

## Una nuova opportunità per il territorio

La provincia di Pistoia è la prima in Toscana ad avere avviato uno specifico Progetto per la creazione di una filiera alimentare per portare la carne da selvaggina sulle tavole dei consumatori, partendo dagli animali prelevati in interventi finalizzati al contenimento dei danni all'agricoltura. L'Ambito Territoriale di Caccia di Pistoia, avvalendosi delle competenze tecniche di D.R.E.Am. Italia, ha già concretizzato tutta una serie di azioni che affrontano sia la parte relativa agli investimenti strutturali (Centri di Sosta), la revisione dei protocolli di gestione, la valorizzazione del prodotto carni di selvaggina per il massimo apprezzamento delle sue qualità e proprietà organolettiche da parte del consumatore.

Uno slancio importante al Progetto è stato dato dalla creazione di una rete di rapporti lungo la filiera in grado di veicolare le carni dalla produzione primaria (cacciatore) ad un Centro Lavorazione Carni riconosciuto dalle normative comunitarie per la certificazione del prodotto, per la successiva distribuzione ed utilizzo da parte delle strutture recettive (ristoranti, agriturismi, etc.) presenti sul territorio, per una fruizione da parte del consumatore finale.

Fondamentale in questo contesto la partecipazione al Progetto di:

Macelleria Zivieri Massimo srl, Associazione Terra nostra Agriturismo e Ambiente, Federalberghi Montecatini Terme (Apam), Confcommercio Imprese per l'Italia - provincia di Pistoia, Slowfood delle condotte della Valdinievole, Pistoia e Montagna Pistoiese.

*"La selvaggina è sempre stata la carne per eccellenza, fino a non molti anni fa era il mangiare dei signori, i pochi che potevano cibarsi di carne. Era per i ricchi, ma era anche indubbiamente una pietanza sana, ricca di nutrienti, senza colesterolo, ed è sicuramente la carne del futuro! L'unico problema è renderla controllata e sostenibile"*

(Gambero Rosso, ottobre 2012)

### RIFERIMENTI

[www.atc16pistoia.it](http://www.atc16pistoia.it)

Ambito Territoriale di Caccia Pistoia  
Via E. Fermi, 100  
51100 - Pistoia

### D.R.E.Am. Italia

[www.dream-italia.it](http://www.dream-italia.it)  
Via Garibaldi, 3  
52015 Pratovecchio Stia (AR)

### SEDE OPERATIVA:

Via Enrico Bindi, 14 - 51100 Pistoia  
Tel. 0573/365967 - Fax 0573/34714  
E-mail: [segreteria-pt@dream-italia.it](mailto:segreteria-pt@dream-italia.it)



Progetto di filiera per il trattamento e la commercializzazione della carne di fauna selvatica in Provincia di Pistoia

*Come una volta, nasce dalla natura...  
una nuova opportunità per il territorio*

**Filiera  
Selvatica** 

*la selvaggina a km0 made in PT*





La Regione Toscana è la regione d'Italia a più elevata presenza di fauna selvatica ungulata, ovvero **cinghiali, caprioli, cervi, daini e mufloni**. Ogni anno vengono abbattuti non meno di 100.000 capi ed il cinghiale rappresenta la specie più rappresentativa nei carnieri. Queste popolazioni sono oggetto di piani di gestione e di contenimento volti a mantenere un equilibrio con il territorio agro-silvo pastorale, attraverso il raggiungimento delle densità sostenibili interspecifiche a livello locale.



La fauna selvatica ungulata, se gestita attraverso una razionale pianificazione faunistico-venatoria, è una **risorsa rinnovabile** che può essere sfruttata per rilanciare o incrementare l'economia di alcuni territori, in particolare quelli rurali e montani. Il potenziamento di una filiera a scopi alimentari, tramite l'applicazione di buone pratiche igienico-sanitarie, la diffusione della conoscenza delle qualità del prodotto, insieme al coinvolgimento di diversi portatori di interesse, ne permetterebbe in maggior sfruttamento in chiave di valorizzazione del territorio, con ricadute di indubbio valore economico.

## Dalla filiera selvatica la carne più magra che c'è

Tornare oggi al consumo di selvaggina, potrebbe sembrare anacronistico, in verità rappresenta il recupero di una produzione sostenibile e di qualità. Si tratta infatti di una produzione derivata da fonti rinnovabili, che sfrutta una biomassa, non produce impatto ambientale ed è a chilometro zero. Inoltre, proprio per il tipo di vita condotto e l'assenza di trattamenti da parte dell'uomo, l'animale selvatico presenta caratteristiche più vicine a quelle di alimento "naturale", peculiarità divenuta sempre più importante per l'odierno consumatore.

Dal punto di vista nutrizionale, la carne di selvaggina ungulata è generalmente caratterizzata da un elevato apporto proteico cui si affianca un basso tenore lipidico, rendendola allettante per le attuali esigenze dei consumatori, che richiedono alimenti sempre più magri.

La quantità di grasso intramuscolare è spesso inferiore all'1% ed i grassi presenti sono di buona qualità nutrizionale, in quanto la proporzione degli acidi grassi è a favore di quelli polinsaturi, che favoriscono il colesterolo "buono" e limitano quello "cattivo". L'effetto della ridotta quantità di estratto etereo sulla tenerezza, sull'aroma e sulla succosità, può essere del resto contrastato dal corretto trattamento delle carni nelle fasi immediatamente successive all'abbattimento ed è legato alla frollatura che richiede modalità specifiche.

Le carni di selvaggina sono generalmente caratterizzate da un maggiore contenuto in amminoacidi utilizzabili dall'organismo umano per la sintesi proteica rispetto a quanto rilevabile nelle specie domestiche.

Il contenuto in vitamine si presenta differente a seconda della specie considerata. Il cervo ha un più alto contenuto in tiamina, riboflavina ed acido pantotenico; il cinghiale presenta un più elevato contenuto di vitamina B6 e riboflavina rispetto al suino domestico, mentre quest'ultimo ha un contenuto superiore di tiamina ed acido pantotenico.

Infine, la loro denominazione di "carni rosse" è dovuta alla ricchezza in ferro, cioè un elemento indispensabile per legare l'ossigeno, elemento essenziale al movimento proprio di questi animali, e presenta quindi maggiori proprietà antianemiche rispetto alle carni degli animali domestici.

**Igles Corelli**  
Ristorante Atman  
Lamporecchio - PT



"Cinghiale con mele e mirtilli"



"La caccia si tuffa nel risotto"



"Il Capriolo si fa tonno"



"Maccheroni con cervo scottato"

