

CINGHIALI DA PROBLEMA A RISORSA, IN ABRUZZO NASCE LA FILIERA CONTROLLATISSIMA DELLA CARNE

14 Febbraio 2020

di **Marcella Pace**



PESCARA – Trasformare il problema della presenza dei cinghiali in una risorsa per il territorio e in un’opportunità per i cuochi e i consumatori.

Nasce con un obiettivo preciso il progetto “Risorse Naturali d’Abruzzo” volto a contribuire alla riduzione dei cinghiali, salvaguardando il territorio dai danni provocati dagli ungulati e costruendo una filiera forte, competitiva e qualificata, capace di incrementare il consumo di carne di selvaggina trasformata in maniera sicura e di qualità.

Il progetto è condotto da un’associazione temporanea di imprese con capofila la cooperativa Asca di **Nunzio Marcelli**, uno degli ultimi pastori d’Abruzzo, e aggrega ben 22 partner tra investitori diretti e indiretti.

La vera grande novità del progetto sta “nell’essere riusciti a mettere insieme in maniera sinergica – dice Marcelli a *Virtù Quotidiane* – in un’unica filiera cacciatori, agricoltori e

trasformatori. Ogni anno in Abruzzo vengono abbattuti circa 10-12 mila cinghiali. Una buona parte di questi viene sottoposta alle verifiche della Asl e immessa nel circuito alimentare. Un'altra parte, invece, non viene controllata”.

L'anello mancante in questa catena risiede tra la fase della caccia e l'arrivo delle carni negli impianti di lavorazione. È proprio su questo vuoto normativo che si inserisce il progetto “Risorse Naturali d'Abruzzo”, finanziato dal Psr Abruzzo 2014-2020 a valere sulla misura 16.4 “Filiera Corte e Mercati Locali”. Il programma prevede una durata di 14 mesi e che quattro aziende svilupperanno investimenti sulle misure del Psr Abruzzo per lo sviluppo e la creazione di una filiera efficace ed efficiente.

L'idea è quella di allestire dei centri di stoccaggio, già dotati di catene del freddo dove portare attraverso un'adeguata rete di trasporti, le carni cacciate così da garantire la qualità sanitaria e merceologica. I fondi serviranno per finanziare centri di raccolta già nelle aziende agricole, centri di lavorazione e trasformazione delle carni, materiali e attrezzature varie e furgoni refrigerati per preservare la catena del freddo.

“La proliferazione dei cinghiali – dice ancora Marcelli – rappresenta danni per l'agricoltura e il turismo. C'è bisogno di un sistema per gestire questa emergenza e trasformarla in un'opportunità di lavoro e di valorizzazione del territorio, trattandosi di una carne a basso impatto ambientale da un punto di vista energetico”.

“Il progetto si pone l'obiettivo di trasformare un problema in risorsa – afferma il coordinatore **Fabio De Marinis** – . Con la vendita di carne di selvaggina attraverso una filiera controllata e certificata, si potrà far emergere un consumo sempre regolare e sicuro per il consumatore, ma anche integrare il reddito delle aziende agricole aderenti”.

Le intere province di Pescara e di Chieti e oltre la metà della provincia dell'Aquila saranno i principali fornitori della selvaggina e in particolare del cinghiale. “Si ipotizza – aggiunge De Marinis – che a regime la filiera possa intercettare almeno un 55 per cento di tutti i cinghiali abbattuti in Abruzzo”.

“Sono fiducioso sul contributo che questo progetto possa dare in termini di salvaguardia e valorizzazione del territorio riducendo gli effetti che la fauna selvatica sta creando – commenta **Mauro Di Zio**, presidente Cia Abruzzo – . La nostra confederazione, a livello nazionale, è già promotrice di una radicale riforma della legge 157 del 1992 che regola l'attività di caccia e che, innanzitutto, si pone l'obiettivo di sostituire il concetto di protezione con quello di gestione, e prevede varie iniziative volte a tutelare l'attività agricola”.

Entrano di diritto in questa filiera i ristoratori e gli chef che con la valorizzazione gastronomica della carne di selvaggina attraverso le loro creazioni saranno importanti alleati del progetto.