



Seminario realizzato con il contributo della Misura 331 "Formazione e informazione degli operatori economici" del PSR 2007/2013 Reg Ce 1698/2005

REDAZIONE E DIVULGAZIONE DEI RISULTATI DELL'OPERAZIONE

Titolo

Fauna selvatica: "trasformiamola" in opportunità: Seminari informativi per la creazione della filiera

Progetto Rif. P.A. 2011-1599/BO prog. 1 fasi 1 e 2
approvato dalla Provincia di Bologna con Atto Dirigenziale N. 2909 del 6/12/2011

Dinamica Società Consortile a r.l. per la formazione professionale, specializzata nel comparto agroalimentare con sede in via Bigari 3 Bologna, ha organizzato, in collaborazione con la **Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese e con la Provincia di Bologna – Servizio Tutela e Sviluppo Fauna** i seguenti due seminari indirizzati agli indirizzati agli operatori economici delle aree rurali della provincia bolognese (ristoratori, esercenti, artigiani, tecnici e veterinari, macellai, commercianti di selvaggina) con l'obiettivo di favorire la **creazione di una filiera corta di carne di selvaggina locale** in un'ottica di necessità di sviluppo del territorio rurale e del tessuto economico che lo compone.

Fase 1

Titolo: Fauna selvatica: da problema ad opportunità - La creazione di una filiera locale nel territorio

Data/orario: 19 marzo 2012 – orario 9.30-13.30; 14.00-18.00

Sede: Agriturismo I Fondacci – Via Orelia 38 – Loc. Fondazzi – Grizzana Morandi (BO)

Partecipanti: Hanno partecipato al seminario 23 iscritti così suddivisi in base alle aziende di appartenenza:

- Aziende agricole/agrituristiche/AFV – 9 partecipanti
- Ristoranti: 3 partecipanti
- Macelli/Macellerie: 6 partecipanti
- Liberi professionisti: 5 partecipanti

Articolazione del seminario: Nell'ambito del seminario sono stati analizzati i seguenti temi:

- il sistema di gestione faunistica regionale e il calcolo delle quantità di selvaggina commercializzabile
- Analisi dei metodi di abbattimento dei selvatici e valutazione sull'influenza nella qualità delle carni
- Normative relative al consumo di carni di selvaggina, le procedure post-abbattimento e le disposizioni da osservare da parte dell'esercente sia nel caso della cessione diretta da cacciatore che nel caso di acquisto da centro di lavorazione della selvaggina
- Analisi delle esperienze di filiera attivate in Appennino e le problematiche connesse alla commercializzazione di queste tipologie di carni
- Presentazione delle carni di selvaggina elaborate secondo preparazioni in grado di esaltare le caratteristiche dei diversi prodotti
- Analisi degli aspetti fiscali connessi alla vendita delle carni e delle disposizioni relative ai criteri di attuazione del settore agrituristico attinenti l'acquisto di carni di fauna selvatica.

Risultati: Dall'analisi dei questionari di gradimento sottoscritti dai partecipanti è emerso un buon



gradimento dell'iniziativa (62% molto interessante, 56% molto innovativo), particolare apprezzamento è stato rivolto alla metodologia didattica e al materiale fornito oltre che agli interventi dei diversi relatori coinvolti.

Fase 2

Titolo: Fauna selvatica: da problema ad opportunità - La creazione di una filiera locale nel territorio

Data/orario: 23 aprile 2012 – orario 9.30-13.30; 14.00-18.00

Sede: Società agricola S. Uberto s.s. Di Aleotti Roberto – Via S. Anna 3 – Pizzano di Monterenzio (BO)

Partecipanti: Hanno partecipato al seminario 18 iscritti così suddivisi in base alle aziende di appartenenza:

- Aziende agricole/agrituristiche/AFV – 11 partecipanti
- Ristoranti: 3 partecipanti
- Macelli/Macellerie: 2 partecipanti
- Liberi professionisti: 2 partecipanti

Articolazione del seminario: Nell'ambito del seminario sono stati analizzati i seguenti temi:

- il sistema di gestione faunistica regionale e il calcolo delle quantità di selvaggina commercializzabile
- Analisi dei metodi di abbattimento dei selvatici e valutazione sull'influenza nella qualità delle carni
- Normative relative al consumo di carni di selvaggina, le procedure post-abbattimento e le disposizioni da osservare da parte dell'esercente sia nel caso della cessione diretta da cacciatore che nel caso di acquisto da centro di lavorazione della selvaggina
- Analisi delle esperienze di filiera attivate in Appennino e le problematiche connesse alla commercializzazione delle diverse tipologie di carni
- Presentazione delle carni di selvaggina elaborate secondo preparazioni in grado di esaltare le caratteristiche dei diversi prodotti
- Analisi degli aspetti fiscali connessi alla vendita di queste carni e delle disposizioni relative ai criteri di attuazione del settore agrituristico attinenti l'acquisto di carni di fauna selvatica.

Risultati: Dall'analisi dei questionari di gradimento sottoscritti dai partecipanti è emerso un buon gradimento dell'iniziativa (90% molto interessante, 87% molto innovativo), particolare apprezzamento è stato rivolto alla metodologia didattica oltre che agli interventi dei diversi relatori coinvolti.



PROVINCIA DI BOLOGNA