergamo a fine ottobre ed un terzo a gennaio.

Selvatici e Buoni: Bergamo fa da apripista

Il territorio bergamasco fa da **apripista nazionale** per il progetto Selvatici e Buoni che si auspica possa venire **replicato anche in altre provincie italiane** per valorizzare le eccellenze faunistiche locali.



Il progetto è la sintesi di un lungo e impegnativo lavoro di consultazioni ed incontri tecnici **tra istituzioni e stakeholders locali**, i quali saranno anche parte attiva nelle sue fasi operative.

Con Selvatici e Buoni si attribuisce valore ad **una carne tanto pregiata quanto sottovalutata**, nella cui filiera saranno introdotti criteri di **tracciabilità, sicurezza alimentare, trasparenza e legalità**.

Un progetto che sarà inoltre molto utile anche al territorio per **produrre nuova economia e nuovo lavoro**, riconoscendo un ruolo positivo della caccia e dei **cacciatori visti come "paladini del territorio e della biodiversità"**.



Progetto “Selvatici e Buoni” –
Presentazione di avvio
progetto – Bergamo, 22
settembre 2017

Venerdì 22 settembre, presso la sede della **Comunità Montana Valle Seriana**, in via S. Alessandro, 74 a **Clusone (BG)**, alle **ore 17.00** verrà presentato il **Progetto scientifico “Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare”** a cura dell’**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, in collaborazione con il Dipartimento di **Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Milano** e la **Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva**.

L’iniziativa, nata dalla condivisione programmatica tra istituzioni ed enti locali, si pone come obiettivo principale lo sviluppo di una filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto sino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Lo **Studio Associato AlpVet**, grazie alla sua esperienza in tema di filiera selvaggina maturata negli anni anche su altri progetti di interesse locale, è **referente scientifico per il territorio** e sarà impegnato nell’ambito del progetto attraverso una collaborazione con l’Università delle Scienze Gastronomiche occupandosi dell’attività didattica e della costruzione partecipata della filiera selvaggina.

All’evento inaugurale di presentazione parteciperanno:

Danilo Cominelli, Presidente Comunità Montana Val Seriana

Paolo Olini, Sindaco Comune di Clusone

Nicola Perrotti, Presidente Fondazione UNA Onlus

Maurizio Zipponi, Presidente Comitato Scientifico Fondazione UNA Onlus

Silvio Barbero, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo

Paolo Lanfranchi, Università degli Studi di Milano, Dip. di Medicina Veterinaria

Luca Pelliccioli, Studio associato AlpVet

Lorenzo Bertacchi, Presidente Federcaccia Bergamo

Maurizio Volpi, Comprensorio Alpino di Caccia Prealpi Bergamasche

Giacomo Dubiinsky, Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza

Antonio Maj, Comprensorio Alpino di Caccia Valle di Scalve

Partner del progetto sono **FIDC Bergamo, Comprensorio Alpino Valle Borlezza, Comprensorio Alpino Val di Scalve, Comprensorio Alpino Prealpi Bergamasche.**

Supporter di progetto: **Comunità montana Val di Scalve, Comunità montana dei Laghi bergamaschi, Comunità montana Valle Seriana, Ascom Bergamo, Slow Food Valli orobiche, ANUU, Enalcaccia Lombardia, Circolo UNCZA Prealpi Orobiche, CIC Italia.**

Si prega di confermare la partecipazione a: info@fondazioneuna.org



SELVATICI E BUONI UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

**22
SETT
2017**
**ORE
17:00**

Progetto scientifico "Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare" a cura dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

L'iniziativa, nata dalla condivisione programmatica tra Istituzioni ed enti locali, si pone come obiettivo principale lo sviluppo di una filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto sino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Si prega di confermare la partecipazione a:
info@fondazioneuna.org



PARTNER DEL PROGETTO:



Federacaccia
Bergamo



Comprensorio
Alpino
Valle Borlezza



Comprensorio
Alpino
Val di Scelve



SUPPORTER DEL PROGETTO:



Comunità Montana
di Scelve



COMITATO PROVINCIALE
LUCHI BERGAMASCHI



ASCOM
CONSORZIO REGIONALE



SPAL CACCIA
LOBBAFADA



CIC ITALIA
COMITATO PROVINCIALE
DELLA CACCIA DELLA
VALLE SERIANA



COMUNITÀ MONTANA VALLE SERIANA
VIA S. ALESSANDRO, 74 - CLUSONE (BG)

INVITO ALLA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO SCIENTIFICO

SELVATICI E BUONI UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

**22
SETT
2017**
**ORE
17:00**



Saluti di benvenuto

Daniilo Cominelli, Presidente Comunità Montana Val Seriana
Paolo Olini, Sindaco Comune di Clusone

