

TERRITORIO, SOSTENIBILITÀ, BIODIVERSITÀ. IL MONDO CHE GIRA ATTORNO ALLA SELVAGGINA

Di carne ne va mangiata sempre meno e sempre meglio. Su questo siamo d'accordo. Ma quella che mangiamo deve essere etica, sostenibile, se possibile "rinnovabile", rispettosa dell'ambiente e degli animali. Nonostante ci siano ancora tante antiche superstizioni, proprio la caccia è la risposta più idonea a questi requisiti. Ecco perché

parole di Martina Liverani - disegni di Marcello Crescenzi

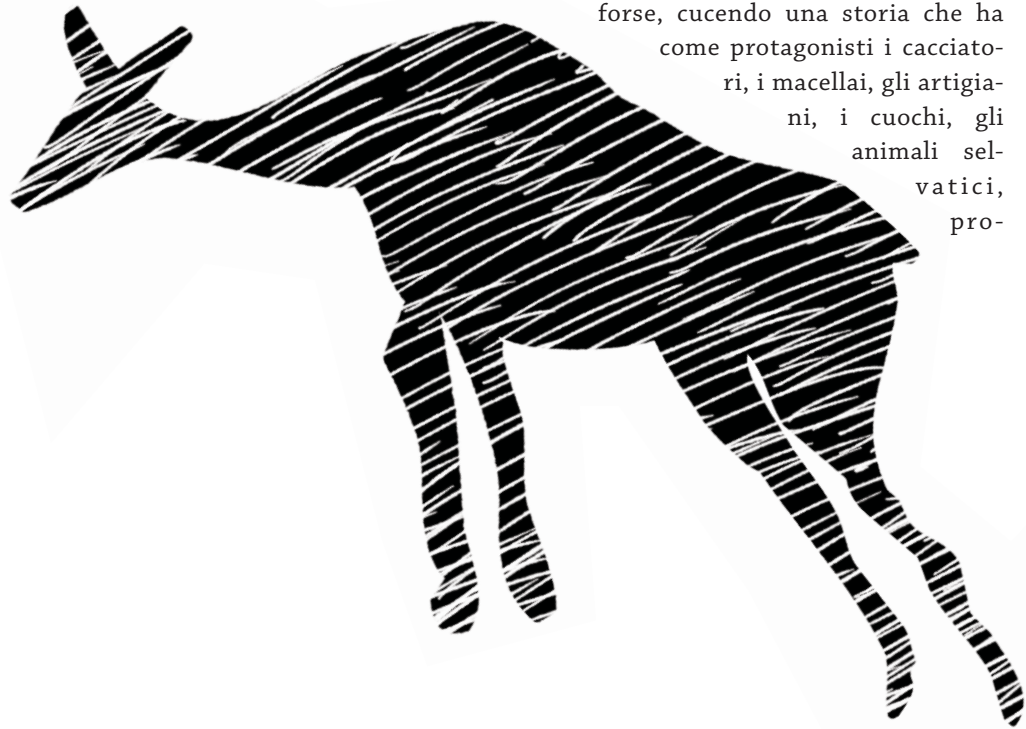
L'uomo ha sempre cacciato per nutrirsi, lo ha fatto a mani nude, lo ha fatto con pietre quando era *homo habilis*, con armi rudimentali e poi con fucili di precisione.

Come si fa oggi – nell'era del Quaternario – a mangiare selvaggina? E perché ha così importanza farlo? La caccia sembra un'attività così primitiva e impegnativa – moralmente e fisicamente – da appartenere a un'era geologica precedente. E invece si caccia ancora, meno ma meglio, con ferree norme e regolamentazioni. E

forse, cucendo una storia che ha come protagonisti i cacciatori, i macellai, gli artigiani, i cuochi, gli animali selvatici, pro-

prio oggi – per la prima volta da quando esiste l'uomo e da quando egli caccia gli animali di cui si nutre – riconsegna quel gesto alla sua primordiale essenza e giustificazione.

Esiste una terza via tra chi non mangia carne per motivi etici ed ecologici e tra chi mangia carne senza farsi troppe domande: quella di chi mangia carne in maniera consapevole. Potremmo sbilanciarci e dire: sostenibile. Sono coloro i quali scelgono attentamente i propri fornitori assicurandosi sulle condizioni di allevamento, sono quelli che consumano meno carne e lo fanno con un rispetto per l'animale che somiglia a quello antico del contadino che ammazzava il maiale dopo averlo coccolato tutto l'anno, celebrandolo come un dono in tutte le sue parti non sciupando neppure un grammo di quel sacrificio. E sono anche quelli che mangiano



I boschi, le valli e le colline sono pieni di animali selvatici che, in gran parte dei casi, sono troppi. E questo non è un bene per i precari equilibri faunistici e naturali. Per salvaguardare l'equilibrio dell'ambiente e la convivenza animali-uomini si pratica la caccia di selezione

carne di selvaggina abbattuta in selezione. C'è solo un problema: non è così facile trovarla. Non ancora.

COS'È LA CACCIA DI SELEZIONE

I boschi, le valli e le colline sono pieni di animali selvatici: vivono poco distanti da noi, tanto che capita ci attraversino la strada mentre siamo in gita la domenica in collina (per non dire delle incursioni in città). La loro vita così naturale e selvaggia è dannatamente diversa dalla nostra. Il punto è che in gran parte dei casi sono in troppi. E questo non è un bene per i precari equilibri faunistici e naturali dell'ambiente in cui noi conviviamo così stretti con loro. Per salvaguardare questa convivenza e l'equilibrio dell'ambiente si pratica la caccia di selezione. Di cosa si tratta? Di un'attività regolata dalle istituzioni e svolta da cac-

