



**S.I.E.F.**  
Società Italiana  
Ecopatologia  
della Fauna



SOCIETÀ ITALIANA  
DI ECONOMIA  
AGRO-ALIMENTARE



*organizzano*

# **I° CONGRESSO NAZIONALE**

# **“LA FILIERA DELLE CARNI**

# **DI SELVAGGINA SELVATICA”**

*Giovedì 7 e Venerdì 8 novembre 2019*

*Facoltà di Medicina Veterinaria  
Aula L05 (via dell'Università 6, Lodi)*

Con il patrocinio di



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE  
DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA  
"BRUNO UBERTINI"  
ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO



Istituto Zooprofilattico  
Sperimentale  
del Mezzogiorno



Istituto Zooprofilattico  
Sperimentale delle Venezie



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
Università di Scienze Gastronomiche



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI NAPOLI FEDERICO II



ENTE NAZIONALE DI PREVIDENZA  
E ASSISTENZA VETERINARI

Associazione Italiana  
**INTEGRITÀ della SALUTE**  
*e del sistema sanitario e sociale*



SOCIETÀ ITALIANA DI IGIENE  
*Medicina Preventiva e Sanità Pubblica*

ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI  
E DEI DOTTORI FORESTALI DI MILANO  
PROVINCE DI MILANO, LODI, MONZA E BRIANZA, PAVIA

## ***IIª Circolare***

*“Tenuto conto del suo valore ecologico, sociale ed economico, la fauna selvatica è un'importante risorsa naturale rinnovabile, con rilevanza per settori quali lo sviluppo rurale, la pianificazione del territorio, l'offerta alimentare, il turismo, la ricerca scientifica e il patrimonio culturale.*

*Se gestita in modo sostenibile, la fauna selvatica può fornire un'alimentazione e un reddito e contribuire notevolmente alla riduzione della povertà, nonché alla salvaguardia della salute umana e ambientale”*

(FAO, 2005).

Partendo da questi presupposti, e convogliando le varie esperienze svolte in Italia, nasce l'esigenza di promuovere un Congresso nazionale sul tema della Filiera delle carni di selvaggina selvatica, con l'obiettivo di fornire strumenti in grado di applicare correttamente le norme già presenti, al fine di valorizzare una risorsa disponibile che sta trovando sempre maggior consenso nel consumatore moderno.

Il congresso è organizzato grazie alla collaborazione tra Società Italiana di Ecopatologia della Fauna (**S.I.E.F.**), Associazione Italiana Veterinari Igienisti (**A.I.V.I.**), Società Italiana di Economia Agraria (**S.I.D.E.A.**), Società Italiana di Economia Agro-Alimentare (**S.I.E.A.**), Dipartimenti di Medicina Veterinaria (**DIMEVET**) e di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione animale e la Sicurezza alimentare "Carlo Cantoni" (**VESPA**) dell'Università degli Studi di Milano, e con il supporto dell'Associazione per lo sviluppo della cultura, degli Studi Universitari e della ricerca nel Verbano Cusio Ossola (**ARS.UNI.VCO**) e di Fondazione Onlus Uomo-Natura-Ambiente (**Fondazione U.N.A.**).

Gli aspetti sanitari, unitamente a quelli socio-economici, sono le basi per la creazione di una filiera certificata, e sono gli elementi chiave per garantire un controllo qualitativo delle carni dalla produzione fino al consumatore finale.

Obiettivo del congresso è fornire strumenti utili a migliorare e definire la qualità del prodotto, certificandone anche requisiti non ancora normati ma richiesti dal consumatore, come ad esempio il benessere animale, l'impatto ambientale, i valori nutrizionali e la tracciabilità.

---

### **Comitato Scientifico:**

Roberto Viganò (Presidente – Studio Associato AlpVet)  
Eugenio Demartini (Università degli Studi di Milano)  
Carlo Citterio (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie)  
Nicola Ferrari (Università degli Studi di Milano)  
Mauro Ferri (Società Italiana di Ecopatologia della Fauna)  
Anna Gaviglio (Università degli Studi di Milano)  
Vincenzina Caputo (Michigan State University)  
Daniel Vecchiato (Università degli Studi di Padova)  
Paolo Lanfranchi (Università degli Studi di Milano)  
Enrico De Santis (Università degli Studi di Sassari)  
Anastasio Aniello (Università degli Studi di Napoli Federico II)  
Silvio Barbero (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)

