

Ricerca corrente IZSve 07/09 Approcci all'igiene delle carni di selvaggina nell'arco alpino orientale.

Responsabile scientifico: dott. Carlo Vittorio Citterio

Abstract

In molte aree delle Alpi italiane, gli animali selvatici abbattuti a caccia, e in particolare gli ungulati, potrebbero rivestire un ruolo importante come risorsa alimentare ed economica, come già accade in altri paesi europei, anche sulla scorta dei recenti regolamenti comunitari. Tuttavia, la cultura igienico-sanitaria delle carni di selvaggina sta ancora muovendo i primi passi nel nostro paese, e molto lavoro resta ancora da fare perché i cacciatori e più in generale i consumatori ne comprendano l'importanza. D'altra parte, gli stessi consumatori sono sempre più interessati a prodotti salubri e sicuri e con elevate proprietà nutrizionali, ovvero con caratteristiche che sono proprie anche della selvaggina, se correttamente abbattuta e trattata. Varrebbe pertanto la pena di sostenere uno sforzo in questo senso.

La sorveglianza sanitaria sulla biocenosi di origine rappresenta il primo requisito per assicurare la qualità e la sicurezza delle carni di animali selvatici a vita libera. Tale sorveglianza è tanto più efficace quanto più coinvolge diverse componenti territoriali: riserve di caccia, associazioni venatorie, autorità competenti in materia di sanità animale e pubblica, autorità competenti per la gestione faunistica, laboratori ed enti di ricerca ecc., attraverso i quali implementare una rete di sorveglianza. Nell'Arco Alpino Orientale esistono già alcune esperienze in questo campo. Ad esempio, nelle province di Belluno, Trento e Bolzano è stato messo a punto nel 2008 e si sta collaudando un programma di sorveglianza passiva, in cui è disponibile anche un vademecum e una scheda raccolta dati. Nelle tre province citate e in altre aree del Triveneto sono stati anche organizzati dei corsi teorico-pratici per cacciatori e personale di vigilanza, che hanno previsto lezioni sui principali aspetti di anatomia, fisiologia e comportamento della selvaggina, sulla patologia e le principali lesioni riscontrabili negli animali cacciati, sul significato delle malattie nella

fauna, sulle buone pratiche di abbattimento, stoccaggio e trattamento della selvaggina e sulle principali alterazioni delle carni. Va peraltro notato che, anche all'interno di un'area relativamente "limitata" come il Triveneto, esistono notevoli differenze territoriali rispetto al trattamento delle carni di selvaggina: ad esempio, alcune riserve dispongono di centri di raccolta con cella frigorifera, dove le carcasse possono essere stoccate, trattate, ed esaminate, mentre in altre zone queste strutture sono assenti. Queste differenze necessariamente condizionano la qualità delle carni e la possibilità di ottenere prodotti validi, nonché la possibilità di ottemperare a tutti gli adempimenti legislativi in caso di commercializzazione.

Il presente progetto si propone di sperimentare approcci diversi e complementari al tema dell'igiene della carne di selvaggina, a partire dalla formazione dei cacciatori e del personale di vigilanza e dalla sorveglianza sanitaria sulle popolazioni selvatiche, per arrivare alle analisi microbiologiche sulle carni di selvaggina di diverse specie e mantenute/lavorate in diverse condizioni e con diverse modalità. Si propone inoltre, a più lungo termine, di incrementare, tramite le attività citate e la divulgazione dei risultati, la cultura dell'igiene delle carni di selvaggina nell'Arco Alpino orientale, anche alla luce del crescente interesse dei consumatori per questi prodotti e dei risvolti economici della loro commercializzazione. Un importante aspetto innovativo di questo progetto è legato al coinvolgimento di numerosi stakeholder, già interessati per differenti aspetti a temi faunistici e sanitari, al tema dell'igiene delle carni di selvaggina, a cui potranno contribuire ciascuno con la propria esperienza.