Introduzione e presentazione del progetto

Nicola Perrotti, Presidente Fondazione UNA Onlus
Maurizio Zipponi, Presidente Comitato Scientifico Fondazione UNA Onlus
Silvio Barbero, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo
Paolo Lanfranchi, Università degli Studi di Milano, Dip. di Medicina Veterinaria
Luca Pelliccioli, Studio associato AlpVet

Interventi Istituzionali del territorio

Lorenzo Bertacchi, Presidente Federacaccia Bergamo
Maurizio Volpi, Comprensorio Alpino di Caccia Prealpi Bergamasche
Giacomo Dublensky, Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza
Antonio Maj, Comprensorio Alpino di Caccia Valle di Scelve



La Fondazione UNA presenta a Clusone (BG) il progetto “Selvatici e Buoni”

L'iniziativa è finalizzata a valorizzare la carne di selvaggina: l'appuntamento è per il prossimo 22 settembre presso la Comunità Montana.

Di

Simone Ricci

11 settembre 2017



SELVATICI E BUONI
UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

Progetto scientifico "Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare" a cura dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

L'iniziativa, nata dalla connessione programmatica tra istituzioni ed enti locali, si pone come obiettivo principale lo sviluppo di una filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto sino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Si prega di confermare la partecipazione a:
ufficio.stampa@fondazioneuna.org

COMUNITÀ MONTANA VALLE SERIANA

Fra undici giorni la **Fondazione UNA (Uomo Natura Ambiente)** presenterà a Clusone, in provincia di Bergamo, il [progetto "Selvatici e buoni"](#). Una filiera alimentare da valorizzare". Il progetto scientifico è volto a **valorizzare la carne di selvaggina** e si avvale della collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Milano e della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva. L'iniziativa è curata dall'Università di Scienze Gastronomiche di

Pollenzo, mentre la presentazione avverrà alle **17**, per la precisione presso la **Comunità Montana Valle Seriana**.

Gli interventi saranno davvero numerosi. Solo per citarne alcuni, si può fare riferimento a Nicola Perrotti, presidente della Fondazione UNA, Roberto Bertacchi, numero uno di **Federcaccia Bergamo**, docenti universitari e i rappresentanti dei comprensori alpini caccia (Prealpi Bergamasche, Valle Borlezza e Valle di Scalve).

L'obiettivo è quello di valorizzare la selvaggina mediante attività di formazione, miglioramenti delle **caratteristiche igieniche e sanitarie**, valorizzazione del prodotto e promozione sul territorio. Proprio in questi ultimi giorni si è parlato di un corso organizzato dalla Federcaccia di Bergamo per il rilascio della qualifica di **"persona formata"**, una serie di lezioni che fanno parte proprio del progetto "Selvatici e Buoni".



Lunedì, 11 Settembre 2017 00:00

FONDAZIONE UNA: “SELVATICI E BUONI”

Scritto da [Luca Gironi](#)

Il prossimo 22 settembre alle ore 17 presso la comunità montana Valle Seriana, via S.Alessandro, 74 a Clusone (BG), la Fondazione Una presenta il progetto “Selvatici e buoni. Una filiera alimentare da valorizzare”, progetto scientifico per la valorizzazione della carne di selvaggina a cura dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell’Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

Interverranno alla presentazione Danilo Cominelli, Presidente Comunità Montana Val Seriana; Paolo Olini, Sindaco Comune Clusone; Nicola Perrotti, Presidente Fondazione UNA Onlus; Maurizio Zipponi, Presidente Comitato Scientifico Fondazione UNA Onlus; Silvio Barbero, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo; Paolo Lanfranchi, Università degli Studi di Milano, Dip. Di Medicina Veterinaria; Luca Pelliccioli, Studio associato AlpVet; Roberto Bertacchi, Presidente Federcaccia Bergamo; Maurizio Volpi, Comprensorio Alpino di Caccia PrealpBergamasche; Giacomo Dubiinsky, Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza; Antonio Maj, Comprensorio Alpino di Caccia Valle di Scalve.

L’iniziativa, nata dalla condivisione programmatica tra istituzioni ed enti locali, si pone come obiettivo principale lo sviluppo di una filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto sino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Hunting Mygra 2017



SELVATICI E BUONI UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

**22
SETT
2017**

**ORE
17:00**

Progetto scientifico **'Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare'** a cura dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

L'iniziativa, nata dalla condivisione programmatica tra istituzioni ed enti locali, si pone come **obiettivo principale lo sviluppo di una filiera delle carni di selvaggina** attraverso attività di formazione, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto sino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Si prega di confermare la partecipazione a:
ufficio.stampa@fondazioneuna.org



**COMUNITÀ MONTANA VALLE SERIANA
VIA S. ALESSANDRO, 74 - CLUSONE (BG)**

A Bergamo parte il progetto Selvatici e Buoni, curato dalla Fondazione UNA Onlus e dedicato alla valorizzazione della carne di selvaggina.

