

Rassegna del 01/12/2015

01/12/15	Unita'	15	Ambiente e tavola L'Italia si confronta con il resto d'Europa	Mar.Dip.	1
01/12/15	Unita'	14	Intervista a Silvio Barbero - «Carni cancerogene? Meglio la selvaggina»	Dipaola Marco	5

Ambiente e tavola L'Italia si confronta con il resto d'Europa

● Un mese fa Expo chiudeva con un dibattito internazionale sui temi della biodiversità



Della nascita della Fondazione UNA hanno parlato Maurizio Zipponi e Gian Carlo Caselli, presidente Comitato scientifico Osservatorio Agromafie, durante "Roma InConTra", programma tv di Enrico Cisnetto su Sky.

«Noi sappiamo produrre iniziative virtuose in grado di competere con i Paesi europei»

Maurizio Zipponi

Mar.
Dip.

Il progetto "Selvatici e buoni" curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo rappresenta una delle eccellenze che fanno parte del percorso di UNA (Uomo Natura Ambiente), la fondazione nata giorni fa per mettere in campo progetti concreti sulla salvaguardia della biodiversità. L'elemento chiave di questa iniziativa è la sinergia progettuale tra soggetti molto diversi tra loro (associazioni ambientaliste, venatorie e mondo universitario) finalizzata alla creazione di un nuovo rapporto tra uomo e ambiente.

Di tutti questi temi si è parlato durante l'evento "Italia-Ambiente: verso i virtuosismi" tenutosi il 29 ottobre all'interno di Expo. L'iniziativa, che ha avuto il plauso del Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani e dell'europarlamentare Renata Briano, è stato incentrato sul confronto tra le politiche ambientali italiane e quelle di altri Paesi Europei che, attraverso la collaborazione tra i diversi attori del mondo ambientale, ha ottenuto risultati concreti nella tutela della biodiversità. A dimostrarlo sono le esperienze di Finlandia e Spagna: «Sulle questioni ambientali in Finlandia abbiamo sostituito l'approccio "museale" con strategie di conservazione della biodiversità - ha dichiarato Christian Krogell, vicedirettore generale del Ministero dell'Agricoltura e Foreste finlandese - e lo abbiamo fatto con tutti gli stakeholder, cacciatori compre-

si. Dai noi si parla di conservazione e non di protezione, perché solo attraverso politiche attive si può arrivare ad una virtuosa gestione di habitat e specie». Parole che hanno trovato la piena condivisione di Filippo Segato, Segretario Generale FACE (la federazione europea delle associazioni venatorie): «A livello europeo la caccia non è considerata tra le cause della perdita di biodiversità. In Italia si deve recuperare la partecipazione dei cacciatori nella valorizzazione dell'ecosistema ambientale».

Altro parallelismo Italia-estero è stato fatto circa la salvaguardia delle specie a rischio estinzione, come quella dell'orso marsicano. «Spagna e Italia devono lavorare insieme per salvaguardare le specie di orsi a rischio (l'orso pardo iberico e quello marsicano italiano) - ha commentato Fernando Ballesteros biologo della "Fundacion Orso Pardo" - il punto chiave è la coabitazione tra animale e l'uomo». Sulla stessa linea programmatica anche Giampiero Sammuri, Presidente di Federparchi: «L'orso marsicano è una specie ancora a rischio e anche i cacciatori devono partecipare alla sua salvaguardia. L'orso, è bene ricordarlo, rappresenta anche una risorsa economica, basti pensare a tutto l'indotto legato al turismo in Abruzzo». Altro argomento sviluppato riguarda la valorizzazione della filiera agroalimentare. «L'agricoltura, come la caccia, devono sottoporsi a un'operazione verità - così è intervenuto Stefano Masini, Responsabile Area Ambiente e Territorio della Coldiretti - bisogna ritornare a parlare con i cittadini di quel che accade in campagna rendendo i presidi agricoli autentici baluardi della biodiversità».