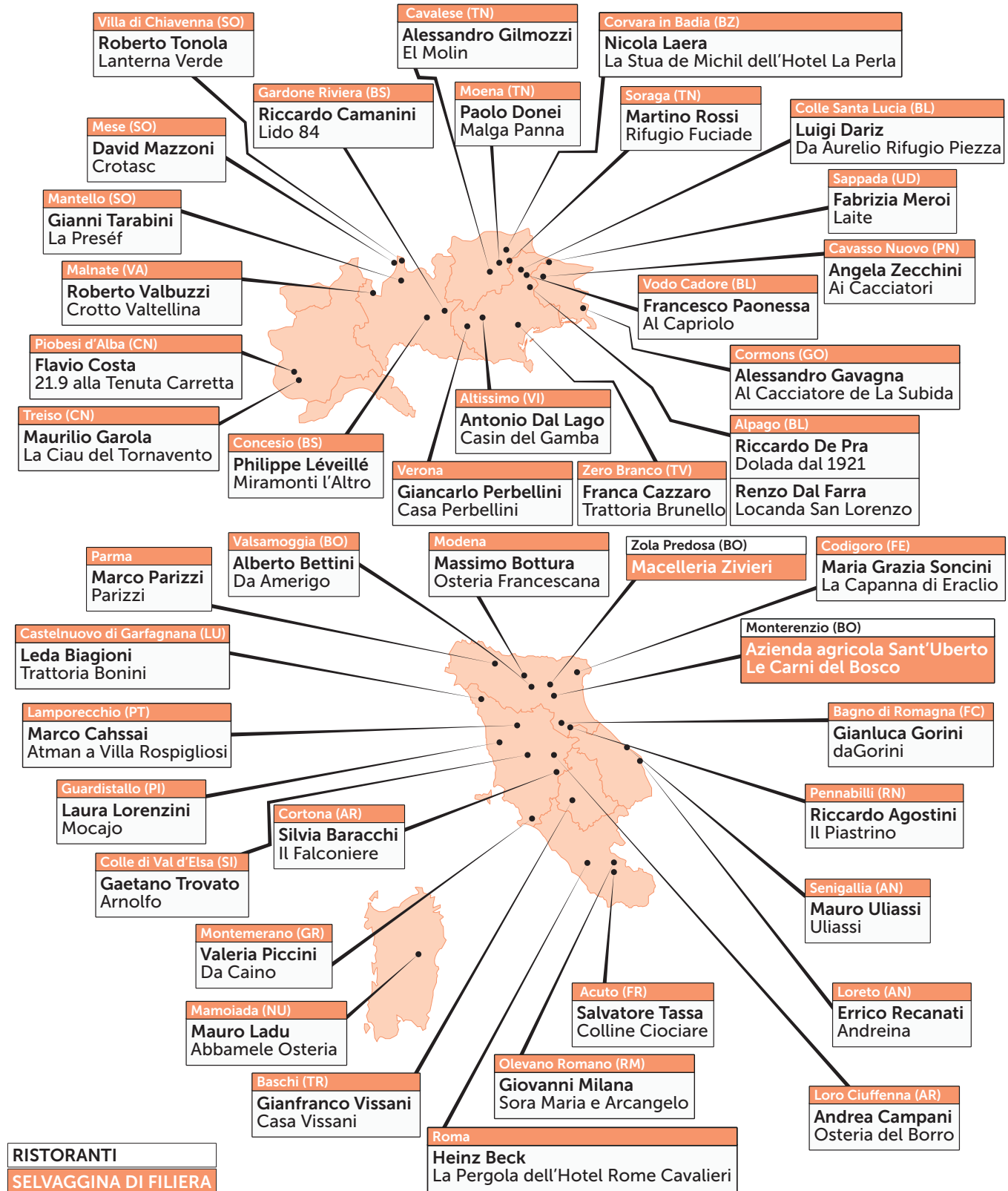
ciatori professionisti e formati, si svolge su determinate specie di animali e in periodi e territori prestabiliti. È praticata secondo piani di abbattimento che indicano il numero, l'età, il sesso degli animali da abbattere e in che periodo dell'anno farlo. Crudeltà? Esattamente il contrario: è un'attività che si svolge allo scopo di preservare gli ecosistemi, per la sicurezza e il contenimento delle specie e per evitare i danni della sovrappopolazione. Questo tipo di caccia ha come primo obiettivo il benessere della fauna selvatica. Per la caccia di selezione servono serietà e impegno e non è sempre un'attività conveniente per il cacciatore, impegnato anche in mansioni di gestione del territorio e del patrimonio faunistico. ▶



L'IMPORTANZA DELLA FILIERA IN CUCINA

«Quando mi capita di lavorare carni di animali abbattuti in selezione posso garantirvi che la qualità è superiore, perché si tratta di una materia prima fresca, che ha subito trattamenti corretti e inoltre è una risorsa locale, del nostro territorio». Parla **Gianluca Gorini**, chef nel suo DaGorini a San Piero in Bagno (FC). La carne è una materia delicata ed è importante che la filiera dei fornitori sia il più possibile controllata e anche corta. «Rifornirsi di selvaggina non è così semplice – dice lo chef – noi possiamo acquistare direttamente dal cacciatore un solo un capo a stagione, ma è una trafila burocratica parecchio complicata perché coinvolge la guardia forestale e un veterinario che certifichi la carne. In alternativa ci si può affidare al catalogo di un distributore che però spesso costa di più, ha parecchi giorni di macellazione alle spalle e arriva da lontano. Questo è un peccato, bisogna certamente colmare questa lacuna e rendere l'approvvigionamento di carne di selvaggina più facile e controllato. È un modo anche di coltivare i rapporti con il territorio, per non perdere sapori e ricette della nostra identità». Intanto però il comune di Bagno di Romagna – a pochi chilometri dal ristorante – si sta adoperando per costruire un macello dedicato alla cacciagione. Il territorio è ricco di fauna e anche di cacciatori.

UNA SELEZIONE DEI MIGLIORI RISTORANTI DI CACCIA



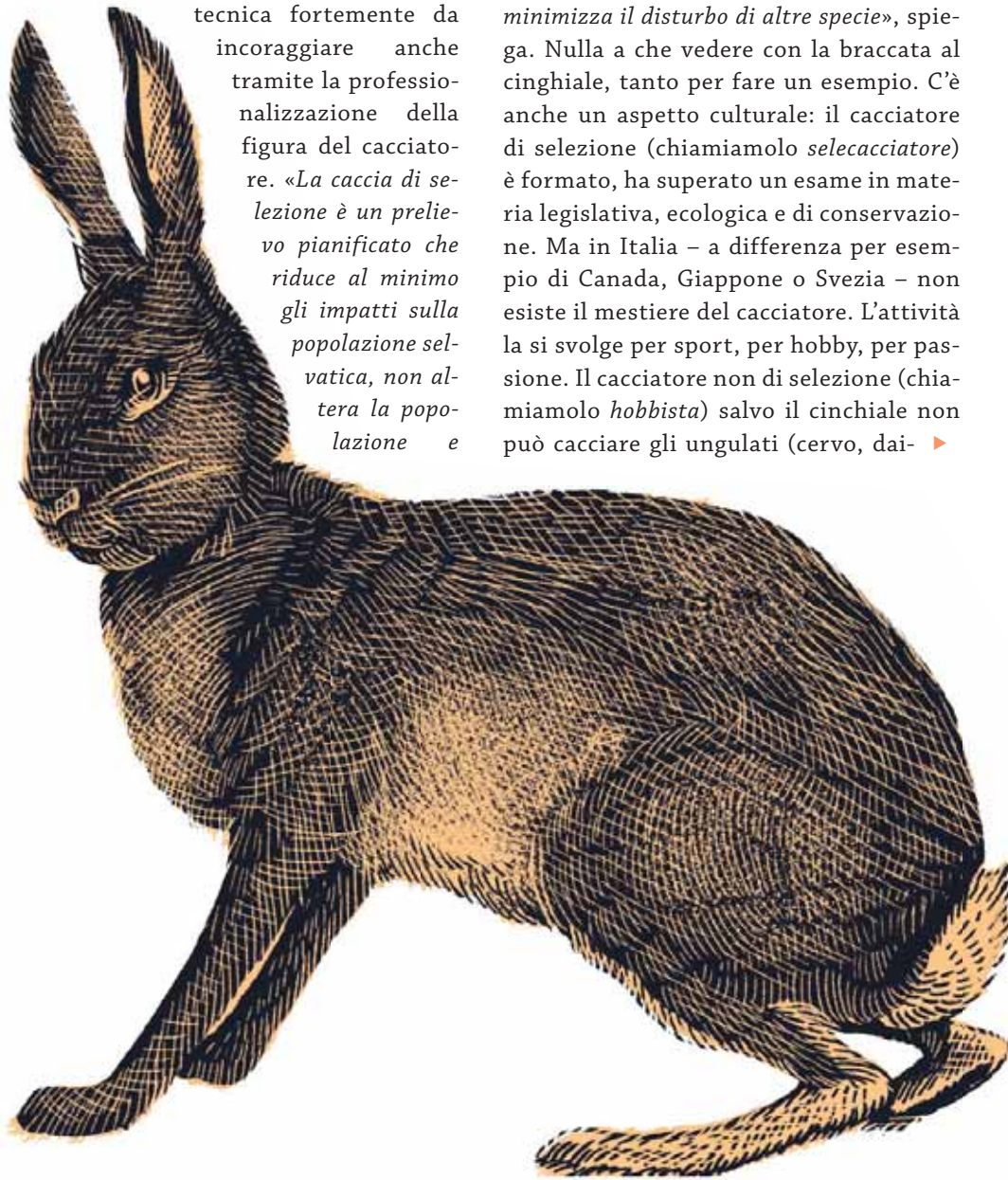
IL CACCIATORE DEVE DIVENTARE UN MESTIERE

