

CACCIA: ATC DI SULMONA, COMMERCIALIZZAZIONE CARNI GRANDE OPPORTUNITA'



13 Maggio 2017

SULMONA - “La commercializzazione delle carni provenienti dall’attività venatoria rappresenta un processo eco-sostenibile che può diventare un’opportunità importante non solo per il mondo della caccia ma anche e soprattutto per tutta la filiera del settore a cominciare dagli agriturismi fino ad arrivare ai centri di lavorazione delle carni e alle macellerie”.

A spiegarlo è stato il presidente dell’Ambito territoriale di caccia di Sulmona (L’Aquila),

Marco Del Castello, che ha promosso una tavola rotonda sulle opportunità contenute nelle “Linee guida in materia di igiene delle carni della fauna selvatica”, ma anche sull’importanza del cacciatore formato al fine di favorire la tracciabilità degli alimenti, sulle caratteristiche dei centri di raccolta della selvaggina e, infine, sul consumo di carni di ungulati selvatici e sulle problematiche sanitarie per il consumatore.

All’incontro formativo rivolto ai cacciatori e agli operatori del settore, hanno preso parte **Franco Recchia** del Dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, **Paolo Torlontano** del Servizio Sanità veterinaria, Igiene e sicurezza degli alimenti, **Francesca De Paulis**, **Luigino Valentini**, **Luciano Camerlengo** e **Massimo Ciuffetelli** dell’Asl 1 dell’Aquila.

“Al mondo venatorio, ma anche a quello dell’agricoltura e della ristorazione – ha aggiunto il presidente dell’Atc di Sulmona, Marco Del Castello – è stato spiegato come devono essere realizzati i centri di sosta e raccolta, strutture intermedie che sono fondamentali per la filiera delle carni. I centri saranno riconosciuti dalle Asl e da qui – ha spiegato ancora Del Castello – le carni potranno essere vendute direttamente ai ristoranti, dopo essere state ovviamente sottoposte ai controlli previsti da protocolli sanitari che sono ben individuati”.