



FAUNA SELVATICA

Criticità e prospettive nella gestione dei selvatici

Intervista a Roberto Zuccarini

Durante l'estate la vicenda legata alla morte dell'orsa Daniza ha avuto un'imponente copertura mediatica e le polemiche, allora altrettanto imponenti, sono ancora in corso e le contrapposizioni sono ancora molto alte. L'occasione ci ha dato modo di porre alcune domande a Roberto Zuccarini, in qualità di coordinatore del gruppo di lavoro SIMeVeP sulla fauna selvatica.

Argomenti: *Aldilà di quanto si ritenga forte e radicato nel nostro Paese un comune sentimento nei confronti dei diritti animali questa vicenda ha appalesato un forte contrasto di atteggiamenti di principio: qual è la sua opinione al riguardo?*

Roberto Zuccarini: Il caso dell'orsa Daniza impone una serie di riflessioni che inquadrano la problematica del rapporto uomo-animale selvatico in un contesto articolato e complesso.

Al di là delle posizioni estremistiche di totale favore o di forte intolleranza nei confronti della presenza dei selvatici e stretta convivenza degli stessi con l'uomo, è opportuno, se non indispensabile, tenere una posizione ragionevole ed equilibrata nella "definizione del giusto rapporto" fra uomo-ambiente-animale che mitighi i conflitti secondo un gradiente di maggiore o minore accettazione degli animali selvatici strettamente connesso alla tipologia e alla vocazione dell'area di riferimento.

Il livello di accettazione deve dunque variare necessariamente secondo una scala che tiene conto, da una parte, della naturalità dei contesti di vita dei selvatici (parchi nazionali-regionali, aree naturali protette ecc.) dove la tutela dell'animale assume un valore massimo e, dall'altra, del grado di antropizzazione (aree urbane-periurbane, zone industriali ecc.) legato agli insediamenti urbani che, al contrario, privilegia la sicurezza dell'uomo e delle sue

attività. Se gli estremi, anche se tali, risultano di più facile definizione e accettazione, la condizione intermedia (zone agricole, aree boschive-pascolive ecc.) dove il contatto e l'interfaccia fra i due mondi è comunque imprescindibile, risulta l'espressione più critica e di massima difficoltà risolutiva. I parametri che scaturiscono da un tale approccio dovranno, a loro volta, essere connessi a misure e procedure ben definite per il mantenimento degli standard di buona convivenza, sicurezza e tranquillità.

In questa dinamica di contrapposizioni, è fondamentale l'istituzione centralizzata (sia a livello regionale che ministeriale di raccordo) di un organismo tecnico *super partes* composto da esponenti esperti e rappresentativi delle maggiori categorie portatrici di interesse, che fornisca orientamenti fattivi e inneschi le dovute procedure evitando, così, sterili polemiche e dannose pressioni mediatiche.

Argomenti: *Questa vicenda ha portato all'attenzione dell'opinione pubblica anche le problematiche collegate ai piani di reintroduzione di fauna selvatica in particolare dei grandi predatori. Paradossalmente a fronte del loro successo alte restano le preoccupazioni, quando non le ostilità, di alcune categorie (in particolare quella degli allevatori) quali i percorsi possibili per la loro risoluzione?*

Roberto Zuccarini: Va ribadito che ogni progetto finalizzato alla introduzione o reintroduzione di selvatici non può prescindere da uno studio di fattibilità che deve necessariamente valutare se le attività umane produttive e la stessa presenza dell'uomo siano compatibili, per aspetti sociali e non da ultimo culturali, con la specie oggetto dell'azione.

La presenza di determinate specie, soprattutto se appartenenti alla categoria dei grandi predatori (lince, lupo, orso), subentranti in contesti geografici inusuali (assenza di memoria storica), dove determinate abitudini di vita e



di lavoro sono da tempo condotte nella massima tranquillità per assenza di minacce, esaspera notoriamente i rapporti fra uomo e selvatici.

Pertanto, una volta stabilita la fattibilità dell'azione di progetto, appare fondamentale quale possibile misura risolutiva della gestione dei conflitti, attuare prioritariamente una valida campagna di informazione, sensibilizzazione ed educazione delle popolazioni locali portatrici di interessi in quanto uniche destinatarie delle criticità legate alla presenza degli animali reintrodotti.

Va da sé che a questa preliminare azione di preparazione vadano affiancate tutte quelle azioni di sostegno e compensazione per i disagi, i danni e comunque tutte le criticità che dovessero derivare dalla presenza degli animali selvatici introdotti.

Argomenti: *Tra le altre coinvolte, la nostra professione è fortemente chiamata in causa da vicende come questa e spesso non mancano accenti polemici, anche tra le diverse componenti veterinarie, sulla validità degli interventi.*

Come può cambiare il nostro impegno, con particolare riferimento alla sanità pubblica, di mediatori tra gli interessi del mondo animale e delle attività umane?

Roberto Zuccarini: I servizi veterinari di sanità pubblica devono rivestire sicuramente un ruolo centrale nella gestione decisionale delle problematiche sanitarie e non, connesse alla presenza di fauna selvatica, soprattutto se di grande impatto come quello di Daniza.

Per la competenza istituzionale e professionale (tutela del benessere animale, salvaguardia della salute umana e animale) e per la diffusione capillare su tutto il territorio nazionale, la Veterinaria pubblica è di fatto sempre più coinvolta nella risoluzione delle criticità di natura faunistica, rimanendo il principale riferimento per la collettività. Tale ruolo andrebbe ulteriormente rafforzato affinché i servizi veterinari pubblici possano formalmente rappresentare la massima autorità di riferimento nel settore specifico e svolgere un'azione di coordinamento fra le altre istituzioni chiamate in causa.