Per **Piero Genovesi**, responsabile Servizio Coordinamento Fauna di ISPRA (l'Istituto Superiore per la protezione e la ricerca ambientale che, tra le altre cose, ha il compito di censire il patrimonio ambientale costituito dalla fauna selvatica, di elaborare progetti di intervento e stabilire i criteri che le Regioni devono seguire per regolare l'attività venatoria), la

caccia di selezione è una tecnica fortemente da incoraggiare anche tramite la professionalizzazione della figura del cacciatore. «La caccia di selezione è un prelievo pianificato che riduce al minimo gli impatti sulla popolazione selvatica, non altera la popolazione e

Secondo Ispra, «La caccia di selezione è un prelievo pianificato che riduce al minimo gli impatti sulla popolazione selvatica, non altera la popolazione e minimizza il disturbo di altre specie»: nulla a che vedere - ad esempio - con la "braccata" di squadra al cinghiale

minimizza il disturbo di altre specie», spiega. Nulla a che vedere con la braccata al cinghiale, tanto per fare un esempio. C'è anche un aspetto culturale: il cacciatore di selezione (chiamiamolo *selecacciatore*) è formato, ha superato un esame in materia legislativa, ecologica e di conservazione. Ma in Italia - a differenza per esempio di Canada, Giappone o Svezia - non esiste il mestiere del cacciatore. L'attività la si svolge per sport, per hobby, per passione. Il cacciatore non di selezione (chiamiamolo *hobbista*) salvo il cinghiale non può cacciare gli ungulati (cervo, dai- ▶





Il cacciatore di selezione può cacciare tutto l'anno, secondo calendari e piani di abbattimento regionali in cui a ogni singolo o squadra è assegnato un numero di capi suddiviso per specie, età e sesso e momento dell'anno in cui poterli abbattere

no, capriolo, camoscio...) e può esercitare la sua passione solo durante il periodo di caccia, che solitamente va da settembre a gennaio. Il *selecacciatore* può cacciare invece tutto l'anno, seguendo un calendario e un piano di abbattimento studiato a livello regionale in cui a ogni singolo o squadra è assegnato un numero di capi suddiviso per specie, età e sesso e momento dell'anno in cui poterli abbattere.

Ogni specie ha infatti i suoi periodi per essere cacciata, in modo da non incidere sulla riproduzione.

UN PO' DI NUMERI

Dai dati Ispra, si calcola che nel 2019 siano stati abbattuti in Toscana, circa 70mila cinghiali di cui 6.000 in caccia di selezione, 6.000 in controllo (ossia in aree venatorie gestite da un Ente) e 52mila in braccata (da hobbisti). In Emilia Romagna ne sono stati abbattuti 30mila, in Abruzzo 15mila. Ogni cinghiale abbattuto dà circa 15-20 chili di carne. In Piemonte sono stati raccolti 184 tonnellate di carne edibile di cinghiale nel 2019 equivalente a circa 13mila cinghiali. Dipende dalle aree, ma un cacciatore può abbattere anche 5 capi a stagione. E che se ne fa della carne abbattuta? La legge prevede l'uso persona-



le oppure il conferimento ad appositi centri di lavorazione per la messa in commercio all'interno di una filiera controllata. Questo secondo caso - virtuoso, sostenibile e illuminato - però nella pratica non esiste. Tranne che in Emilia Romagna, ma ci torneremo più avanti.

LA MANCANZA DI UNA FILIERA

«Il punto critico è che manca ancora una filiera per la carne di selvaggina - dice Genovesi - Alcune regioni sono più avanti di altre, come per esempio l'Emilia Romagna. Ma bisogna investire sulla creazione di una filiera virtuosa che possa immettere nel mercato la carne di selvaggina cacciata in selezione, con percorsi verificati, a tutela del consumatore». Se in passato la caccia veniva fatta con tecniche molto invasive, e per questo le ricette tradizionali prevedevano carni marinate per ore e ricoper-

te di spezie, oggi le pallottole moderne non rovinano i

capi e con la giusta frollatura le carni sono anche più facili da consumare e da cucinare. Ma purtroppo un percorso verificato dal bosco alla tavola ancora non c'è e la maggior parte degli animali abbattuti in Italia va nel circuito nero dove non c'è verifica del fornitore e della giusta forma di caccia e nemmeno della corretta macellazione o frollatura. La "lobby dei cacciatori" (così si chiama nell'ambiente) rifornisce la ristorazione o i privati, ma senza tracciabilità e ▶

LA CACCIA IN ITALIA IN 12 PUNTI

1

Si può praticare a 18 anni compiuti, dopo aver sostenuto un esame (quiz, più colloquio orale) sui principali argomenti - biologia, ecologia, uso delle armi, normative, sicurezza, forme di caccia, primo soccorso - per acquisire una licenza di porto di fucile per uso di caccia, oltre a un certificato di idoneità psicofisica e un tesserino regionale, dietro pagamento di relative tasse, contributi e assicurazione obbligatoria, per un ammontare che va mediamente dai 400 ai 600 euro l'anno.

