

## Regione Umbria - Assemblea legislativa

## CACCIA: "FILIERA CORTA PER LA CARNE DI CINGHIALE IN UMBRIA" - CASCIARI (PD) ANNUNCIA MOZIONE

2 Marzo 2017

## In sintesi

Il consigliere regionale del Partito democratico, Carla Casciari, annuncia la presentazione di una mozione con la quale chiede di "instaurare in Umbria un sistema di filiera corta che sappia valorizzare la qualità della carne ottenuta dall'attività di contenimento dei cinghiali". Per Casciari serve "un sistema che preveda la verifica degli animali e loro lavorazione presso mattatoi autorizzati e a disposizione delle squadre di contenimento".

(Acs) Perugia, 2 marzo 2017 – "Instaurare in Umbria un sistema di filiera corta che sappia valorizzare la qualità della carne ottenuta dall'attività di contenimento dei cinghiali". È quanto chiede con una mozione il consigliere regionale del Partito democratico, Carla Casciari. Per Casciari servirebbe "un sistema che preveda la verifica degli animali e loro lavorazione presso mattatoi specificatamente autorizzati e a disposizione delle squadre di contenimento. La filiera, oltre alle istituzioni regionali e locali, al Dipartimento di prevenzione e del Servizio sanitario e agli Ambiti Territoriali di Caccia, potrebbe coinvolgere attivamente anche i Parchi dell'Umbria quali luogo di maggior presenza delle specie di ungulati, con l'obiettivo finale di creare un marchio locale da promuovere anche sui mercati nazionali ed internazionali".

Nell'atto si legge che "il quadro faunistico regionale è profondamente cambiato negli ultimi decenni, con un progressivo abbandono delle zone rurali alle quali è corrisposto un aumento dei cinghiali. Per questo non si ha più una prospettiva di protezione della specie ma piuttosto si è attenti alla sua conservazione e gestione, con un contenimento della specie che avviene con l'abbattimento selettivo e l'attività venatoria. La Regione Umbria ha disciplinato il prelievo venatorio del cinghiale riconoscendo agli Ambiti Territoriali di Caccia il compito di adottare il piano annuale di gestione della specie per il raggiungimento e il mantenimento di una presenza di cinghiale compatibile con la salvaguardia delle colture agricole, dell'ambiente e della fauna. Sulla base degli ultimi dati a disposizione gli Atc hanno provveduto all'abbattimento di circa 3000 esemplari. Nonostante tali azioni preventive, in Umbria sono ancora ingenti i risarcimenti per i danni in ambito agricolo e per gli incidenti stradali causati dalla fauna selvatica. Ogni anno i risarcimenti dei danni causati dalla fauna selvatica pesano sul bilancio regionale per quasi 2milioni di euro. In particolare i dati dimostrano un aumento dei sinistri a fronte di un aumento dei risarcimenti: nel 2014, 501 sinistri e un milione 640mila euro di risarcimenti. Per questo con la legge regionale '18/2016' sono state ridefinite le strategie regionali, prevedendo l'istituzione di un fondo destinato ad interventi attivi di prevenzione del danno da fauna selvatica sulle attività antropiche".

"La selvaggina – scrive ancora Casciari - è un prodotto pregiato che occupa un posto importante in una alimentazione sana e naturale. Il consumo di tali carni, da sempre appartenenti alla tradizione culinaria umbra, ha visto negli ultimi anni una crescente richiesta, tanto da suggerire il ricorso agli allevamenti di determinate specie di animali selvatici o l'importazione delle carni da altri paesi. L'interesse per i prodotti di selvaggina, freschi o stagionati, è anche un fattore di attrazione turistica. Le carni di selvaggina che provengono da azioni di contenimento della specie sono e restano di proprietà dello Stato. Ma persiste, oggi, la consuetudine di assegnare l'animale abbattuto al cacciatore che ha partecipato al contenimento o al proprietario del terreno. La gestione della fauna implica inoltre un corretto utilizzo delle spoglie degli animali prelevati durante l'attività venatoria . L'applicazione da parte del cacciatore di alcune precauzioni e manualità risulta quindi di fondamentale importanza per assicurazione una qualità igienica ed organolettica delle carni, e la loro conservabilità. Servirebbe una specifica formazione per i cacciatori che sono parte integrante di un processo qualitativo che garantisce anche la salute del consumatore di carne di selvaggina". RED/dmb

 $\textbf{Source URL:} \ http://consiglio.regione.umbria.it/informazione/notizie/comunicati/caccia-filiera-corta-la-carne-dicinghiale-umbria-casciari-pd$ 

## List of links present in page

http://consiglio.regione.umbria.it/informazione/notizie/comunicati/caccia-filiera-corta-la-carne-di-cinghiale-umbria-casciari-pd