

Palazzo Albergati, Zola Predosa 11-12 novembre 2017

Si è svolta a Bologna, precisamente a Zola Predosa, nella splendida cornice di **Palazzo Albergati** la prima edizione di "Filiere Selvatiche" una manifestazione pensata e voluta per attirare l'attenzione verso un tema particolarmente difficile e controverso, ma assolutamente importante dal punto di vista etico e dalle incredibili potenzialità: la valorizzazione delle filiere di carne di selvaggina cacciata e dei prodotti del bosco.

Nella "due giorni più selvatica dell'anno" è avvenuta la presentazione ufficiale di quella che è stata la prima filiera delle carni derivanti dall'attività venatoria. La Regione Emilia Romagna infatti, da oltre dieci anni, ha avviato un percorso che consente di immettere sul mercato le carni provenienti dalla caccia. Un percorso virtuoso, che permette il controllo sanitario e fiscale del mercato delle carni ad alto valore nutrizionale.

Ideatore e coordinatore dell'iniziativa **Michele Milani**, pubblicitario piacentino, piccolo editore, cacciatore appassionato e autore dei libri "Storie di caccia e cucina" e "La caccia di Igles e dei suoi amici".

Molte le iniziative organizzate, a partire dal dibattito coordinato da **Eleonora Cozzella**, critica gastronomica e giornalista di Repubblica Sapori a cui hanno preso parte, a fianco dei tecnici del settore, anche importanti volti del mondo del food.

Igles Corelli, pluristellato chef del ristorante Atman di Villa Rospigliosi, ha spiegato quanto sia importante la possibilità per l'alta cucina italiana di avere a disposizione la carne di selvaggina del proprio territorio senza necessariamente ricorrere all'importazione dall'estero. Con lo chef Corelli si è parlato anche delle nuove tecniche di conservazione della carne di selvaggina rispetto al passato, che hanno finalmente permesso di sperimentare nuove cotture, non più lunghe e aggressive, ma proprio grazie alla filiera, la carne di selvaggina ha saputo dare quel valore aggiunto ai cuochi che adesso possono in tutta tranquillità proporre i propri piatti di caccia, disponendo di materia prima perfettamente controllata e garantita.

Il Dott. **Roberto Barbani**, responsabile dell'unità operativa semplice Igiene Alimenti di origine animale della AUSL di Bologna, ha ribadito che quella di selvaggina è in assoluto la carne più sana e salubre, a patto che venga correttamente lavorata. Si tratta quindi di una risorsa eccezionale, da non dissipare.

Un altro intervento particolarmente importante è stato quello di **Simona Caselli**, assessore all'Agricoltura caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna, la quale ha focalizzato l'attenzione dei presenti sulla figura del cacciatore definendolo "*un ruolo sociale per cui è assolutamente necessario riqualificarne l'immagine*" e dello stesso avviso si è detta anche **Maria Luisa Zanni**, che si occupa in Regione E.R. di pianificazione faunistica e gestione della fauna selvatica, la quale ha mostrato grafici con alcuni dati utili a far capire che, senza gestione tecnica, compresa quella venatoria, la presenza degli ungulati diventerebbe definitivamente un enorme problema soprattutto per il settore agricolo, già particolarmente esposto a gravi danni.

Della figura del cacciatore da rivalutare ne ha parlato anche **Bruno Beccaria**, Direttore dell'azienda Franchi, raccontando l'esperienza di Franchi Food Academy e del suo progetto di promozione della nuova cucina di selvaggina, toccando anche temi di sensibilizzazione del mondo venatorio per un target più giovane di appassionati.

Roberto e Lucia Aleotti invece, dell'azienda S.Uberto (www.suberto.it) hanno parlato della loro esperienza a Monterenzio (BO), il primo macello dedicato interamente alle carni di selvaggina. Infine il momento "popolare" di **Luca Iaccarino**, giornalista gastronomo di Repubblica e Vanity Fair, che ha portato un esempio perfettamente nel suo stile, segnalando nello specifico la differenza tra "orde di sciatori e montanari della domenica che mangiano tonnellate di spezzatini di cacciagione nei rifugi senza chiedersi cosa stanno ingurgitando e sempre gli stessi che invece, a valle, non mangiano formaggi senza il presidio slow food". Cambiare si può!, è stato il suo augurio.

La due giorni a Palazzo Albergati di Zola Predosa comprendeva anche due mostre fotografiche, una di **Davide Dutto** con le immagini del libro "La Caccia di Igles e dei Suoi amici" ed. Micom, l'altra con le dimostrazioni di **Riccardo Camusso** per le fotografie naturalistiche in digiscoping.

Inoltre nelle affascinanti cantine del Palazzo è stato possibile assaggiare i prodotti dell'azienda S. Uberto, i formaggi di Valsamoggia e i vini di alcune cantine dell'Emilia Romagna.

Franco Cimini dell'Osteria Mirasole di San Giovanni in Persiceto, ha cucinato sui grandi camini alcuni tagli di daino, in particolare la carne trita con le puntarelle e tenerissimi arrosticini andati a ruba.

All'ora dell'aperitivo **Matteo Vecchi della Tavola della Signoria** ha proposto straordinari finger food, apprezzatissimi dal numeroso pubblico intervenuto.

Nella mattinata di domenica il **Safari Club International ITALIAN CHAPTER** con **Luca Bogarelli** ha illustrato gli attuali piani di conservazione in atto in Italia e negli Stati Uniti, ricordando le decine di milioni di dollari offerti dal club per la salvaguardia ambientale.

E' poi seguito il "Brunch selvatico" a base di carni della filiera dell'Emilia Romagna, funghi e tartufi realizzato dalle cucine di Tavola Della Signoria e nel pomeriggio gli ospiti hanno passato un po' di tempo degustando sigari e distillati con **Terry Nesti** de il **Club Amici del Toscano** e due grandi sigari sono stati omaggiati per l'occasione.

"Filiera Selvatica 2017" si è conclusa a Trebbo di Reno nel ristorante di **Massimiliano Poggi** con la cena stellata ad otto mani preparata dagli chef **Isa Mazzocchi** con un ottimo stinco di cinghiale e cioccolato bianco, impiattato in modo estremamente elegante e originale, **Maria Grazia Soncini** e il suo sublime risotto di caccia di valle, **Pierluigi Di Diego** con un orientaleggiante Tataki di cervo e lo stesso Max Poggi con un'ottima tartare di daino come antipasto e uno straordinario dessert a base di latte e mandorle salate. Il tutto accompagnato dai vini di **Fabrizio Iuli, Massimiliano Croci, Sergio Stefanelli e Cesare Corazza**.

Un successo secondo gli organizzatori, dovuto soprattutto all'avvicinamento di persone prevalentemente estranee al mondo venatorio. Questo significa che la curiosità sul tema esiste – afferma Michele Milani – le persone sono interessate a saperne di più ed è doveroso parlarne il più possibile, senza necessariamente apparire come integralisti della selvaggina. E' però di fondamentale importanza passare il messaggio alle nuove generazioni, spiegando bene il ruolo del cacciatore, il cacciatore formato, che non deve essere visto come un personaggio negativo.

E' un sentiero complicato e pieno di ostacoli, ma sono sicuro che questa prima edizione, sia stata comunque un buon punto di partenza.

Appuntamento dunque, al 2018.

...

Con il contributo di:

S.Uberto Carni del Bosco, MiCom, Franchi, Tavola della Signoria, Chef To Chef, SCI Italian Chapter

Con il Patrocinio della Regione Emilia-Romagna