

FILIERA ECO-ALIMENTARE

- Azioni -

- Durata temporale di 18 mesi.
- **Prima fase:**
 - **Creazione dei contatti** tra i diversi attori della filiera (cacciatori, macelli, ristoratori, istituzioni ed ispettori delle carni);
 - Incontri formativi per il rilascio di patentini per la manipolazione delle carcasse di ungulati selvatici;
 - Contestualmente si cominceranno a raccogliere informazioni sistematiche circa le necessità operative dei diversi attori coinvolti ed i valori condivisi rispetto al progetto in essere, così da creare un percorso di co-costruzione della filiera.
- **Seconda fase:**
 - Prelievo dei campioni per le analisi chimico-sensoriali della carne;
 - Stesura, applicazione, **controllo e revisione delle modalità di lavorazione e commercializzazione** delle carni;
 - **Valutazione dei costi logistici** e distributivi della filiera.
- **Terza fase**
 - **Valorizzazione del prodotto;**
 - **Creazione di un disciplinare** di produzione e di un marchio commerciale coinvolgendo i ragazzi di scuole primarie e secondarie;
 - **Studio delle potenzialità di mercato** del prodotto, con l'analisi dei prezzi del prodotto a livello locale e la proposta di eventuali nuovi canali di commercializzazione.

AZIONE 1 - Coordinamento

- Ars.Uni.VCO -

- Avviare il progetto contattando e riunendo capofila e partner per definire le modalità organizzative, di esecuzione ed illustrando fin dall'inizio le modalità di rendicontazione.
- Costante coordinamento tra i partner al fine aggiornare continuamente lo stato di avanzamento del progetto insieme alla verifica della documentazione contabile necessaria.

AZIONE 2 – Presentazione progetto

- Ars.Uni.VCO -

- Avvio dei contatti tra gli stakeholder impegnati nella realizzazione della filiera eco-alimentare.
- Verranno organizzati 3 incontri volti a fornire le informazioni di base del progetto, raccogliere suggerimenti e informazioni di dettaglio, valutare il grado di interesse del progetto a livello di comunità, al fine di dare modo ai vari partner di mettere in atto iniziative e modulare i propri interventi sulla base di quanto scaturito dagli incontri.
 - Il primo ed il secondo evento verranno organizzati per dare modo di coinvolgere la componente venatoria rispettivamente del CA VCO2 e del CA VCO3;
 - Il terzo incontro sarà rivolto alla componente turistico-alberghiera.
- Creazione di una newsletter che sarà di ausilio ad UNIMI per la realizzazione di questionari informativi

AZIONE 3 – Costruzione partecipata filiera

- UNIMI – Dip. Vespa -

- Coinvolgimento delle componenti della filiera in una progettazione condivisa con particolare riferimento a: cacciatori, trasformatori, veterinari ASL o preposti al controllo carni, albergatori e legislatori (Comuni ed ASL).
 - Realizzazione di interviste in profondità (in-dept interview) volte a comprendere le necessità ed i ruoli di ogni componente nella filiera, così da identificarne punti di forza e debolezza.
 - Le interviste vengono svolte in tre momenti: inizio progetto, durante la stagione venatoria e turistica ed a fine progetto e sono seguite da momenti di discussione dei risultati in loco volti ad aumentare il grado di coscienza di ogni partecipante e a condividere il lavoro che si sta svolgendo.
- Tali incontri, aperti anche a chi non ha svolto le interviste, saranno utili a comunicare anche altri risultati della ricerca