### **Comitato organizzatore:**

Roberto Viganò (Studio Associato AlpVet)  
Cristian Bernardi (Università degli Studi di Milano)  
Eugenio Demartini (Università degli Studi di Milano)  
Carlo Citterio (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie)  
Nicola Ferrari (Università degli Studi di Milano)  
Mauro Ferri (Società Italiana di Ecopatologia della Fauna)  
Simone Stella (Università degli Studi di Milano)  
Erica Tirloni (Università degli Studi di Milano)  
Roberto Macrì (Associazione Italiana Veterinari Igienisti)  
Anna Gaviglio (Università degli Studi di Milano)  
Maria Elena Marescotti (Università degli Studi di Milano)  
Martina Besozzi (Studio Associato AlpVet)  
Andrea Cottini (Ars.Uni.VCO)

# **Programma del Congresso**

**Giovedì 7 novembre**

8.30-9.00      Registrazione partecipanti  
9.00-10.00     Apertura del Congresso e Saluti istituzionali

## **1ª SESSIONE:**

### **Qualità, percezione e valorizzazione della carne di selvaggina di filiera italiana**

*La sessione affronta il tema della valorizzazione della carne di selvaggina derivante dalla filiera della caccia. Il focus è sul prodotto italiano e sulle sue difficoltà e potenzialità di mercato. La carne di selvaggina infatti, pur presentando ottime caratteristiche nutrizionali, ambientali ed etiche, fatica spesso ad avere il giusto riconoscimento da parte del consumatore. I contributi hanno un'impostazione principalmente socio-economica e coprono diversi temi, dall'etica venatoria alla segmentazione di mercato, sino alla proposta di un disciplinare che, attraverso un'etichetta, arrivi a definire norme di qualità che possano guidare le scelte del consumatore, premiando il cacciatore più rispettoso del benessere animale. Impreziosisce la sessione il primo studio italiano di impatto ambientale della filiera della caccia svolto applicando il metodo Life Cycle Assessment (LCA).*

**Moderatore: Pietro Pulina - Presidente SIEA**

- 10.00-10.45  
Roberto Viganò – Studio Associato AlpVet  
*Tracciabilità e benessere animale quali requisiti di certificazione di qualità*
- 10.45-11.15  
Eugenio Demartini – VESPA Università degli Studi di Milano  
*Il possibile disciplinare di certificazione di una filiera selvaggina nazionale*
- 11.15-11.30 – Coffee break
- 11.30-12.00  
Anna Gaviglio – VESPA Università degli Studi di Milano  
*La carne di selvaggina e il consumatore moderno: indagini di mercato e indicazioni di marketing*
- 12.00-12.30  
Daniel Vecchiato – TESAF Università di Padova  
*Caccia o allevamento: le preferenze del consumatore per la carne di cinghiale*
- 12.30-13.00  
Marco Fiala – DISAA Università degli Studi di Milano  
*Valutazione del Life Cycle Assessment (LCA) nella produzione di carne di selvaggina*

***Pausa pranzo – 13.00/14.30***

## **2ª SESSIONE:**

### **Igiene di processo e sicurezza alimentare**

*Il consumo di carne di selvaggina in Europa rappresenta circa l'1% del consumo totale di carne; in Italia si stima un consumo pro capite di circa 4 kg/anno, con una notevole variabilità fra le diverse categorie di consumatori. La produzione di carne di selvaggina selvatica ha una crescente importanza in termini di sostenibilità e di controllo della popolazione selvatica, ed è caratterizzata da modalità produttive peculiari. I soggetti coinvolti in questa particolare filiera (cacciatori, macellai, veterinari, dottori agronomi, tecnologi alimentari, ristoratori, ecc.) devono essere consapevoli delle diverse problematiche di ordine igienico-sanitario, regolamentare e gestionale che possono interessare le diverse fasi produttive, dal momento dell'uccisione dell'animale fino alla produzione e commercializzazione delle sue carni. Durante la sessione saranno affrontate diverse tematiche, con l'obiettivo di approfondire gli aspetti igienici e microbiologici della produzione che abbiano una ricaduta sulla qualità delle carni ottenute e sulla sicurezza dei consumatori, con la finalità di individuare le problematiche di maggior impatto e fornire strumenti per la loro gestione.*