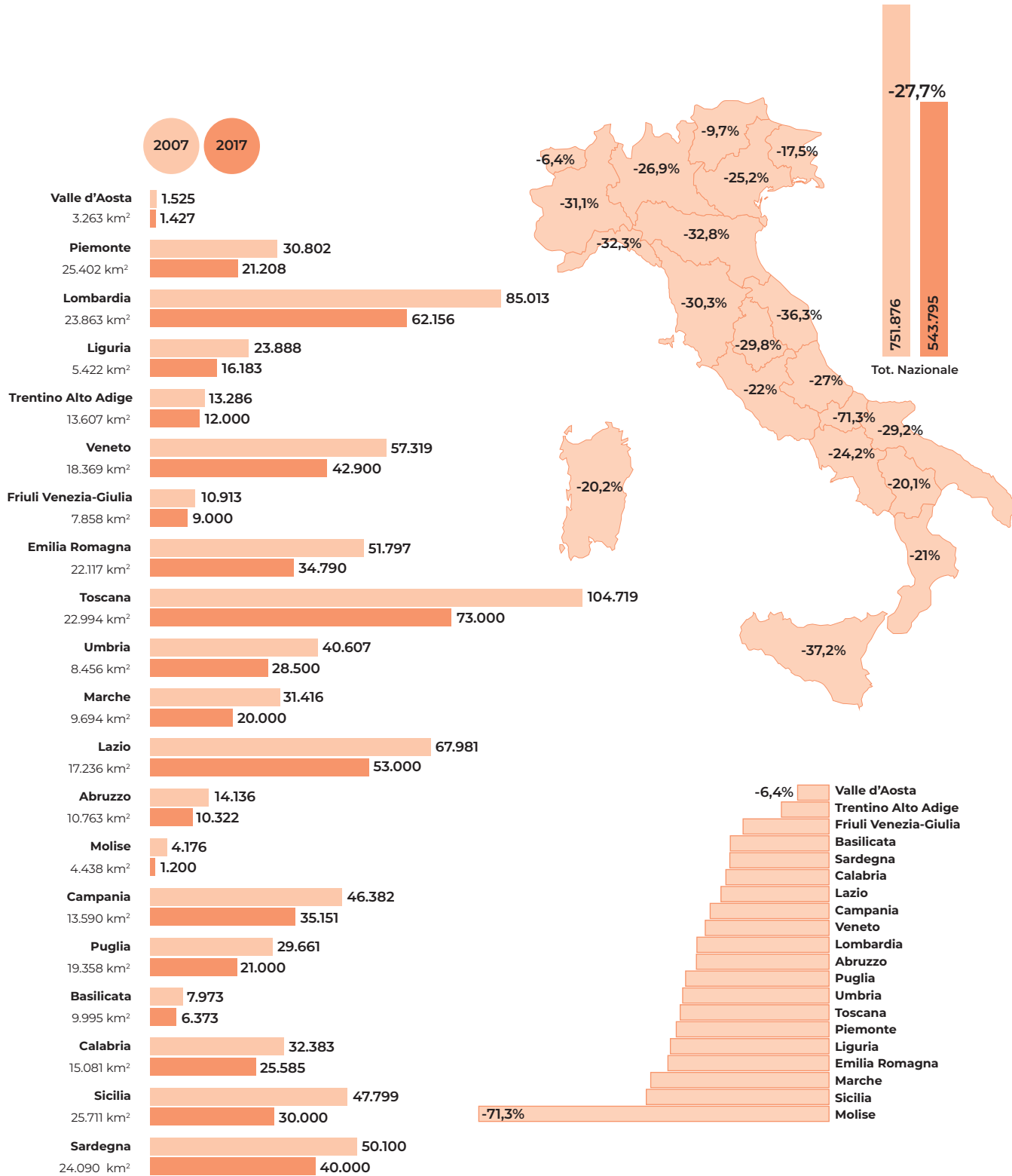
2

È regolata dalla legge 157/92, fra le più rigorose d'Europa, soggetta a più riprese ad emendamenti sempre più stringenti. Alla 157/92 si collegano leggi regionali, che possono restringere ancora.

3

La piattaforma su cui si basa - La fauna selvatica è patrimonio indisponibile dello Stato ed è tutelata nell'interesse della comunità nazionale ed internazionale. L'esercizio dell'attività venatoria è consentito purché non contrasti con l'esigenza di conservazione della fauna selvatica e non arrechi danno effettivo alle produzioni agricole - è unica in Europa, forse nel mondo, dove al contrario che in Italia la gestione della selvaggina, compreso il prelievo, è affidata in prima istanza al proprietario o al conduttore del fondo agricolo o forestale. ▶

LA MAPPA REGIONALE DELLE LICENZE DI CACCIA



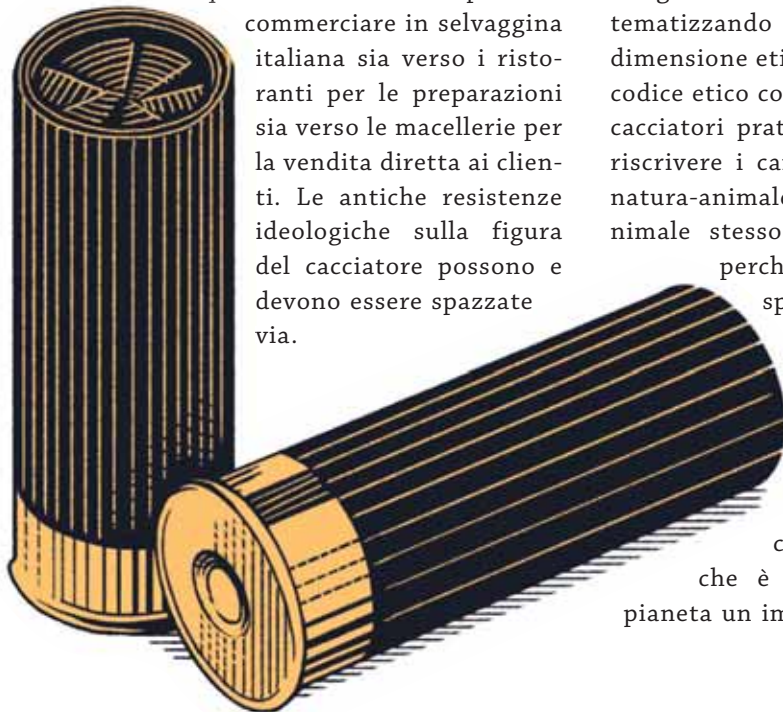
Il numero di tesserini di Sardegna e Umbria è aggiornato al 2015, per la Puglia al 2016 (fonte: Istat e indagine Armi e Tiro)

UN'IMPORTANTE RISORSA LOCALE

«La carne di selvaggina è molto duttile in cucina. È una carne magra, ricca di ferro, dolce: si abbina con la frutta che dona acidità, come l'albicocca o i frutti rossi; ma si abbina anche ai sapori sapidi, per esempio noi proponiamo il cervo con le uova di trota, oppure il mio collega Alessandro Gilmozzi al ristorante El Molin usa i ricci di mare con la selvaggina. È una carne succulenta, che si presta al gioco. Anche in abbinamento al cioccolato o la frutta secca», dice **Alessandro Gavagna**, chef a La Subida di Cormons (GO). La selvaggina è una risorsa locale importante per chi, come Gavagna, fa una cucina di bosco. Peccato che in Friuli non esista ancora una filiera che garantisca l'approvvigionamento diretto di capi abbattuti in selezione del territorio. «Anche dal punto di vista etico, permetterebbe di servire al cliente una carne di animali nati e vissuti liberi in natura, uccisi in modo consapevole, frollata e lavorata con conoscenza. Poi, certo, è importante anche saper tagliare la carne e separare i vari tagli anatomici per poter valorizzare al meglio in cucina l'animale».

talvolta anche senza i requisiti di qualità e sicurezza. Con un grande paradosso: l'Italia importa selvaggina! Se la ristorazione ha come unica alternativa lecita quella di approvvigionarsi di cacciagione da un distributore (non potendo farlo nell'ambito appunto di una filiera corta ma controllata), questo avrà in catalogo carni spesso provenienti dall'Est Europa o dalla Nuova Zelanda. Insomma è indispensabile rendere professionisti i cacciatori, far sì che si instauri una filiera, che tutto possa essere certificato e che quindi i distributori possano

commerciare in selvaggina italiana sia verso i ristoranti per le preparazioni sia verso le macellerie per la vendita diretta ai clienti. Le antiche resistenze ideologiche sulla figura del cacciatore possono e devono essere spazzate via.