AZIONE 4 – Formazione

- Ars.Uni.VCO -

- Trasferimento delle informazioni di carattere legislativo, igienico e sanitario agli operatori della filiera eco-alimentare.
 - Sulla base dei Reg. CEE 852, 853 e 854 del 2004, e del recepimento della Regione Piemonte DGR n. 13-3093 del 12 dicembre 2011, si provvederà a formare adeguatamente attraverso un corso teorico-pratico di 16 ore la componente venatoria, in modo da fornire adeguati strumenti volti a formare la figura di Produttore primario e Operatore del settore alimentare.
 - Nello stesso modo, si provvederà a formare ristoratori e operatori alberghieri in merito alla normativa relativa alla filiera eco-alimentare attraverso un corso teorico-pratico di 16 ore. Inoltre, ulteriore scopo dell'azione è fornire adeguati strumenti gestionali per valorizzare al meglio il prodotto selvaggina in un'ottica di uno sviluppo turistico legato all'eno-gastronomia locale.
- Il percorso didattico sarà gestito da personale qualificato e già esperto nella materia, in collaborazione con l'ASL locale; al termine delle lezioni è previsto il rilascio di un attestato di raggiungimento delle conoscenze.

FORMAZIONE DEL CACCIATORE

- Primo passo -

- *“Occorre far mettere ai cacciatori il naso nei problemi legati alla gestione della carcassa”*
- Argomentare con dati e ricerche scientifiche impostando progetti di ricerca e di gestione della filiera produttiva
- **Eradicare convinzioni e luoghi comuni**

TURISMO ENO-GASTRONOMICO

- Chi dà il via alla filiera? -

- **Il ristoratore è la figura chiave**

- Deve promuovere il prodotto esaltandone la qualità
- Deve farsi garante della sicurezza alimentare
- Necessita di formazione e di conoscenza delle peculiarità del prodotto

- **Non le solite preparazioni!!!**

- *La cottura prolungata e le abbondanti spezie non sono tradizioni culinarie ma necessità volte a sterilizzare il prodotto e coprire i cattivi odori/sapori*

- ***La selvaggina non sa di selvatico!!***

- Preparazioni di pregio e crudità per una promozione migliore (anche a livello economico!!)

AZIONE 5 – Disseminazione di buone pratiche

- Ars.Uni.VCO-

- L'obiettivo dell'azione è fornire alla comunità, agli stakeholder e alla componente turistica conoscenze relative al rapporto fauna-uomo-ambiente, al fine di favorire un corretto approccio alla problematica di gestione della fauna selvatica, al corretto equilibrio con la biocenosi, e alla possibilità e potenzialità della risorsa selvaggina anche in un'ottica di turismo sostenibile.
- Si prevedono incontri formativi da svolgere sul territorio provinciale.

AZIONE 6 – Business plan

- UNIMI – Dip. Vespa -

- Analisi economica della filiera derivante dalla lavorazione delle carni di selvaggina.
 - Analizzare e descrivere i singoli passaggi di filiera identificando le fonti di costo e ricavo;
 - Realizzare un questionario per la raccolta sistemica dei dati di costo e ricavo presso i diversi operatori di filiera;
 - Rielaborazione sintetica dei dati con la stesura di un business-plan.
- Tale documento comprende l'analisi costo/ricavo, ma anche indicazioni di contesto di mercato e consigli di pianificazione per la gestione commerciale del prodotto ed ha utilità pratica non solo per gli operatori di filiera, ma anche per la diffusione del metodo in altre realtà interessate.
- La raccolta dati avverrà lungo l'intera realizzazione del progetto con contatti diretti con gli operatori e studio di mercato e contesto legislativo di riferimento.

AZIONE 7 – Analisi impatto ungulati

- UNIMI – Dip. Gesdimont -

- Valutare attraverso un'analisi il costo dei danni ambientali ed economici da ungulati selvatici.
- Sulla base delle informazioni a disposizione degli enti di gestione, si procederà all'analisi dei danni a livello di pascoli, alpeggi, frutticoltura e silvicoltura. Inoltre si valuterà il trend degli incidenti stradali per specie di ungulato, rapportandoli ai dati di censimento della specie.
- Tale azione, valutando oggettivamente e con dati sostanziali la criticità legata all'interazione tra le attività umane e la presenza faunistica, si pone l'obiettivo di fornire indicazioni in merito all'impatto della crescita delle popolazioni di cinghiale, cervo, capriolo e camoscio.