PROGETTO

Selvatici e buoni. Una filiera alimentare da valorizzare

Nell'ambito dell'iniziativa del gruppo di lavoro "AMBIENTE, LEGALITÀ, LAVORO: progetti per una nuova qualità della vita" promossa da Federparchi - Europarc Italia, Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica, Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo", Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, Annu Migratoristi, Arcicaccia, CNCN - Comitato Nazionale Caccia e Natura, Federcaccia, la SIMeVeP partecipa al progetto "Selvatici e buoni. Una filiera alimentare da valorizzare" a cura dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Milano.

- A seguito dell'individuazione di due/tre territori specifici idonei, (sulla base di una valutazione che coinvolga associazioni venatorie e ambientaliste che dovranno essere parte integrante del progetto), si procederà a un'indagine per definire i numeri esatti della presenza di fauna selvatica, in particolare di ungulati, sul territorio, alla verifica della qualità e quantità dei possibili prelievi al fine di mantenere l'equilibrio ambientale e un corretto rapporto con le attività agricole e sviluppare un programma di caccia sostenibile. Il progetto prevede inoltre la realizzazione di attività di formazione per operatori della filiera di lavorazione e cacciatori per sviluppare conoscenze e competenze per la corretta gestione degli animali cacciati e delle carcasse. Tracciabilità e sicurezza alimentare diventano i punti centrali per garantire trasparenza e legalità in questo settore.

- La seconda area di sviluppo del progetto è relativa allo sviluppo della filiera alimentare e gastronomica e prevede una mappatura di natura storico antropologica di quelle che sono le tradizioni legate alle produzioni artigianali inerenti la cacciagione. Questa mappatura ha lo scopo prioritario di contestualizzare l'utilizzo della selvaggina all'interno di un determinato territorio andando a rispondere a domande specifiche e puntuali, perché un determinato animale veniva cacciato con una determinata tecnica, quali piatti tradizionalmente erano preparati con i tagli di questo animale, perché i piatti venivano composti in una determinata maniera, quanto questa tradizione persiste nelle tradizioni locali e come essa ha influito sulla gastronomia di un'area.

Per fare questo si ritiene opportuno procedere con un lavoro di ricerca sia sui testi reperibili riguardanti le aree in oggetto, sia con una ricerca diretta sul campo che procederà con interviste alla popolazione locale focalizzandosi prevalentemente sugli addetti del settore e in particolare quindi cacciatori, macellatori, norcini e ristoratori.

- Il secondo passo avrà natura formativa, viene quindi proposto un corso integrativo e complementare a quelli attualmente previsti dalla legge Reg. 853/2004/CE, All. III, Sez. IV, Cap. 1. Per procedere, infatti, a una valorizzazione del prodotto cacciagione bisogna integrare quanto attualmente previsto dalla normativa, oltre alle già puntuali indicazioni riguardo al trattamento della carne nel periodo immediatamente successivo all'abbattimento, ovvero dissanguamento ed eviscerazione, si ritiene utile fornire degli strumenti che permettano al cacciatore stesso di procedere in maniera più completa al trattamento della carcassa. Questo punto va a collegarsi direttamente con quello precedente in quanto a seconda delle ricette di un territorio specifico la carne potrà subire trattamenti specifici e differenti già a partire dalla fase di frollatura e ancor più nella fase di sezionamento. Questa attività formativa vedrà quindi coinvolti a vario titolo tutti gli operatori della filiera della cacciagione, principalmente in un'ottica di scambio dove il ristoratore spiegherà quali sono le sue esigenze per poter creare un piatto, il macellatore e il norcino daranno il proprio parere su come ottenere un determinato prodotto e il cacciatore spiegherà quali possono essere le criticità di una determinata lavorazione. In questo modo si cercherà di creare quelle sinergie necessarie a realizzare una filiera integrata che permetta a tutti i soggetti di trarre vantaggio da questa attività multidisciplinare.

- Si procederà quindi all'individuazione, nei vari territori di riferimento, di giovani che possano avviare delle *start up* inerenti la filiera della cacciagione, in particolare votate alla creazione di posti di lavoro legati alla trasformazione del prodotto. Il *know-how* dell'Università di Scienze Gastronomiche nella creazione di concept innovativi e sostenibili, verrebbe quindi messo a disposizione dei giovani imprenditori. In questo contesto potrà essere utilizzata sia la didattica dei "Corsi di Alto Apprendistato" realizzati da UNISG che la collaborazione di Project Manager messi a disposizione dall'Ateneo. Questo faciliterà la creazione di nuove aziende andando ad eliminare le problematiche spesso legate al trattamento di prodotti alimentari, in particolare trasformati e conservati, permettendo così di andare a creare nuovi posti di lavoro in aree in cui spesso si assiste a un inesorabile abbandono dei terreni da parte di giovani alla ricerca di opportunità lavorative.

- Verrà altresì affrontato lo studio di un modello di comunicazione efficace fruibile dai ristoratori, con il chiaro intento di valorizzare a pieno la materia prima.

Anche questo punto va a ricollegarsi direttamente al primo punto trattato; si cercherà infatti di tradurre in racconto e in presentazione quei valori storico culturali che verranno studiati in precedenza, e quindi contestualizzando un piatto nella sua interezza. Allo stesso modo però si cercherà di rendere fruibile anche quanto fatto con gli operatori della filiera al secondo punto di questo programma, fornendo al consumatore e prima ancora al ristoratore quelli che sono i dati relativi alla tracciabilità del prodotto, e quindi rispondendo a richieste del cliente che al giorno d'oggi sono sempre meno trascurabili quali: dove, quando e come è stato cacciato l'animale, che pezzatura aveva, quanto è stata frollata la carne, quali trattamenti ha subito ecc..