**Moderatore: Enrico De Santis – Presidente AIVI**

- 14.30-15.15  
Peter Paulsen – VetMed Università di Vienna  
*European perspectives in game meat hygiene*
- 15.15-15.45  
Mauro Ferri – SIEF  
*Centri di lavorazione della selvaggina, centri di sosta e raccolta, cessione diretta: normativa e controllo*
- 15.45-16.15  
Carlo Citterio – IZS Venezia  
*Contaminazione microbica in ungulati abbattuti a caccia: tutto è relativo*
- 16.15-16.30 – Coffee break
- 16.30-17.00  
Simone Stella – VESPA Università degli Studi di Milano  
*Qualità microbiologica delle carcasse di cinghiali abbattuti per autoconsumo*
- 17.00-17.30  
Dario De Medici/Elisabetta Delibato – Istituto Superiore di Sanità  
*Approcci alla definizione di parametri microbiologici nelle carni di selvaggina selvatica*
- 17.30-18.00  
Rosaria Lucchini – IZS Venezia  
*Centri di lavorazione della selvaggina e HACCP: prime esperienze di stesura di un manuale di autocontrollo*

**Sessione poster – 18.00-19.30**

**Cena Sociale a partire dalle ore 20.00**

## Venerdì 8 novembre

### 3<sup>a</sup> SESSIONE:

### Patogeni zoonosici e rischio infettivo

*La sicurezza per il consumatore rappresenta un requisito essenziale per qualunque alimento, e le carni di selvaggina non fanno eccezione, a maggior ragione nell'ottica dello sviluppo di una filiera commerciale o comunque della valorizzazione a livello locale. Scorrendo la letteratura, un semplice elenco dei pericoli potenzialmente legati a queste carni potrebbe sembrare scoraggiante, anche a causa della percezione che fa ritenere l'animale selvatico meno controllato e controllabile dal punto di vista sanitario e dell'approccio degli organi di informazione che spesso tendono al sensazionalismo e alla generalizzazione degli episodi.*

*Ma è davvero così? Quali sono i rischi effettivamente associati a queste carni nel nostro paese, e tra i diversi contesti in Italia? Quali sono i fattori che possono determinarli? E come possono essere valutati e mitigati?*

*La sessione "Patogeni zoonosici e rischio infettivo", che si occuperà di pericoli biologici potenzialmente insiti nelle carni di selvaggina e indipendenti dalle modalità operative nel trattamento delle carcasse e nella lavorazione dei prodotti, non pretendendo certamente di dare risposte definitive, intende tuttavia dare degli spunti di riflessione e aprire un confronto comune su questi temi da parte di specialisti in campi diversi, nella consapevolezza che la valutazione del rischio, a maggior ragione in un contesto complesso come quello degli animali selvatici, deve necessariamente integrare molteplici competenze.*

Moderatore: Nicola Ferrari – Presidente SIEF

- 9.00-9.45  
Matteo Crotta – Royal Veterinary College  
*Analisi del rischio sanitario in relazione al consumo di carne di selvaggina: il caso dell'epatite E*
- 9.45-10.15  
Ezio Ferroglio – DSV Università di Torino  
*Toxoplasma gondii e selvatici: usiamo il cervello?*
- 10.15-10.45  
Gioia Capelli – IZS Venezie  
*Trichinella: ancora tu?*
- 10.45-11.00 – Coffee break
- 11.00-11.30  
Nicola d'Alessio - IZS Portici  
*Tubercolosi: quale ruolo ha il cinghiale?*
- 11.30-12.00  
Anastasio Aniello – MVPA Università di Napoli  
*Il monitoraggio sanitario del cinghiale in Regione Campania: aspetti operativi e valutazioni ispettive*

#### **4ª SESSIONE:**

### **Il punto di vista del Ministero sulla filiera nazionale delle carni di selvaggina**

12.00-13.00 *Intervento del Dott. Giovanni Granitto - Ministero della Salute*

***Pausa pranzo - 13.00/14.30***

#### **5ª SESSIONE:**

### **Contributi scientifici di progetti a rilevanza nazionale**

*Sul territorio nazionale sono molto attivi la ricerca scientifica e lo sviluppo di filiere certificate di carni di selvaggina selvatica. I contributi che verranno esposti in questa sessione sono legati ad esperienze maturate a vario livello su tematiche di interesse sanitario, ambientale, socio-economico e commerciale.*

*Particolare interesse sarà suscitato dal confronto tra esperienze svolte nell'ambito di territori venabili e all'interno di aree protette. La partecipazione a questa sessione di tutti i portatori di interesse a vario titolo coinvolti nella creazione di una filiera certificata, sarà di stimolo allo sviluppo di nuove forme di collaborazione a livello nazionale.*

**Moderatore: Silvio Barbero - Università delle Scienze Gastronomiche**

14.30-17.30 *Interventi programmati della durata di 15/20 minuti*



## **Struttura del congresso**

- Due giorni di congresso suddiviso in:
  - 4 sessioni con relazioni ad invito su temi di interesse prioritario
  - 1 sessione con presentazioni libere su tematiche sviluppate nell'ambito della filiera
  - Sessione poster con discussione