AZIONE 8 – Analisi del rischio

- UNIMI – Dip. Divet -

- La somministrazione di prodotti di origine locale e la tracciabilità della filiera richiede un'apposita Analisi del Rischio (Risk Assessment), volta alla determinazione dei rischi igienico-sanitari associati alla produzione di carne di selvaggina.
- È fondamentale valutare le possibili fonti di rischio al fine di ridurre al minimo il rischio di tossinfezioni e di trasmissione di zoonosi.
- A seconda dell'entità del rischio determinato si definiranno ed attueranno misure preventive di eliminazione o di riduzione del rischio stesso, che saranno associate a parametri di controllo che aiuteranno nella revisione ed implementazione di una procedura standard di qualità igienico-sanitaria.

AZIONE 9 – Creazione marchio tipicità

- Unione Montana Alta Ossola -

- Creazione di un marchio che identifichi il prodotto, tutelando e valorizzandone il legame con il territorio, i valori che vi stanno dietro, ivi compreso un piano di prelievo venatorio controllato con finalità di gestione ambientale dell'area.
- A tal proposito verrà indetto un concorso per idee tra le scuole primarie e secondarie dei comuni appartenenti all'unione ANDIFOR.
 - Il logo verrà scelto da una giuria composta da referenti dei vari partner di progetto e la premiazione avverrà durante uno degli incontri previsti nell'ambito dell'Azione "Chiusura progetto".
 - Dall'idea si passerà alla rielaborazione grafica effettuata da professionisti del settore

AZIONE 10 – Caratterizzazione del prodotto

- Unione Montana Alta Ossola -

- Tipizzazione del prodotto:
 - La tipicità del prodotto carne di selvaggina e le sue qualità organolettiche devono essere salvaguardate e gestite al fine di valorizzarle sul mercato e rendere partecipe la comunità della risorsa di cui dispone.
- Per quanto riguarda la tipizzazione, anche sulla base di altri studi effettuati sul territorio, si provvederà a tracciare il profilo chimico-fisico delle carni di camoscio, capriolo, cervo e cinghiale (proteine, acidi grassi, omega-3 e omega-6, ceneri e valutazione di tenerezza e resa in cottura).
 - Le analisi effettuate permetteranno così di ottenere un fingerprinting del prodotto, definendo e misurandone le caratteristiche di unicità.

AZIONE 11 – Valutazione Shelf-life

- Unione Montana Alta Ossola -

- La conoscenza delle tempistiche di conservazione del prodotto, intese come mantenimento delle caratteristiche organolettiche e sanitarie atte al consumo umano, sono di fondamentale importanza al fine di gestire il prodotto nella fase post-macello.
- Lo studio della shelf-life è necessario per fornire indicazioni circa la durata commerciale della carne di selvaggina trattata presso il centro di lavorazione.
- Ad oggi non esistono dati relativi a questo prodotto, e l'azione si pone l'obiettivo di integrare l'azione relativa al Risk-Assessment per fornire le necessarie garanzie di ordine sanitario.

AZIONE 12 – Stesura disciplinare di produzione

- UNIMI – Dip. Divet -

- Redazione di un disciplinare di produzione in cui venga dettagliato un flow-sheet di processo atto ad immettere sul mercato una carne di selvaggina con garanzie igienico-sanitarie e caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali con standard garantito.
 - Tale documento conterrà la descrizione delle operazioni e delle prassi operative nei diversi passaggi della filiera e le indicazioni dei parametri per il controllo qualità.
- L'azione prevede la revisione dei dati forniti dalle analisi svolte da altri nuclei di ricerca e si occuperà di stendere un protocollo da rivedere ed accettare tra gli stakeholder, così da creare adesione alle pratiche e poter creare un marchio di certificazione, finalizzato al riconoscimento ed alla tracciabilità del prodotto dunque alla tutela del consumatore e dei produttori virtuosi.
- Tale documento sarà la base per l'integrazione dei piani di HACCP dei macelli autorizzati e dei ristoranti

AZIONE 13 – Chiusura progetto

- Ars.Uni.VCO -

- Divulgazione dei risultati e la realizzazione di 2 incontri di chiusura (di cui uno da svolgere eventualmente al di fuori del progetto al momento della pubblicazione dei dati su riviste scientifiche).