Il 22 settembre presso la Comunità Montana Val Seriana di Clusone (BG) si svolgerà la cerimonia di presentazione del progetto a cui seguirà il primo corso pratico tenuto da esperti del settore.

Chi volesse partecipare all'evento può contattarci qui o all'indirizzo mail ufficio.stampa@fondazioneuna.org

FONDAZIONE UNA: “SELVATICI E BUONI”

11 settembre 2017 - **Eventi**

Il prossimo 22 settembre alle ore 17 presso la comunità montana Valle Seriana, via S. Alessandro, 74 a Clusone (BG), la Fondazione Una presenta il progetto “Selvatici e buoni. Una filiera alimentare da valorizzare”, progetto scientifico per la valorizzazione della carne di selvaggina a cura dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell’Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

Interverranno alla presentazione Danilo Cominelli, Presidente Comunità Montana Val Seriana; Paolo Olini, Sindaco Comune Clusone; Nicola Perrotti, Presidente Fondazione UNA Onlus; Maurizio Zipponi, Presidente Comitato Scientifico Fondazione UNA Onlus; Silvio Barbero, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo; Paolo Lanfranchi, Università degli Studi di Milano, Dip. Di Medicina Veterinaria; Luca Pelliccioli, Studio associato AlpVet; Roberto Bertacchi, Presidente Federcaccia Bergamo; Maurizio Volpi, Comprensorio Alpino di Caccia PrealpBergamasche; Giacomo Dubiinsky, Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza; Antonio Maj, Comprensorio Alpino di Caccia Valle di Scalve.

L’iniziativa, nata dalla condivisione programmatica tra istituzioni ed enti locali, si pone come obiettivo principale lo sviluppo di una filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto sino ad arrivare alla promozione sul territorio.



una.it    

SELVATICI E BUONI
UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

22 SETT 2017
ORE 17:00

Progetto scientifico “Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare” a cura dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

L’iniziativa, nata dalla condivisione programmatica tra istituzioni ed enti locali, si pone come obiettivo principale lo sviluppo di una filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto sino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Si prega di confermare la partecipazione a:
ufficio.stampa@fondazioneuna.org

COMUNITÀ MONTANA VALLE SERIANA
VIA S. ALESSANDRO, 74 - CLUSONE (BG)

PARTNER DEL PROGETTO:



SUPPORTER DEL PROGETTO:



ARTI VENATORIE & SOCIETÀ

Stop ai richiami acquatici fino al 31 ottobre

Il provvedimento

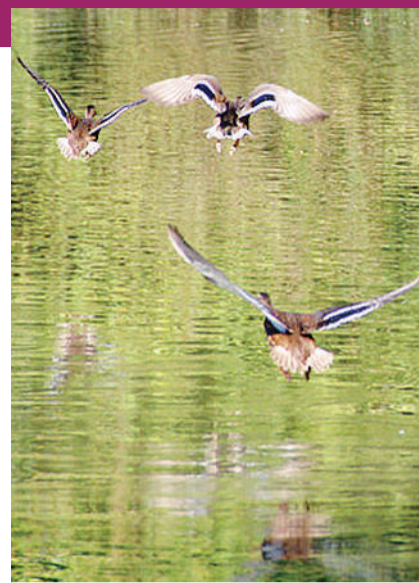
Il ministero della Salute ha emanato un'ordinanza che conferma il divieto su tutto il territorio italiano

L'Acma, associazione settoriale di Federcaccia specializzata nella caccia ai migratori acquatici, ha informato circa le novità in vista della prossima

stagione, o meglio la conferma dell'impossibilità di utilizzare i richiami vivi acquatici. Il ministero della Salute ha infatti emanato una nuova ordinanza che vieta l'uso dei richiami anseriformi e caradriformi nelle zone ad alto rischio fino al 31 ottobre, con conseguenza su tutto il territorio italiano. «Poiché a oggi, come detto, non sono state emanate le nuove disposizioni di de-

