

Ambiente e tavola L'Italia si confronta con il resto d'Europa

● Un mese fa Expo chiudeva con un dibattito internazionale sui temi della biodiversità



Della nascita della Fondazione UNA hanno parlato Maurizio Zipponi e Gian Carlo Caselli, presidente Comitato scientifico Osservatorio Agromafie, durante "Roma InConTra", programma tv di Enrico Cisnetto su Sky.

«Noi sappiamo produrre iniziative virtuose in grado di competere con i Paesi europei»

Maurizio Zipponi

Mat.
Dip.

Il progetto "Selvatici e buoni" curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo rappresenta una delle eccellenze che fanno parte del percorso di UNA (Uomo Natura Ambiente), la fondazione nata giorni fa per mettere in campo progetti concreti sulla salvaguardia della biodiversità. L'elemento chiave di questa iniziativa è la sinergia progettuale tra soggetti molto diversi tra loro (associazioni ambientaliste, venatorie e mondo universitario) finalizzata alla creazione di un nuovo rapporto tra uomo e ambiente.

Di tutti questi temi si è parlato durante l'evento "Italia-Ambiente: verso i virtuosismi" tenutosi il 29 ottobre all'interno di Expo. L'iniziativa, che ha avuto il plauso del Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani e dell'europarlamentare Renata Briano, è stato incentrato sul confronto tra le politiche ambientali italiane e quelle di altri Paesi Europei che, attraverso la collaborazione tra i diversi attori del mondo ambientale, ha ottenuto risultati concreti nella tutela della biodiversità. A dimostrarlo sono le esperienze di Finlandia e Spagna: «Sulle questioni ambientali in Finlandia abbiamo sostituito l'approccio "museale" con strategie di conservazione della biodiversità - ha dichiarato Christian Krogell, vicedirettore generale del Ministero dell'Agricoltura e Foreste finlandese - e lo abbiamo fatto con tutti gli stakeholder, cacciatori compre-

si. Dai noi si parla di conservazione e non di protezione, perché solo attraverso politiche attive si può arrivare ad una virtuosa gestione di habitat e specie». Parole che hanno trovato la piena condivisione di Filippo Segato, Segretario Generale FACE (la federazione europea delle associazioni venatorie): «A livello europeo la caccia non è considerata tra le cause della perdita di biodiversità. In Italia si deve recuperare la partecipazione dei cacciatori nella valorizzazione dell'ecosistema ambientale».

Altro parallelismo Italia-estero è stato fatto circa la salvaguardia delle specie a rischio estinzione, come quella dell'orso marsicano. «Spagna e Italia devono lavorare insieme per salvaguardare le specie di orsi a rischio (l'orso pardo iberico e quello marsicano italiano) - ha commentato Fernando Ballesteros biologo della "Fundacion Orso Pardo" - il punto chiave è la coabitazione tra animale e l'uomo». Sulla stessa linea programmatica anche Giampaolo Sammuri, Presidente di Federparchi: «L'orso marsicano è una specie ancora a rischio e anche i cacciatori devono partecipare alla sua salvaguardia. L'orso, è bene ricordarlo, rappresenta anche una risorsa economica, basti pensare a tutto l'indotto legato al turismo in Abruzzo». Altro argomento sviluppato riguarda la valorizzazione della filiera agroalimentare. «L'agricoltura, come la caccia, devono sottoporsi a un'operazione verità - così è intervenuto Stefano Masini, Responsabile Area Ambiente e Territorio della Coldiretti - bisogna ritornare a parlare con i cittadini di quel che accade in campagna rendendo i presidi agricoli autentici baluardi della biodiversità».

Dalle campagne alla tavola. «La carne di cacciagione è una risorsa proteica di alto valore che andrebbe valorizzata - ha dichiarato Heinrich Aukenthaler, direttore dell'Associazione Cacciatori Alto Adige - invece rappresenta una piccolissima parte del consumo pro capite di carni in Europa». Per Maria Luisa Bargossi, responsabile del Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie della Regione Emilia Romagna, «per valorizzare la carne occorrono professioni-



sti d'eccellenza. Serve una pianificazione virtuosa dell'attività faunistica-venatoria, che ridia alle aziende agricole un ruolo chiave nelle dinamiche alimentari».