**IL CACCIATORE È CATTIVO (MA MAI CATTIVISSIMO!)**

Taddeo, il cacciatore vegetariano dei fumetti che prova a uccidere Bugs Bunny e non ci riesce mai, è un mix di goffaggine e simpatia; il cacciatore di Biancaneve, anziché ucciderla su commissione della malvagia matrigna e come prova portarle il cuore di lei, sacrifica un cinghiale e ne preleva gli organi interni. E poi c'è il cacciatore carducciano che *sta fischiando su l'uscio a rimirar lo spiedo scoppiettando*. Oggi è arrivato il momento di ridefinire la figura del cacciatore: emancipandola e tematizzando la caccia anche nella sua dimensione etica. Lo spirito positivo e il codice etico con cui la maggior parte dei cacciatori praticano la caccia, potrebbe riscrivere i canoni del rapporto uomo-natura-animale, con più rispetto dell'animale stesso e dell'ambiente. Anche perché i cacciatori sono indispensabili all'ambiente, lo sono stati per migliaia di anni e lo sono anche oggi ancora di più. E possono fornirci - eccoci con l'ulteriore elemento etico di tutta questa faccenda - una materia prima che è cresciuta generando sul pianeta un impatto che potrebbe es- ▶

4

Secondo l'art. 842 del Codice Civile, al cacciatore in regola con la legge è consentito accedere ai fondi privati. Il proprietario vi si può opporre recitando il fondo, precludendo così a tutti indistintamente l'attività venatoria.

5

Il territorio è suddiviso in comprensori (ATC-Ambiti Territoriali di Caccia, CP-Comprensori Alpini) amministrati da un consiglio composto da rappresentanti della pubblica amministrazione, dei cacciatori (che sono meno di 700mila mentre negli anni '80 erano 1 milione e 700mila), degli agricoltori, degli ambientalisti: fra i vari compiti hanno anche quello di rimborsare i danni provocati dalla fauna selvatica.

6

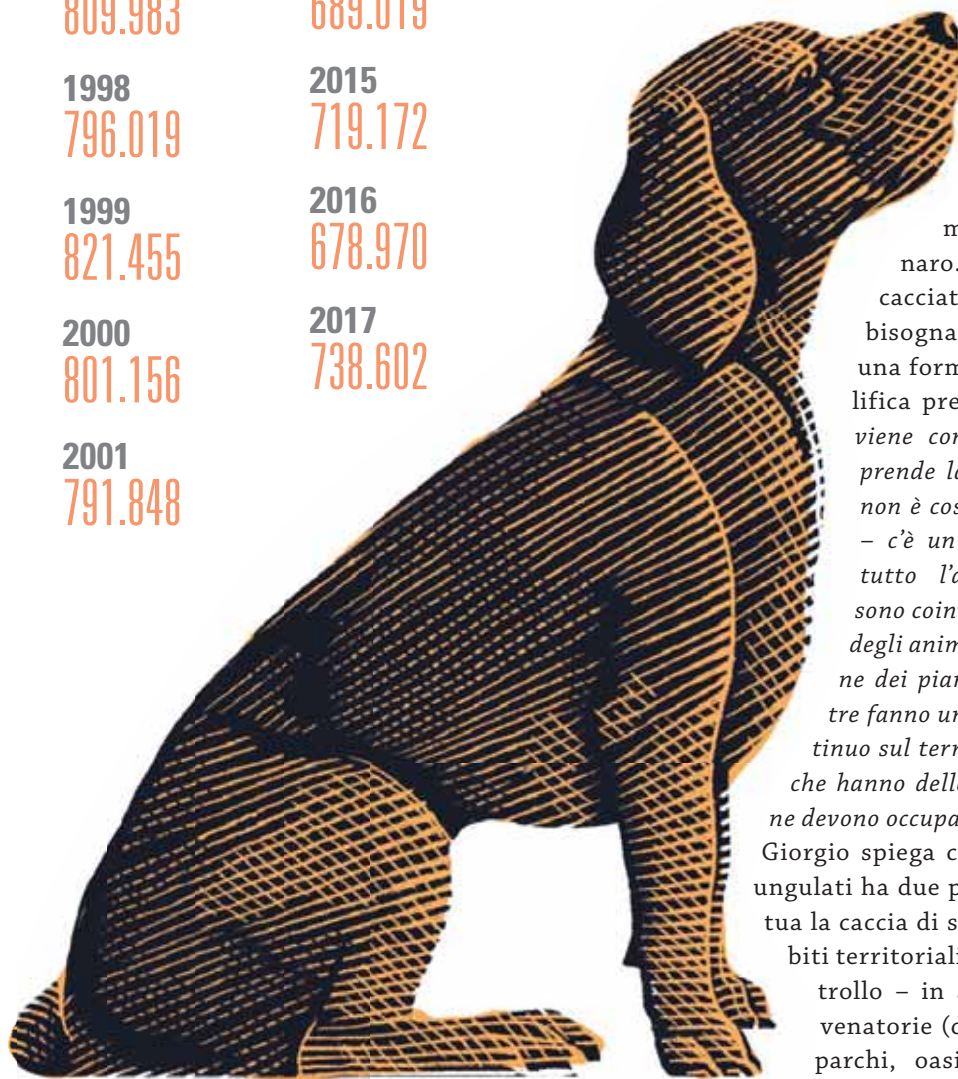
Parchi, aree protette e demanio occupano dal 20 al 30% della Superficie Agro-Forestale (SAF) - dal 10 al 20% in Zona Alpi - nei quali non è consentita la caccia. Fino al 15% del territorio cacciabile può essere organizzato in regime di caccia riservata: Aziende Faunistiche Venatorie (AFV) e Aziende Turistiche Venatorie (ATV).

7

La selvaggina cacciabile (con fucili a canna liscia o a canna rigata, arco, cani e falconi) è costituita da ungulati (cinghiale, cervo, capriolo, daino, muflone, camoscio), lepre, coniglio selvatico, lepre bianca, minilepre, volpe, e fauna alata (meno di una quarantina sulle sessanta cacciabili in Europa): stanziale (fagiano, starna, pernice ros- ▶

LICENZE DI PORTO DI FUCILE PER USO CACCIA

1980	1993	2002
1.701.853	1.023.157	884.953
1981	1994	2011
1.685.105	966.586	700.922
1982	1995	2012
1.622.321	901.006	697.776
1983	1996	2013
1.593.151	874.626	696.606
1984	1997	2014
1.585.709	809.983	689.019
1985	1998	2015
1.574.873	796.019	719.172
1986	1999	2016
1.571.630	821.455	678.970
1987	2000	2017
1.564.492	801.156	738.602
1988	2001	
1.500.986	791.848	
1989		
1.481.028		
1990		
1.446.935		
1991		
1.315.946		
1992		
1.135.228		



sere anche meno dannoso rispetto agli allevamenti tradizionali. Eppure oggi abbiamo abituali consumatori di carne di manzo o di maiale che ne dicono di tutti i colori contro la caccia perché considerata attività crudele.

