



Sgamelotti

La selvaggina è in tavola: *prove tecniche di filiera*

MAURA GUERRINI
Servizio Tutela
e Sviluppo Fauna,
Provincia di Bologna

Un circuito di eccellenza per le carni di pregio: grazie al laboratorio di Aldo Zivieri, **titolare di una macelleria a Monzuno, nell'Appennino bolognese**

In collaborazione con
MARIA LUISA ZANNI
Servizio Territorio
Rurale e Attività
Faunistico-Venatorie,
Regione
Emilia-Romagna

L'utilizzo della selvaggina come fonte di approvvigionamento alimentare ha mantenuto per secoli la sua immagine di cibo "difficile" da cucinare e da digerire, in netto contrasto con la concezione moderna di alimento dietetico, ben confezionato e facilmente reperibile. Vi sono quindi alcuni luoghi comuni da sfatare per avvicinarsi in maniera corretta a questa preziosa risorsa gastronomica. Innanzitutto un approfondimento delle caratteristiche nutritive delle carni di selvatici dice come queste siano perfettamente in linea con le esigenze di un'alimentazione rigorosa sotto il profilo igienico e sanitario.

Le carni dei cervidi contengono le stesse quantità di proteine dei bovini, ma sono molto meno ricche di grassi e di calorie. Recenti studi effettuati dal Servizio veterinario dell'Azienda Usl di Bologna - analizzando campioni di cinghiali abbattuti durante l'attività di controllo - hanno dimostrato che i lipidi contenuti nei cinghiali selvatici appartengono al gruppo dei grassi polinsaturi, particolarmente consigliati dai nutrizionisti.

Le carni di ungulati rappresentano quindi un

prodotto eccellente sotto il profilo alimentare e dietetico. Sono magre, povere di colesterolo e ricche di proteine e di ferro, ma anche tenere e facilmente digeribili, purché sottoposte a cotture non prolungate e poco speziate. Sono infine più che sicure in virtù dell'ottimo stato di salute degli animali selvatici documentato dal lavoro di monitoraggio sanitario che viene svolto costantemente da molti anni dai servizi veterinari in Emilia-Romagna, una regione dove si registrano in media circa 40 mila abbattimenti di ungulati all'anno.

*Un patrimonio
ancora da scoprire*

La carne dei selvatici è recentemente salita alla ribalta grazie all'iniziativa di un'antica macelleria dell'Appennino bolognese e all'intraprendenza del suo giovane titolare. Parliamo della Macelleria Zivieri di Monzuno, guidata in questo progetto da Aldo Zivieri, che ha inaugurato il 20 ottobre scorso un innovativo laboratorio didattico di lavorazione delle carni con una manifestazione che

*Foto in alto:
Roast Beef di cervo,
creazione dello chef
Girolamo Galeazzi*

ha visto all'opera alcuni dei più apprezzati chef. È stato possibile degustare piatti inediti e creativi a base di cinghiale, capriolo, cervo e altri selvatici, preparati al momento e con modalità che hanno avuto certo il "tocco" del maestro, ma che con un modesto impegno diventano alla portata di cuochi non professionisti e per un consumo familiare.

La giornata di Monzuno, replicata una settimana dopo a Sasso Marconi - sempre nell'ambito di Tartufesta - e in novembre a Palazzo Re Enzo in occasione di Enologica, ha richiamato l'attenzione su un patrimonio presente in abbondanza nelle nostre montagne, ma ancora tutto da scoprire in termini gastronomici e come opportunità di promozione turistica del territorio. Molto tuttavia resta ancora da fare per valorizzare una filiera locale di carni pregiate. Si stanno progettando eventi ad hoc per la prossima primavera da realizzare nel centro storico di Bologna proprio con l'obiettivo di sviluppare una rete di imprenditori protagonisti di un virtuoso circuito di eccellenza gastronomica.

Dai tagli delle carcasse fino alla stagionatura

Tornando al laboratorio didattico di Monzuno, questo è stato attrezzato per rendere "trasparenti" operazioni che normalmente si svolgono in luoghi chiusi e appartati: dai tagli delle carcasse alla preparazione degli insaccati, fino alla stagionatura e alla preparazione dei piatti secondo originali ricette. Uno spazio adibito ad aula didattica e dotato di strumenti audiovisivi consente al cuoco o al norcino di insegnare agli apprendisti le tecniche di lavorazione.

Il progetto è stato finanziato dal Gal Appennino Bolognese con i fondi comunitari del Psr 2007-2013 secondo le disposizioni di un bando riservato agli imprenditori privati della Misura 413.7.1 (nell'ambito del programma Leader). Il contributo pubblico è stato di circa 12 mila euro a fronte di un investimento complessivo che ha superato i 31 mila euro.

Sempre con i fondi del Psr (Misura 331), in provincia di Bologna nel 2012 sono state realizzate dalla società specializzata Dinamica iniziative di formazione e di sensibilizzazione rivolte a operatori economici del territorio. I risultati di questi corsi, con partecipazione di cuochi ed esperti in norcineria, hanno rivelato un interesse insospettabile verso una risorsa alimentare che tradizionalmente viene abbinata ad altre regioni italiane (Toscana, Umbria, Alto Adige).



Sgamelotti

Altrettanto sorprendente è stato l'interesse dei cittadini, cacciatori e no, che hanno partecipato - in numero crescente dal 2008 ad oggi - alle lezioni di cucina incentrate sui selvatici organizzate dall'Unione regionale cacciatori dell'Appennino (Urca) di Bologna presso l'istituto alberghiero Bartolomeo Scappi di Castel San Pietro Terme. ■

*Gli chef
Massimiliano Poggi,
Mario Ferrara,
Igles Corelli
con Aldo Zivieri*

TRACCIABILITÀ E SICUREZZA

La normativa opera una netta distinzione tra gli animali abbattuti durante l'attività venatoria e le stesse specie abbattute in operazioni di controllo faunistico. La materia è disciplinata dal "pacchetto igiene" dei regolamenti europei e, in particolare, dai Reg. 852 e 853/2004 CE recepiti nelle linee guida della Conferenza permanente Stato - Regioni e, per l'Emilia-Romagna, dalla deliberazione della Giunta n. 970 del 2 luglio 2007: norme che sono state riassunte nella deliberazione del Servizio regionale veterinario e igiene degli alimenti n.15856 del 29 novembre 2007.

Le carni derivanti dall'**attività venatoria** possono avere tre distinte destinazioni: autoconsumo; commercializzazione, previo invio a un centro di lavorazione; cessione diretta al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale.

Nel caso di animali abbattuti in attività di **controllo faunistico**, attuata dall'Amministrazione provinciale o dagli enti parco, l'unica via percorribile per le carcasse è la commercializzazione. A legislazione vigente i capi di selvaggina possono quindi entrare nella disponibilità degli operatori della ristorazione tramite la cessione diretta da parte del cacciatore (nei limiti indicati e con la tracciabilità autodichiarata) e/o con l'acquisto dai centri di lavorazione autorizzati. Questi i centri convenzionati con la Provincia di Bologna e con altri enti pubblici: **Aleotti Roberto** a Monterezzio (Afv Sant'Uberto); **Mascherini Giuseppe** a Casalfiumanese (Afv Monte Cappello); **Alta Valle del Reno** a Castel di Casio affidato recentemente in gestione ad Aldo Zivieri. ■