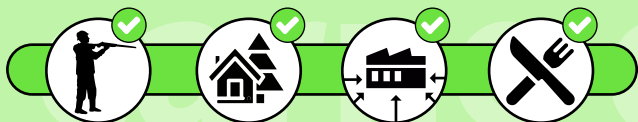
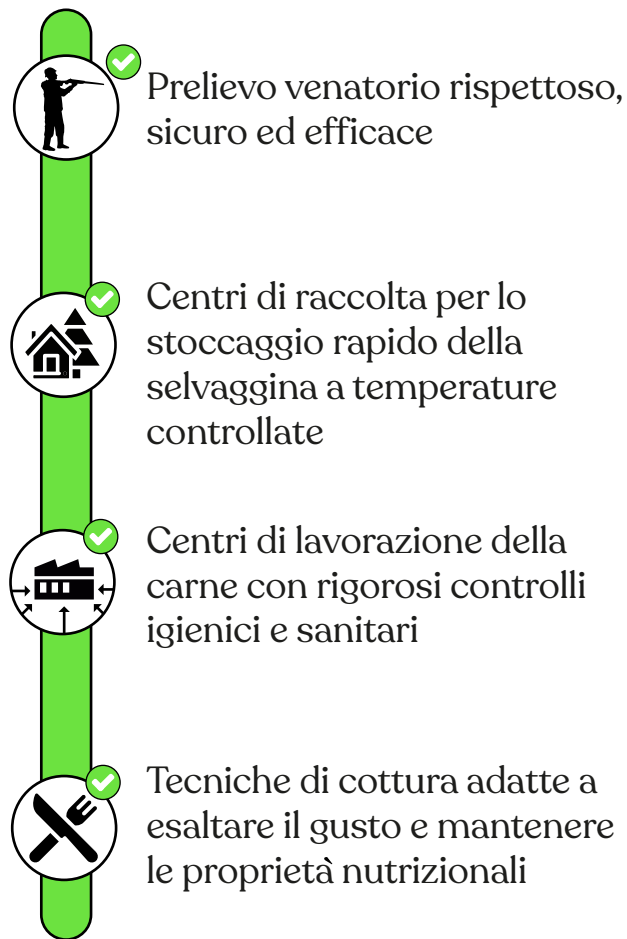


# la filiera controllata

Nel territorio bolognese, grazie alla presenza dei centri di raccolta e lavorazione, è possibile trovare carne di selvaggina sicura.



Un impegno comune che coinvolge cacciatori, aziende private, servizi veterinari e ristoratori, per offrire ai consumatori un prodotto sano con caratteristiche nutrizionali di valore e un impatto ambientale minimo.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche  
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

CITTÀ METROPOLITANA  
DI BOLOGNA

Ente di Gestione per i  
Parchi e la Biodiversità  
Emilia Orientale



A.T.C. Bologna  
Ambiti Territoriali di Caccia

Campagna di promozione della filiera controllata della carne di selvaggina nel territorio della Città metropolitana di Bologna.

A cura di R. Barbani, G. Lalinga, J. Kregel - Dipartimento di Sanità Pubblica Azienda USL di Bologna.  
Immagini di Freepik.com



## Dal bosco alla tavola

La filiera controllata della carne di selvaggina nel territorio bolognese



## Il prelievo venatorio

La filiera della carne di selvaggina comincia da un accurato prelievo degli animali a cura dei cacciatori e delle guardie venatorie nell'ambito dei Parchi.

La caccia di selezione permette di controllare le popolazioni di cinghiali, caprioli, daini e cervi per limitare danni alle colture agricole e incidenti stradali a volte molto gravi.

Gli animali devono essere prelevati in modo sicuro ed efficace, nel rispetto del benessere animale e delle norme igieniche, evitando tecniche venatorie che arrechino inutili sofferenze e peggiorino la qualità delle carni.



## I centri di raccolta

Nel territorio metropolitano di Bologna sono presenti 20 centri di raccolta degli animali, in zone vicine alle aree di caccia, dotati di celle frigorifere e attrezzatura idonea a mettere rapidamente in sicurezza sanitaria le carni.

In questi centri, personale formato ispeziona gli animali ed effettua i primi controlli biometrici.

Già in questi locali avviene la registrazione delle carni per la tracciabilità del prodotto.

Grazie alla corretta gestione delle temperature e delle norme igieniche nel periodo successivo all'abbattimento è possibile garantire la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto.



## I centri di lavorazione

Per poter essere commercializzata la carne deve soddisfare gli standard previsti dalla normativa europea in materia di sicurezza alimentare.

Per questo, nei centri di lavorazione autorizzati con riconoscimento comunitario, vengono svolti campionamenti finalizzati alla verifica dei parametri microbiologici, chimici, tossicologici e parassitologici oltre a sistematici controlli ispettivi da parte dei servizi veterinari del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL di Bologna.



## Carne sana e sostenibile

Rispetto agli animali allevati, i selvatici non sono soggetti ad alcun trattamento farmacologico e si muovono molto per procurarsi il cibo.

Proprio per questo, le loro carni hanno un basso contenuto di grassi (1-3%), tra i quali sono ben rappresentati anche acidi grassi Omega-3, utili all'organismo anche per la propria azione anti-infiammatoria.

La carne di selvaggina è inoltre un'ottima fonte di proteine, vitamine e minerali come ferro e zinco.

In passato, le preparazioni tradizionali prevedevano marinature con il vino o l'aceto e cotture prolungate per ovviare alle inadeguate modalità di conservazione.

Oggi è possibile utilizzare metodi meno aggressivi che preservano le preziose caratteristiche nutrizionali ed esaltano i sapori peculiari di queste carni.

La scelta della carne di selvaggina è anche una scelta sostenibile, in quanto la sua produzione è a bassissimo impatto ambientale, perché l'alimentazione degli animali avviene nel loro contesto naturale.

**Preferisci carne di selvaggina  
proveniente da filiera controllata.**