Bolognese, 62 anni, **Giorgio Michelini** caccia dal 2000. Ci racconta che i cacciatori sono sempre di meno e sono sempre più anziani. Nella provincia di Bologna dieci anni fa erano 30mila, oggi arrivano a 6.000. Il motivo? Duplice: da un lato perché c'è una resistenza culturale e «*il mondo lo vede male*», dice Giorgio; dall'altro perché è un'attività che richiede parecchio tempo, molti soldi (fra tasse, assicurazioni,

patentini sono circa 800 euro l'anno, esclusa tutta l'attrezzatura) e che ripaga in passione, ma non certo in denaro. Inoltre per fare il cacciatore (di selezione) bisogna studiare, avere una formazione e una qualifica precisa. «*Il cacciatore viene considerato colui che prende la mira e spara, ma non è così – spiega Giorgio – c'è un impegno che dura tutto l'anno. I cacciatori sono coinvolti nei censimenti degli animali per la definizione dei piani di prelievo. Inoltre fanno un monitoraggio continuo sul territorio: specie quelli che hanno delle aree assegnate se ne devono occupare continuamente*». Giorgio spiega che il cacciatore di ungulati ha due possibilità: o effettua la caccia di selezione negli ambiti territoriali o fa caccia di controllo – in aree faunistiche e venatorie (di solito sono enti, parchi, oasi, rifugi). Nel ►

Negli anni si assiste a un calo molto forte dei cacciatori, in 40 anni il loro numero è sceso di almeno 1 milione dal milione e 700mila che erano nei primi '80. Anche la loro età media è molto aumentata, per motivi economici, ma anche di disvalore culturale e sociale

primo caso, il cacciatore riceve annualmente – all'inizio del calendario venatorio – indicazioni sui piani di abbattimento e una volta abbattuto l'animale può



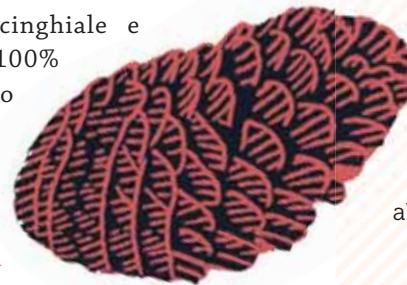
fare un consumo personale della carne oppure immetterla nella filiera delle carni e quindi lavorare con un centro specializzato di lavorazione delle carni (come quello di Zivieri nell'Appennino bolognese). In questo secondo caso il cacciatore riceve un rimborso. Nella caccia di controllo, il cacciatore di fatto caccia per conto dell'ente gestore dell'area venatoria al quale conferisce i capi abbattuti e riceve come ricompensa parte della carne lavorata.

IL CASO VIRTUOSO DELL'EMILIA ROMAGNA

Perché su questo ambito l'Emilia Romagna è avanti alle altre regioni italiane? Questa regione è virtuosa perché capofila di un progetto di filiera sulla caccia realizzato grazie alla famiglia Zivieri, macellai da generazioni. È **Aldo Zivieri**, titolare della macelleria insieme ai fratelli, ad aver avuto l'intuizione: in un Appennino che si spopola di persone (quante volte abbiamo parlato dell'Italia delle "aree interne" negli ultimi mesi?) e si popola di animali selvatici, in un'epoca di consumo sfacciato di carne industria-

le e di allevamenti intensivi, in un contesto culturale in cui la cucina mai come prima d'ora si fa veicolo di cambiamento nelle abitudini quotidiane, è il momento di ricostruire la filiera mancante tra l'uomo domestico e l'animale selvatico. Una filiera di qualità, etica e sostenibile che parte dal cacciatore e arriva fino al consumatore finale, passando per le istituzioni, gli organi di controllo, i macellai, gli chef e il mondo della ristorazione e dell'ospitalità in generale. Per valorizzare un patrimonio fatto di grandi risorse, di carni di qualità, sane, nutrienti, naturali. Che crescono 'da sole' senza mangimi, antibiotici o stalle.

La filiera messa in atto in Emilia Romagna è ormai ben roduta. Zivieri ha allestito un laboratorio in cui lavora la carne di selvaggina, la porziona e la immette sul mercato della ristorazione e in quello privato. Avete mai trovato carne di animali selvatici dal vostro macellaio di fiducia? Mai. Da Zivieri questo esperimento è in essere. La creazione della filiera – che è il primo esempio di questo tipo esistente in Italia – garantisce la disponibilità, durante tutto l'anno, di carni fresche certificate di capriolo, cervo, cinghiale e daino. Tutte 100% italiane. Ed è uno stimolo anche per la ristorazione: smettere di pensare alla caccia- ▶



▶ sa, pernice sarda, coturnice, pernice bianca, fagiano di monte) e migratoria (allodola, merlo, tordo bottaccio, tordo sassello, cesena, gazza, ghiandaia, cornacchia nera, cornacchia grigia, folaga, gallinella d'acqua, porciglione, beccaccia, beccaccino, frullino, combattente, pavoncella, quaglia, tortora, colombaccio, germano reale, alzavola, canapiglia, marzaiola, fischione, codone, moretta, moriglione, mestolone). Per lo storno, è consentito il prelievo in deroga, in base alla Direttiva "Uccelli" in vigore in tutti i paesi della UE.

8

Tutta l'altra fauna selvatica è protetta (esclusi topi, ratti, arvicole, talpe, nutrie e altre specie non autoctone). Per l'abbattimento di specie superprotette (oltre 70 fra cui lupo, orso, sciacallo dorato, mustelidi e uccelli rapaci) sono previste sanzioni penali, come per altri gravi reati attinenti all'attività venatoria.

9

Ordinariamente si caccia dalla terza domenica di settembre fino alla fine di gennaio (con aperture e chiusure in funzione della biologia delle diverse specie selvatiche), tre giorni alla settimana (sempre esclusi il martedì e il venerdì). Ogni regione stabilisce un calendario regionale previo il parere dell'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale). I carniere sono contingentati, con obbligo di segnare i capi abbattuti su un tesserino regionale, che a fine stagione va riconsegnato all'autorità competente. ▶



ATTENZIONE!

LA SELVAGGINA È TERRENO E INGREDIENTE COMPLESSO...



La questione è divisiva: o sei pro caccia o sei contro.

In giro, purtroppo, c'è un sacco di cacciagione in nero che non è per nulla controllata. Io per tanto tempo ho servito la caccia cruda, ma da un po' mi sono reso conto che non va bene perché si rischia sul piano sanitario. Idem per la cottura a bassa

temperatura che si ferma a 60 gradi: occorre superare i 70. C'è un sistema, che è quello degli ultrasuoni: in questo modo di fa una sorta di "sterilizzazione", anche se uso le virgolette perché abbiamo fatto delle prove, ma la certezza non c'è: diciamo che c'è una "quasi certezza" sulla sanità dell'alimento. Ma al momento, il mio consiglio è di cuocerla. È una carne senza colesterolo e molto salutare, ma è necessario far verificare sempre la selvaggina abbattuta a un veterinario.

La caccia è etica, ma il cacciatore è sempre etico? Se in giro per il mondo un cacciatore che spara 40 colpi ne porta a casa 40 animali e se ne prende 39 è dispiaciuto perché lascia in giro un animale ferito. In Italia con 40 colpi porta a casa magari 8 animali. In Italia è importante cominciare a cambiare la testa dei cacciatori, perché il tema attraversa gli amministratori e i legislatori, perché la caccia è anche politica. La caccia "etica" comunque rimane quella di selezione e contingentata, basata sull'equilibrio del territorio.

– Igles Corelli

gione come una cucina crudele, da molestare con bacche di ginepro, sughi, lunghe preparazioni. Una battuta di carne di cervo, un filetto di cinghiale, una tagliata di capriolo, oltre che avere il gusto della natura hanno anche le proprietà nutritive di una carne sana, che ha corso senza freni, ha mangiato quando e come voleva, si è riprodotta o ha lottato secondo i ritmi della natura. Selvatica.