roga che avrebbero potuto consentire l'uso dei richiami almeno nelle zone non ad alto rischio - precisa Acma -, l'uso dei richiami rimane interdetto su tutto il territorio nazionale. A seguito di questi sviluppi Acma e Fidchanno richiesto immediatamente un incontro con l'Istituto di riferimento (Istituto zooprofilattico delle Venezie)». La scelta del ministero è la conseguenza dei casi di aviaria presenti nel Nord Italia che hanno caratterizzato l'estate e fatto saltare le Fiere degli Uccelli di Pontida, Casazza e Clusone: si tratta dell'applica-

zione di misure di riduzione del rischio e di biosicurezza rafforzate, nonché sistemi di individuazione precoce dei rischi di trasmissione al pollame, attraverso i volatili selvatici, dei virus dell'influenza aviaria ad alta patogenicità sul territorio nazionale. Naturalmente la notizia riguarda solo la caccia ai migratori acquatici e non quella da appostamento fisso alla piccola migratoria praticata da tantissimi bergamaschi, che potranno utilizzare senza problemi i loro richiami vivi per la caccia a tordi e cesene.



Il ministero della Salute sta cercando di arginare in tutti i modi il fenomeno dell'aviaria, facilmente trasmissibile dai volatili selvatici

Cara caccia, quanto mi costi?

Ecco nel dettaglio, disciplina per disciplina le spese affrontate dai cacciatori, tasse comprese

SIMONE MASPER

Apoco più di 10 giorni dall'apertura della stagione venatoria alla maggior parte delle specie cacciabili, mentre tutto ancora tace sui temi più cari alle doppiette pronte con tanti dubbi alla nuova annata, l'unica cosa certa sono le cifre spese dai cacciatori nelle varie specialità e alle tasse pagate per poter praticare l'attività nel rispetto della legge.

Il problema del mancato invio dei tesserini ha fatto arrabbiare le associazioni venatorie, consapevoli delle tasse che il mondo della caccia versa a livello statale e regionale.

In sintesi, analizzando i dati del 2016, in Lombardia per la licenza di caccia governativa statale (173,16 euro) i quasi 70mila paganti versano ben 12 milioni di euro, per la tassa regionale di caccia (64,36 euro) la cifra è di 4 milioni e mezzo di euro, per quella regionale per chi pratica la caccia da appostamento fisso (55,78) altri 631mila euro per un totale di 17.103.664 euro versati dai cacciatori lombardi.

Le cifre naturalmente aumentano quando si va a pensare a tutta la nazione e ai 900 mila cacciatori praticanti: quasi 156 milioni di euro per la tassa governativa, 58 milioni per quella regionale sulla licenza di caccia, una stima di 90 milioni di euro per il contributo base ad Atc e Ca e una cifra media uguale per l'assicurazione per un totale di quasi 400 milioni di euro, precisamente 393.768.000 euro.

A questi vanno ad aggiungersi tutti i ricavi di chi vive di caccia, cioè tutte le attività produttive legate al mondo venatorio con spese in armi, munizioni, abbigliamento, viaggi, ristoranti, alberghi, cinofilia, riviste e tanto altro ancora: ipotizzando una spesa di 2mila euro per i 900mila cacciatori italiani, all'anno si può arrivare ad una cifra di 1 miliardo e 800 milioni di euro.

A Bergamo primeggia la caccia da capanno alla piccola migratoria, tradizione attiva da secoli e limitata nelle ultime annate dalla chiusura dei roccoli. Il

Oltre all'abbigliamento e alle dotazioni di armi e munizioni, anche il costo degli animali

costo più influente è quello per l'approvvigionamento e il mantenimento dei richiami, a meno che si tratti di un allevatore. Poi c'è il costo delle tasse sui 400 euro, mentre per gli animali si parla di 600 euro di mangime più integratori e medicine, senza dimenticare la spesa per l'approvvigionamento di uccelli: per i tordi si parla come minimo di 200 euro a richiamo, per i sasselli 400 euro, 300 euro per le cesene, una spesa che in media per chi vuole rinnovare il parco richiami, complice la chiusura dei roccoli, arriva a

Si comincia il 22 settembre Selvatici e buoni un corso gratuito

Cinque appuntamenti Da Clusone a Sovere

La Fondazione Una, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, lo studio Associato AlpVet e la Società di Medicina veterinaria preventiva, organizza corsi gratuiti nell'ambito del progetto «Selvatici e buoni»: una filiera alimentare da valorizzare. Si partirà venerdì 22 settembre dalle ore 19,30 alle 22,30 alla Comunità montana di Clusone, per poi proseguire martedì 26 settembre dalle 20 alle 23 e giovedì 28 settembre dalle 20 alle 23; il corso si concluderà con gli ultimi due appuntamenti al CIs Serpellini di Sovere sabato 30 settembre dalle 9 alle 13 e lunedì 2 ottobre dalle 19,30 alle 22,30 al Ristorante «La Selva» a Clusone. L'iniziativa è patrocinata da Regione Lombardia, Ascom, Federcaccia Bergamo, Comunità Valle di Scalve, Comunità Montana de laghi bergamaschi, CA Valle Borlezza, CA Valle di Scalve, Ca Prealpi Bergamasche, Unca Circolo Prealpi Orobiche.

