

# ECOSELVOFILIERA: UN PROGETTO PILOTA PER LA REALIZZAZIONE DI UNA FILIERA DI CARNI DI SELVAGGINA PER LA SOSTENIBILITA' E LA VALORIZZAZIONE QUALITATIVA DELLE CARNI DEGLI UNGULATI SELVATICI

Pedrazzoli Martina\*<sup>1</sup>, Monacelli Alessandro.\*

\*Dottore agronomo – Perugia, Italy

<sup>1</sup> Corresponding author: pedrazzoli.agronomo@gmail.com - +39-3493792732

## CONCEPT

CRESCITA DELLA POPOLAZIONE DI UNGULATI

SOVRABBONDANZA

CONFLITTO CON LE ATTIVITÀ UMANE E LA BIODIVERSITÀ

AUMENTO DEL PRELIEVO VENATORIO

INCREMENTO DEL CONSUMO DI CARNE

CARNE DI UNGULATI SELVATICI

**ETICA - ECOLOGICA - SOSTENIBILE**

valorizzazione con la creazione di una

**ECOSELVOFILIERA**

nuovo processo di gestione delle carni di ungulati selvatici con la finalità di accrescere la competitività e la sostenibilità nel settore agroalimentare e forestale grazie alla valorizzazione della biorisorsa selvaggina in una filiera ecologica strutturata

## TEMATICA DEL PROGETTO

Il progetto si inserisce nell'ambito di intervento:  
**Modelli di sviluppo sostenibile**

Stima degli abbattimenti di ungulati in Italia  
(Ramanzin et al., 2010)

- Cinghiale: 160.000 capi/anno;
- Capriolo: circa 50.000 capi/anno;
- Camoscio alpino: 12.600 capi/anno;
- Cervo: 9.500 capi/anno
- Daino: circa 5.000 capi/anno
- Mufone: circa 1.100 capi/anno



## PIANO DI LAVORO



N. ATTIVITA'	DESCRIZIONE	COMPONENTI ATTIVITA'			
		FAS	MES		
1	Prelievo venatorio, accentramento delle carcasse presso il CS e trasporto al CLS	1A	Monitoraggio ungulati		
		1B	Prelievo venatorio all'aspetto		
		1C	Prelievo venatorio in braccata/girata		
		1D	colture a perdere alimentazione cinghiali caprioli		
		1E	Esame trichinoscopico		
		1F	apertura e mantenimento viabilità forestale		
		1G	Trasporto da centro di sosta a centro di lavorazione		
		1H	Valutazione le gale ed economica		
		RISULTATO		Procedure operative per le corrette tecniche di abbattimento e trattamento dei capi abbattuti prima del trasferimento presso il CLS	
		2	Trasporto - trasformazione del prodotto e	2A	ricezione del capo in pelle, sezionamento in mezzene e lavorazione della carne per prototipi di prodotto
2B	Valutazione economica				
2C	Campionamento presso CLS della carne di cinghiale fresca da braccata e aspetto				
2D	Campionamento presso CLS della carne di cervidi				
2E	Campionamento del macinato e dei prodotti trasformati				
RISULTATO				Manuale per il corretto trattamento e lavorazione delle carni di selvaggina	
3	Validazione dei processi e caratterizzazione qualitativa della carne di ungulati selvatici (capriolo, daino, cinghiale)	3A	Analisi prima fase		
		RISULTATO		Rapporto analisi prima fase	
		3B	Analisi seconda fase (microbiologiche, chimico fisiche, shelf life, sensoriali,)		
RISULTATO		Rapporto analisi seconda fase			
4	Coordinamento	4A	Riunioni partner		
		4B	Monitoraggio andamento progetto		



## RUOLO PROFESSIONALE DEL DOTTORE AGRONOMO

Il progetto pone in risalto la figura del dottore agronomo e del dottore forestale esaltandone la formazione multidisciplinare in ambiti in cui la professionalità può essere maggiormente valorizzata, quali il:

- settore FAUNISTICO VENATORIO dove il dottore agronomo ed il dottore forestale sono impegnati nella pianificazione ed esecuzione dei censimenti di ungulati selvatici, nella progettazione di miglioramenti ambientali ai fini faunistici e delle strutture e sistemazioni forestali necessarie alla gestione faunistico venatoria;



- settore DELL'IGIENE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI dove il dottore agronomo ed il dottore forestale progettano ed eseguono piani di campionamento ed interpretano i risultati delle analisi degli alimenti lungo tutta la filiera.

- settore AGROALIMENTARE E SVILUPPO RURALE dove il dottore agronomo ed il dottore forestale hanno un ruolo di rilievo nella progettazione della filiera, nella sua organizzazione e nell'individuazione delle fonti di finanziamento adeguate.

## AUTORI

**Martina Pedrazzoli**, dottore agronomo e dottore di ricerca in Biologia vegetale e biotecnologie agroambientali, alimentari e zootecniche e specializzata nella ricerca e nell'applicazione in campo degli aspetti inerenti la qualità della carne e la gestione degli ungulati e delle loro carni.

Nel progetto si occupa della progettazione, pianificazione e validazione dei processi di filiera attraverso il campionamento e le analisi qualitative delle carni e degli aspetti normativi concernenti la commercializzazione della carne di selvaggina.

**Alessandro Monacelli**, dottore agronomo con un'esperienza ventennale nella gestione faunistica, consigliere dell'Ente Produzione Selvaggina, membro della Consulta Faunistica della Regione Umbria, coordinatore della gestione venatoria e dei monitoraggi della fauna dell'Azienda Faunistico Venatoria "Schifanoia" dell'estensione di 2420 ha.

Nel progetto si occupa del coordinamento generale, dei censimenti faunistici, della pianificazione territoriale, della formazione dei cacciatori, dei rapporti con le amministrazioni e dell'individuazione delle fonti di finanziamento.