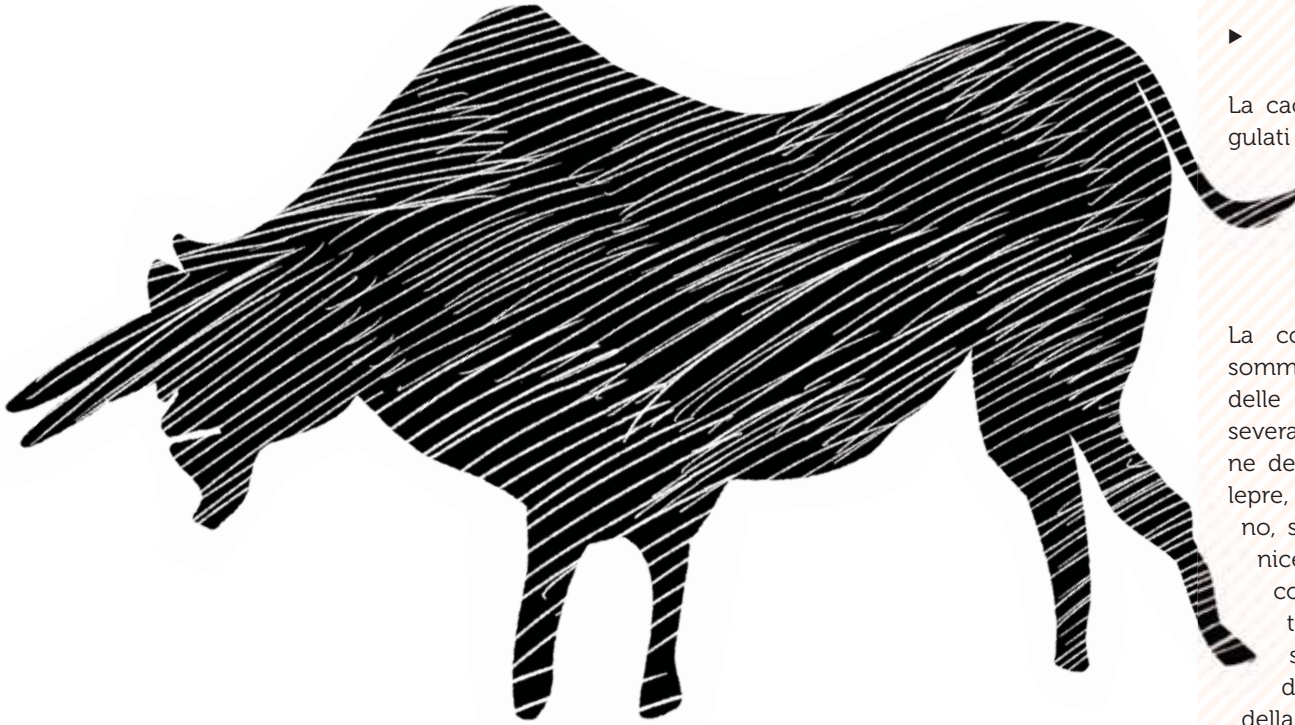
«La filiera ha avuto il suo naturale sbocco e centrato l'obiettivo della tranquillità del fornitore; anche la ristorazione di alto livello ha sposato il concetto», dice Aldo Zivieri.

Ma è un percorso oneroso, meno remunerativo per il cacciatore, dove serve investire in termini di impegno e costanza. E si rischia di tornare indietro. Ora servirebbe invece più attenzione da parte anche delle istituzioni, investimenti mirati e anche informazione trasparente e onesta nei confronti del consumatore.

PREZZI E QUALITÀ

Da RoManzo, una delle rivendite dei Zivieri a Bologna, arrivano soprattutto i giovani per acquistare carne di selvag-





gina, specie «*quelli che hanno perfettamente chiare le modalità di allevamento intensivo e fanno quindi una scelta ben più consapevole*». E i prezzi sono allettanti: il macinato per il ragù di cinghiale costa 9-11 euro al chilo, quello di bovino di qualità ne costa 11. Un taglio nobile di cervo costa 25 euro, la fiorentina con filetto ne costa 38. Il salame di cervo costa come quello di mora romagnola, idem la mortadella di cinghiale che sta come quella di mora. Insomma non è una questione di prezzi. «*Chi capisce il senso delle cose, sceglie la carne di selvaggina – dice Aldo – Una volta bisognava saperla cucinare ma oggi il cervo non ha bisogno di 3 giorni di macerazione... Noi siamo da sempre sostenitori di carni cotte poco o quasi crude per cui sono importanti le frollature e quindi di conseguenza è importante per il consumatore conoscere bene i propri fornitori di carne*». Insomma se il cacciatore lavora bene, se il macellaio lavora bene, se la selezione nel bosco è fatta come si deve, la carne è selvaggina solo di nome ma in realtà è idonea perfino per i bambini tanto quanto un vitello.

LA VIA FRIULANA: DALLA FORESTA ALLA CUCINA

La foresta di Tarvisio è una delle più grandi di tutto l'arco alpino ed è un territorio unico dal punto di vista biogeografico perché vi sono un alto grado di biodiversità. È una foresta che ospita lupi, linci, orsi e gli ungulati di montagna come il capriolo, il camoscio, il cervo e lo stambecco. L'ultimo arrivato è stato il castoro, che era scomparso 500 anni fa e che oggi ha fatto ritorno lungo i corsi d'acqua che arrivano dall'Austria.

Perché la caccia di selezione è sostenibile? È la domanda a cui ha cercato di dare risposta il biologo **Paolo Molinari** nel corso di un workshop sul patrimonio faunistico tenutosi a Tarvisio la scorsa estate. Risposta: perché la selvaggina è una risorsa rinnovabile - come le energie provenienti dal sole, dall'acqua e dal vento - che se ben gestita ci consente di essere usata e riusata; la caccia di selezione permette di prelevare gli animali scegliendo in base alla stagione, e questo è un beneficio sia dal punto di vista naturalistico che culinario perché le carni hanno sapori diversi in base al sesso, all'età ma ►

10

La caccia di selezione agli ungulati è consentita per periodi prestabiliti secondo la biologia delle singole specie.

11

La commercializzazione e la somministrazione in pubblico delle carni di selvaggina sono severamente vietate, a eccezione della carne di ungulati e di lepre, coniglio selvatico, fagiano, starna, pernice rossa, pernice sarda, germano reale, colombaccio e sempre sotto il controllo del sistema sanitario. Sono vietate la detenzione e il commercio della fauna selvatica catturata o uccisa illegalmente.

12

Il sistema di gestione del territorio e della fauna selvatica in atto, soggetto alle leggi 157/92, 394/91 (Legge sulle aree protette), al controllo di più ministeri (Ambiente, Agricoltura, Salute) e delle regioni, non sempre in armonia fra loro, non consente una tempestiva verifica delle popolazioni selvatiche, che spesso in questi ultimi anni sono cresciute a dismisura, provocando danni al patrimonio agricolo e zootecnico. Caso più eclatante quello del cinghiale, ma anche del capriolo e del cervo, dello storno, e addirittura del lupo, tanto che le organizzazioni agricole si lamentano per le troppe pastoie burocratiche che non ne consentono l'adozione di misure adeguate.

– **Giuliano Incerpi**,
comunicatore,
giornalista a Bighunter.it



anche al momento dell'anno in cui si caccia. Anche in fase di caccia si possono adottare accorgimenti funzionali all'uso in cucina innescando quindi un circuito virtuoso che genera valore e impiega le risorse senza sprechi. Questo significa che il tiro deve essere subito mortale e non danneggiare le carni di uso, in ottica di rispetto. Per esempio: si colpisce il collo o la parte alta del polmone, in modo da non provocare danni al tratto digerente che infesterebbe le carni rendendole inutilizzabili.