A chiudere i lavori il presidente FACE Michl Ebner: «La natura è un bene comune e tutti abbiamo l'obiettivo di salvarla. Il connubio agricoltura-ambiente-caccia italiano deve crescere e saldarsi come già avvenuto nei paesi dell'Europa del nord e i progetti portati avanti da UNA sono un passo fondamentale verso questa direzione».

«Anche l'Italia può produrre iniziative virtuose in grado di dialogare con le migliori esperienze europee sulla salvaguardia della biodiversità - ha concluso Maurizio Zipponi, coordinatore Progetto Filiera Ambientale - è questo lo scopo di UNA (Uomo Natura Ambiente) la fondazione che riunisce sotto un'unica sigla realtà con storie ed esperienze molto diverse tra loro (ambientaliste, venatorie e universitarie), per condividere progetti e buone pratiche per la salvaguardia del territorio italiano e la sua valorizzazione anche dal punto di vista economico e occupazionale».

Le ricette

Cinque piatti proposti dallo chef Marco Di Dedda

Proponiamo qui cinque ricette ideate dallo chef Marco Di Dedda, proprietario della "Hostaria La Corte di Bacco" a Edolo in provincia di Brescia.



Quaglietta ripiena profumata al tartufo camuno

Farcire le quagliette con castagne, carne di maiale e tartufo camuno, aggiustare di sale e di pepe. Avvolgerle in fette di lardo, aromatizzare con rosmarino, aglio, sale e pepe e cuocere al forno a bassa temperatura (70°c

per circa 2 ore; poi 15" a 200°c). A cottura ultimata disporle in un piatto con un timballo di farina di grano saraceno e spolverizzate di tartufo camuno.



Tagliata di cervo su misticanza di stagione, semie olio EVO

Tagliare una fetta di Scamone di Cervo dello spessore di circa 3 cm, adagiare sulla griglia ben calda e cuocere da ambo i lati per pochi minuti avendo cura di lasciare l'interno al sangue. Tagliare a fettine e adagiare in un

piatto sulla misticanza di carote, fagiolini, melanzane, e un misto di semi di lino, girasole, zucca e sesamo. Aggiustare con scaglie di Sale Maldon e Olio EVO di Valcamonica.

Filetino di cinghiale lardellato, trifolata di porcini e fonduta di silter dop

Avvolgere i medaglioni di Filetto in una fetta di lardo e rosolarli in un sauté ad alta temperatura fino a caramellizzarli, sale e pepe. Aggiungere i funghi porcini trifolati, moderare la fiamma terminare la cottura avendo cura che il filetto al cuore rimanga rosa. Preparare la fonduta di formaggio silter mettendolo a tocchetti a bagnomaria con un'aggiunta di poco latte. Impiattare i filetti sui funghi trifolati con a fianco la fonduta.



**Tartare di capriolo,
insalatine di campo e
fiori di rosmarino**

Battere a coltello del lombo di Capriolo privato delle parti nervose e grasse, condire con sale di Cervia, macinata di pepe e olio EVO di Valcamonica. A parte condire l'insalatina di campo composta da lattughino spontaneo, radicchio selvatico,

germogli di erba Buon Enrico e fiori di rosmarino. Stendere l'insalatina in un piatto e adagiarvi sopra la tartare e una salsa alla senape.

**Stinchetto di capriolo al finocchietto
e passito di Valcamonica su passatina
di ceci**

Disporre gli stinchetti in una teglia, salare, pepare e aromatizzare con i semi di finocchio. Infornare e cuocere a 120°C per circa 2 ore e mezza. Circa a metà cottura irrorare con il vino passito. Rosolare una cipolla, aggiungere i ceci e il rosmarino, unire brodo vegetale e terminare la cottura. Ridurre in purea i ceci e disporli al centro di un piatto, adagiarvi sopra

lo stinchetto e salsare.

IL 26 NOVEMBRE**È stata costituita ufficialmente la Fondazione UNA**

—Cinque giorni fa, giovedì 26 novembre, è stata formalmente costituita la Fondazione UNA. Tra i soci fondatori: CNCN (Comitato Nazionale Caccia e Natura), Arcicaccia, Federcaccia, EPS (Ente Produttori Selvaggina), Università degli Studi di

Urbino Carlo Bo.

La Fondazione accoglierà, nell'ambito del Comitato Scientifico, tutti i soggetti che hanno finora condiviso il percorso della Filiera Ambientale.

In qualità di Presidente è stato nominato Nicola Perrotti.