Dalle campagne alla tavola. «La carne di cacciagione è una risorsa proteica di alto valore che andrebbe valorizzata - ha dichiarato Heinrich Aukenthaler, direttore dell'Associazione Cacciatori Alto Adige - invece rappresenta una piccolissima parte del consumo pro capite di carni in Europa». Per Maria Luisa Bargossi, responsabile del Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie della Regione Emilia Romagna, «per valorizzare la carne occorrono professioni-



sti d'eccellenza. Serve una pianificazione virtuosa dell'attività faunistica-venatoria, che ridia alle aziende agricole un ruolo chiave nelle dinamiche alimentari».

A chiudere i lavori il presidente FACE Michl Ebner: «La natura è un bene comune e tutti abbiamo l'obiettivo di salvarla. Il connubio agricoltura-ambiente-caccia italiano deve crescere e saldarsi come già avvenuto nei paesi dell'Europa del nord e i progetti portati avanti da UNA sono un passo fondamentale verso questa direzione».

«Anche l'Italia può produrre iniziative virtuose in grado di dialogare con le migliori esperienze europee sulla salvaguardia della biodiversità - ha concluso Maurizio Zipponi, coordinatore Progetto Filiera Ambientale - è questo lo scopo di UNA (Uomo Natura Ambiente) la fondazione che riunisce sotto un'unica sigla realtà con storie ed esperienze molto diverse tra loro (ambientaliste, venatorie e universitarie), per condividere progetti e buone pratiche per la salvaguardia del territorio italiano e la sua valorizzazione anche dal punto di vista economico e occupazionale».

Le ricette

Cinque piatti proposti dallo chef Marco Di Dedda

Proponiamo qui cinque ricette ideate dallo chef Marco Di Dedda, proprietario della "Hostaria La Corte di Bacco" a Edolo in provincia di Brescia.



Quaglietta ripiena profumata al tartufo camuno

Farcire le quagliette con castagne, carne di maiale e tartufo camuno, aggiustare di sale e di pepe. Avvolgerle in fette di lardo, aromatizzare con rosmarino, aglio, sale e pepe e cuocere al forno a bassa temperatura (70°C

per circa 2 ore; poi 15" a 200°C). A cottura ultimata disporle in un piatto con un timballo di farina di grano saraceno e spolverizzate di tartufo camuno.



Tagliata di cervo su misticanza di stagione, semi e olio EVO

Tagliare una fetta di Scamone di Cervo dello spessore di circa 3 cm, adagiare sulla griglia ben calda e cuocere da ambo i lati per pochi minuti avendo cura di lasciare l'interno al sangue. Tagliare a fettine e adagiare in un

piatto sulla misticanza di carote, fagiolini, melanzane, e un misto di semi di lino, girasole, zucca e sesamo. Aggiustare con scaglie di Sale Maldon e Olio EVO di Valcamonica.

Filetino di cinghiale lardellato, trifolata di porcini e fonduta di silter dop

Avvolgere i medaglioni di Filetto in una fetta di lardo e rosolarli in un sauté ad alta temperatura fino a caramellizzarli, sale e pepe. Aggiungere i

funghi porcini trifolati, moderare la fiamma terminare la cottura avendo cura che il filetto al cuore rimanga rosa. Preparare la fonduta di formaggio silter mettendolo a tocchetti a bagnomaria con un'aggiunta di poco latte. Impiattare i filetti sui funghi trifolati con a fianco la fonduta.





Tartare di capriolo, insalatine di campo e fiori di rosmarino

Battere a coltello del lombo di Capriolo privato delle parti nervose e grasse, condire con sale di Cervia, macinata di pepe e olio EVO di Valcamonica. A parte condire l'insalatina di campo composta da lattughino spontaneo, radicchio selvatico,

germogli di erba Buon Enrico e fiori di rosmarino. Stendere l'insalatina in un piatto e adagiarvi sopra la tartare e una salsa alla senape.