La regione Friuli Venezia Giulia ha abilitato i suoi cacciatori con un corso specifico dove si insegna il trattamento delle carni, e come il rispetto dell'animale passi anche da scegliere quello giusto. Alcune riserve di caccia, come quella di Malborghetto, si sono dotate di un piccolo macello per la lavorazione immediata dei

Sarebbe importante che istituzioni e associazioni lavorassero in maniera coordinata nei territori, formando ad esempio dei consorzi per rifornire anche la ristorazione con le carni che al momento finiscono perlopiù a uso personale e familiare del cacciatore

capi. Anche in questo caso, l'esigenza sarebbe quella di lavorare in maniera coordinata, magari formando dei consorzi per poter fornire anche il settore della ristorazione con le carni che al momento, agendo singolarmente, finiscono perlopiù a uso personale e familiare del cacciatore.

LA QUESTIONE NUTRIZIONALE

«Dal punto di vista nutrizionale, quelle di selvaggina sono carni migliori perché vengono da un'alimentazione varia e stagionale, gli animali si muovono molto e la loro materia grassa è inferiore e qualitativamente migliore rispetto, per esempio, a quella di animali allevati in maniera intensiva – dice **Ferdinando Giannone**, nutrizionista – Il rischio degli animali in allevamento è un'alimentazione monotona, carente delle vitamine e di conseguenza una carne più grassa, meno ricca e meno nutriente».

I capi di selvaggina sono invece animali più sani e quindi più nutrienti (per via delle vitamine e minerali), hanno un muscolo più tenace e una minore quantità di grasso perché sono animali che corrono e fanno fatica. Producono meno sostanze tossiche in cottura.

Tra volatili e ungulati, di solito i volatili hanno carni con caratteristiche migliori per l'alimentazione umana grazie alla loro stazza più piccola. I grandi animali possono contenere più scorie, vivono di più, accumulano di più. «Tutta la carne di selvaggina, ad esclusione dei piccoli uccelli come ad esempio le quaglie, e soprattutto quella di mammiferi di taglia medio- ▶

PARLA LEGAMBIENTE: CACCIA? PENSIAMO A CONSUMARE MENO CARNE



Nel 2021, il parlare di caccia (prelievo di esseri senzienti per "passione") e di consumo di carne, va inquadrato nel contesto generale. All'inizio del '900 il peso di tutti i materiali prodotti dall'uomo nella storia raggiungeva solo il 3% del peso di tutti gli esseri viventi del pianeta (biomassa), oggi ha superato i 1.100 miliardi di tonnellate, ben oltre i mille miliardi stimati dell'intera biomassa. Secondo le previsioni dei ricercatori, entro il 2040 la massa dei manufatti umani (inclusi i rifiuti) avrà un valore triplo rispetto alla biomassa. Questo consumo esponenziale di risorse naturali, che porta a definire "Antropocene" il periodo attuale, è la causa prima della perdita di biodiversità e di squilibri, anche climatici e sanitari, sempre più catastrofici. Il report (2019) della Piattaforma Intergovernativa Scienza-Politica sulla Biodiversità e i Servizi Ecosistemici (IPBES) evidenzia che un milione di specie sono a rischio di scomparire definitivamente e – secondo la Lista Rossa delle Specie Minacciate dell'IUCN – il 41% di anfibi, il 25% di mammiferi, il 13% di uccelli, il 31% di squali e razze, il 33% di coralli di barriera corallina e il 27% di crostacei. In questo contesto, la drastica riduzione del consumo di carne di specie domestiche e selvatiche è l'unica scelta etica e sostenibile a livello planetario. Secondo noi dunque non è una soluzione, oggi, incentivare o promuovere l'uccisione di specie animali selvatiche per migliorare la qualità della vita di circa 8 miliardi di persone. Proporre filiere della carne selvatica, inoltre, obbligherebbe a mantenere, su terreni privati e pubblici, livelli elevati di poche specie animali (commestibili) con crescenti danni (agricoltura, incidenti stradali...) a carico di tutti e vantaggi per pochissimi.

– **Nino Morabito**, responsabile fauna e benessere animale di Legambiente

LA POSIZIONE DELLE ALTRE ASSOCIAZIONI



Il nostro obiettivo - afferma la Lega Anti Vivisezione - è quello di abolire la caccia e di tutelare gli animali selvatici. L'associazione - spiega - punta a impegnarsi e a chiedere agli associati di impegnarsi per creare una nuova modalità di rapporto tra uomini e animali selvatici, che sia basato su una loro coesistenza pacifica. I metodi non cruenti per la gestione degli animali selvatici esistono e funzionano. Come ad esempio la sterilizzazione.

– **LAV**



La caccia non è il principale problema ambientale in Italia. Non è la minaccia numero uno per la biodiversità. Ma, in un territorio già provato dalla cementificazione e la perdita di habitat naturali, dall'inquinamento e dai cambiamenti climatici, la caccia rappresenta l'ennesima aggressione alla fauna. Soprattutto se, come accade in Italia, la legislazione sulla caccia è spesso non rispettata. La caccia va dunque rigidamente regolamentata e gestita, nell'interesse degli animali

– **WWF**



Ci battiamo da sempre contro la caccia selvaggia e il bracconaggio, due fenomeni ancora molto diffusi in Italia. "Abbandonate il fucile e prendete il binocolo", è il messaggio della Lipu ai cacciatori. Una posizione che punta a valorizzare la partecipazione dell'essere umano al mondo naturale come co-protagonista e non come padrone assoluto, dominus incontrollato. L'associazione è molto attiva sia nell'organizzare escursioni naturalistiche, che nella concreta azione anti bracconaggio

– **LIPU**



Siamo per l'abolizione della caccia e per la salvaguardia di ogni specie animale e tutela ambientale e promuoviamo la conservazione ed il ripristino dell'ambiente con iniziative politiche, culturali, educative, informative ed editoriali. Siamo nelle aule dei tribunali con azioni giudiziarie e sul territorio. La Lac è stata fondata nel 1978 e promuove la difesa della fauna, la conservazione ed il ripristino dell'ambiente.

– **LAC**

grande, dovrebbe essere sottoposta a frollatura che permette di vuotare tutto il sangue dalla carcassa, asciugare la carne ma soprattutto ammorbidirla rendendola più tenera e digeribile. Il tempo di frollatura varia soprattutto in base alla condizione dell'animale e alla sua pezzatura oltre che in base alla temperatura di frollatura».

Siamo insomma in presenza di un prodotto più sano, più etico, più sostenibile, che fa bene al bosco e lo aiuta a regolarsi, spesso più buono e gastronomicamente più interessante, addirittura rinnovabile, capace di dare nuovo stimolo alle aree interne e alle zone della nostra montagna che si stanno spopolando. Perché dunque lo trascuriamo? Perché lasciamo che una filiera produttiva si riduca ad un'attività hobbistica rinunciando a qualità e posti di lavoro? Solo per non irritare chi ancora è schiavo delle vec-

chie convinzioni secondo le quali i cacciatori sono cattivi e senza scrupoli?

Certo, gli allevamenti intensivi non scompariranno; certo sappiamo bene che esistono anche allevamenti etici (e sul Gambero Rosso se ne parla tanto); certo siamo consci che ci sono tanti che fanno la scelta di non mangiarla proprio la carne e sappiamo anche che comunque stiamo parlando di un mercato di nicchia. Ma sebbene di nicchia, perché non lasciare che nasca un mercato, togliere ossigeno all'illegalità e vedere se inizia una nuova storia virtuosa? ❖

Anche se di nicchia, perché non far sì che nasca un mercato di carne da caccia sostenibile? Perché non togliere ossigeno all'illegalità e vedere se inizia una nuova storia virtuosa legata alla terra?