1000 euro, a cui naturalmente si aggiungono spese di trasporto in base al luogo dell'attività. Più che i fucili il costo riguarda le cartucce, un centinaio di euro l'anno. Prima di ogni stagione c'è sempre la necessità di lavorare alla sistemazione del capanno, altre spese aggiuntive per chi da solo non è in grado di completare il lavoro.

Per la stanziale naturalmente aumentano le spese di trasporto e subentrano quelle per i cani, senza dimenticare quelle per gli ambiti di caccia (per due territori di caccia si arriva anche a 250 euro), il mangime per i cani, le visite, le vaccinazioni che contribuiscono a far salire il costo di altri mille euro, oltre tutte le tasse necessarie per poter svolgere l'attività.

Gli appassionati alla caccia agli ungulati sono quelli «costretti» a una spesa maggiore, soprattutto nella fase di partenza. Oltre alla tassa statale e a quella regionale si aggiunge un'assicurazione, presente anche in tutte le altre attività ma con prezzi variabili, di almeno di 120 euro l'anno, l'iscrizione al CA di 220 euro e cartucce per un centinaio di euro l'anno. In fase di partenza è necessario un binocolo da 1.000 euro, una carabina da 1.000 euro più un'ottica almeno di 800 euro e un telesmetro sui 400 euro. La spesa necessaria per l'abbigliamento gira intorno a 700 euro, comprendenti tra le altre cose un paio di scarponi per la montagna (200 euro); per i più esperti e per gli accompagnatori è necessario un cannocchiale da avvistamento con treppiede per un valore di più di mille euro.

In ottica di cani da caccia e una muta di 6-7 segugi ecco che per gli appassionati alla caccia alla lepre i costi aumentano proprio per il mantenimento dei campioni a 4 zampe. Per l'alimentazione, le spese veterinarie, l'addestramento e l'allenamento si spendono anche 4 mila euro l'anno, a cui vanno ad aggiungersi le spese per il trasporto sia in fase di caccia che di allenamento, oltre a quelle fisse per le tasse, il vestiario e gli optional.



Sempre più cacciatori utilizzano ottiche per l'avvistamento soprattutto nella caccia di selezione

Per le dieci giornate c'è tempo fino al 17 settembre

Appostamento

Solo per la stagione 2017-18. Le domande vanno poste a un solo ambito territoriale o comprensorio alpino

La Regione ha approvato i criteri per la fruizione delle dieci giornate di caccia all'avifauna migratoria da appostamento temporaneo. La delibera è passata su proposta dell'assessore regionale all'Agricoltura, Gianni Fava. La domanda può essere presentata in un solo ambito o comprensorio alpino dal 1° al 31 marzo di ogni anno. Solo per la stagione venatoria 2017/18, viene previsto che la richiesta venga effettuata dal 1° al 17 settembre prossimo e che l'autorizzazione sia rilasciata



Capanno di caccia

entro il 13 ottobre. I modelli di domanda e autorizzazione da utilizzare sono quelli approvati dal competente dirigente della direzione generale Agricoltura della Regione Lombardia.

Il numero dei cacciatori che può usufruire delle dieci giornate non può superare il cinque per cento del numero complessi-

sivo dei cacciatori ammessi nell'ambito territoriale o comprensorio alpino nella precedente stagione venatoria. E, previo calcolo del numero di cacciatori autorizzabili, l'ambito territoriale o il comprensorio alpino devono autorizzare alla fruizione delle giornate di caccia all'avifauna migratoria secondo l'ordine cronologico di presentazione delle domande.

La Legge di semplificazione prevede la possibilità, per i cacciatori, con opzione di caccia vagante in zona Alpi o vagante sul restante territorio, di fruire gratuitamente di dieci giornate di caccia all'avifauna migratoria da appostamento temporaneo, anche con l'utilizzo di richiami vivi. In ogni caso la norma prevede che il tragitto di andata e ritorno dall'appostamento temporaneo deve essere compiuto con il fucile scarico e in custodia. Le dieci giornate sono fruibili a partire dalla terza domenica di ottobre, fermo restando il numero massimo di 55 giornate di caccia consentito nell'arco della stagione venatoria.

Fabio Florindi