Stinchetto di capriolo al finocchietto e passito di Valcamonica su passatina di ceci



Disporre gli stinchetti in una teglia, salare, pepare e aromatizzare con i semi di finocchio. Infornare e cuocere a 120°C per circa 2 ore e mezza. Circa a metà cottura irrorare con il vino passito. Rosolare una cipolla, aggiungere i ceci e il rosmarino, unire brodo vegetale e terminare la cottura. Ridurre in purea i ceci e disporli al centro di un piatto, adagiarvi sopra

lo stinchetto e salsare.

IL 26 NOVEMBRE

È stata costituita ufficialmente la Fondazione UNA

—Cinque giorni fa, giovedì 26 novembre, è stata formalmente costituita la Fondazione UNA. Tra i soci fondatori: CNCN (Comitato Nazionale Caccia e Natura), Arcicaccia, Federcaccia, EPS (Ente Produttori Selvaggina), Università degli Studi di

Urbino Carlo Bo.

La Fondazione accoglierà, nell'ambito del Comitato Scientifico, tutti i soggetti che hanno finora condiviso il percorso della Filiera Ambientale.

In qualità di Presidente è stato nominato Nicola Perrotti.





Il dibattito tv. Maurizio Zipponi, Enrico Cisnetto e Gian Carlo Caselli durante la trasmissione

«Carni cancerogene? Meglio la selvaggina»

● **Intervista al professor Silvio Barbero, vicepresidente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. «L'attenzione va dedicata soprattutto alla qualità»**

«Le carni di cinghiale e di cervo hanno un contenuto di proteine del 21 e 22% E non sono grasse»

Marco Dipaola

Carne sì o carne no? Circa un mese fa l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha lanciato un allarme sul potenziale cancerogeno della carne rossa che ha suscitato non pochi allarmismi. Ma dobbiamo cambiare davvero le nostre abitudini alimentari? Togliere totalmente le carni dalle nostre diete? Oppure esistono prodotti più sicuri di altri? Lo chiediamo al professor Silvio Barbero, vicepresidente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l'ateneo nato dall'idea di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food.

Professore, come commenta il documento diramato a fine ottobre dall'OMS?

«Molti hanno interpretato i contenuti del documento dell'OMS come nuovi, ma non è così. Si tratta di analisi già fatte in passato che non mi stupiscono affatto. Occorre, però, fare alcune precisazioni circa la differenza tra le carni lavorate e conservate e quella fresca. Si tratta di elementi diversi con diverse valutazioni dei rischi. Le carni lavorate e conservate sono più a rischio perché possiedono al loro interno elementi chimici che non esistono invece all'interno di quelle naturali».

Dobbiamo allarmarci?

«No, anzi, dobbiamo assumere un corretto stile alimentare che preveda un consumo moderato di carni rosse. Ma quel che conta di più è l'attenzione alla loro qualità».

Quindi non basta consigliare di mangiare la carne rossa una volta a settimana?

«Certamente è importante consigliare una dieta variegata, ma il tema centrale è la qualità di queste carni. L'attenzione ai processi di allevamento e di alimentazione degli ani-

mali è fondamentale per capire la qualità dei prodotti che mangiamo. Per questo è importante dire che una carne prodotta con metodi qualitativi sostenibili ha meno rischi rispetto a quella prodotta con metodi intensivi industriali. Più sale la qualità più diminuiscono i rischi. Un esempio? La carne di selvaggina, che è qualitativamente più sana, perché "naturalmente biologica"».

Mi spieghi meglio. Quali sono gli elementi che rendono la carne selvaggina più sicura?

«Ci sono tanti elementi che ci dimostrano che la carne rossa selvaggina è qualitativamente superiore e per questo meno rischiosa rispetto alle altre carni, in particolare di quelle bovine e suine allevate con metodi



intensivi. I dati del Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Milano ci dicono, infatti, che queste carni, hanno un contenuto di proteine mediamente superiore del 2% rispetto alla carne bovina. La carne di cervo, per esempio, ha un contenuto di proteine del 22%, quella di cinghiale il 21%. Queste carni, inoltre hanno un più basso contenuto di grassi, e proprio nei grassi si concentrano i rischi relativi alla presenza di sostanze cancerogene. Per esempio il cervo, il capriolo hanno un contenuto di grassi che vanno dallo 0,9% all'1,8%, mentre il cinghiale arriva circa il 3%. Per fare un confronto la carne bovina ha una media di grassi del 4,5% mentre quella dei pollami si attestano intorno al 3,8%».

Quindi possiamo dire che una bistecca di cervo è sana?

«Esattamente, sono le proprietà nutrizionali a dirlo. La carne selvatica è anche più ricca di oligoelementi, in virtù dell'alimentazione più varia e naturale che questi animali hanno (prevalentemente erbe e ghiande), e ha anche un potere antiossidante visti le buone percentuali di Omega 3 e Omega 6. Ma l'elemento più importante sta nell'assoluta assenza di antibiotici in queste carni, al contrario di quelle di bovini, suini e pollame prodotte negli allevamenti intensivi. Tutti questi dati dimostrano l'assoluto valore qualitativo e salutistico della carne di selvaggina, che meriterebbe anche in Italia di rientrare in una filiera trasparente, congiunta ad una gestione delle carni virtuosa e sostenibile».

A tal proposito, in Italia esiste una filiera tracciabile della carne di selvaggina?

«In Italia ci sono esempi virtuosi, come quelli dell'Alto Adige o dell'Emilia Romagna, dove si sono sviluppate filiere di qualità, con strutture che garantiscono la trasparenza delle carni prodotte. Purtroppo non è ovunque così. Esistono ancora aree in cui la gestione della selvaggina non è tracciata, dove esiste il sommerso e si caccia di frodo. Un corretto controllo della filiera della carne selvatica significa maggiore sicurezza alimentare, maggiore rispetto dell'habitat e della sostenibilità ambientale oltre che una risorsa per i territori».

Intende anche dal punto di vista economico?

«Certamente, la filiera della carne può diventare una risorsa significativa per valorizzare territori marginali, pensiamo a quelli montani, per qualificare la ristorazione di questi territori, che non deve essere obbligatoria ad andare ad acquistare materie prime di provenienza estera. La tracciabilità, quindi, si trasforma in valore economico, culturale e identitario, con concreti sviluppi anche dal punto di vista occupazionale. Sono proprio questi gli obiettivi che vogliamo perseguire attraverso il progetto "Selvatici e buoni" che l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha realizzato in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Veterinaria Preventiva».

In che cosa consiste questo progetto?

«Vogliamo raccogliere, portare alla luce e valorizzare le tradizioni gastronomiche dei territori italiani, informando in modo corretto tutti gli attori in campo (cacciatori, veterinari, agricoltori e ristoratori), con un'attività di formazione finalizzata alla corretta gestione di tutti i passaggi della filiera, in modo da garantire la sicurezza alimentare dei consumatori. L'obiettivo, inoltre, è quello di coinvolgere le comunità locali per produrre nuove possibilità di valorizzazione dei territori e di occupazione».

Proprio questa sinergia tra i diversi protagonisti della filiera ambientale è alla base di UNA (Uomo Natura Ambiente), la fondazione che è nata per far fare un salto di qualità all'Italia sulle tematiche ambientali.

«UNA nasce da un'alleanza progettuale tra esponenti del mondo venatorio, ambientale, agricolo, dei parchi, della ricerca e fondata su 5 progetti concreti tra cui quello prima citato con lo scopo di creare una sinergia tra i vari protagonisti del panorama ambientale».

In conclusione, dobbiamo dare centralità alla qualità di quel che mangiamo?

«Nella complessità dei modelli alimentari attuali, il cibo è diventato un elemento marginale, spesso valutato solo in base al prezzo. Dobbiamo, invece, ridare al cibo la centralità che merita, cioè quella di un elemento di equilibrio tra uomo e natura, garantito da giuste modalità di produzione e distribuzione».