## **Per partecipare al congresso**

La quota di partecipazione al Congresso è richiesta a titolo di copertura parziale delle spese di organizzazione e comprende la partecipazione al Congresso, i Coffee Break, i Lunch di giovedì e venerdì e la cena sociale di giovedì sera, ed è distinta come segue:

- **RIDOTTA PLUS:** per studenti universitari e laureati da meno di due anni  
€ 70,00 - per iscrizioni e pagamento entro il 14 settembre 2019  
€ 95,00 - per iscrizioni e pagamento oltre il 15 settembre 2019
- **RIDOTTA:** per dottorandi, assegnisti di ricerca e soci/convenzionati SIEF, AIVI, SIDEA, SIEA, ARS.UNI.VCO, Fondazione UNA  
€ 150,00 - per iscrizioni e pagamento entro il 14 settembre 2019  
€ 180,00 - per iscrizioni e pagamento oltre il 15 settembre 2019
- **ORDINARIA:**  
€ 220,00 - per iscrizioni e pagamento entro il 14 settembre 2019  
€ 250,00 - per iscrizioni e pagamento oltre il 15 settembre 2019
- **GIORNALIERA RIDOTTA:**  
€ 100,00 per dottorandi, assegnisti di ricerca e soci/convenzionati SIEF, AIVI, SIDEA, SIEA, ARS.UNI.VCO
- **GIORNALIERA ORDINARIA:**  
€ 150,00

A fronte del versamento della quota di iscrizione, come sopra individuata, SIEF rilascerà ricevuta intestata avente valore fiscalmente rilevante, in marca da bollo da euro 2,00.

Per la partecipazione alla cena sociale (a base di carni di selvaggina e prodotti locali) di giovedì 7 novembre, per ospiti non iscritti al Congresso è previsto **un contributo economico aggiuntivo** di € 50,00.

**Per iscriversi al congresso si prega di compilare e sottoscrivere il MODULO allegato e caricarlo on-line al seguente link:** [Iscrizione 1° Congresso Nazionale Filiera Carni Selvaggina](https://www.conafonline.it)

## **Crediti formativi**

L'evento partecipa al programma di formazione professionale continua dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali: 2 CFP.

Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali è richiesta l'iscrizione anche tramite il SIDAF al sito: <https://www.conafonline.it>

## **Invio dei contributi per la sessione libera e/o per la sessione poster**

Le proposte di presentazione dovranno essere inoltrate entro e non oltre il 14 settembre 2019 usando la seguente scheda on-line – [INVIO ABSTRACT](#)

Gli abstract dovranno essere caricati sia in lingua italiana, sia in inglese.

Nella scheda on-line è opportuno specificare se si intende contribuire con comunicazione orale o poster. In caso di eccedenza nel numero di contributi proposti come comunicazione orale rispetto ai tempi disponibili, il Comitato Scientifico, d'intesa con il Comitato Organizzatore, si riserva di selezionare le proposte sulla base dei riassunti ricevuti e di consentire la presentazione sotto forma di poster dei contributi eccedenti non ammessi come comunicazioni.

### **Modalità di preparazione degli abstract:**

I contributi dovranno essere inviati tramite documenti in formato DOC, DOCX o RTF, così impostato:

- una facciata formato A4 con i seguenti margini:
  - superiore 2,5 cm
  - inferiore 2 cm
  - sinistro 2 cm
  - destro 2 cm
- titolo in carattere Times New Roman, corpo 12 maiuscolo centrato;
- autori (cognome seguito dall'iniziale del nome) in carattere Times New Roman, corpo 11 maiuscolo centrato;
- indirizzi e affiliazioni in carattere Times New Roman, corpo 10, centrato interlinea singola;
- testo in carattere Times New Roman, corpo 10, giustificato, interlinea singola; non dovrà comprendere citazioni bibliografiche, tabelle e figure.

Il testo, completo di titolo, autori e affiliazioni, non dovrà superare una facciata.

Gli abstract difformi dalle norme editoriali non saranno accettati.

I dettagli per la formattazione dei poster verranno fornite nella prossima circolare.

## **Segreteria Organizzativa - Per informazioni, iscrizioni e contatti**

Tel: 0324.482.548

e-mail: [congressocarniselvaggina@univco.it](mailto:congressocarniselvaggina@univco.it)

**Spett.le**  
**Società Italiana di Ecopatologia della Fauna**  
**Via Celoria, 10**  
**20133 - Milano**

\_l/L\_ sottoscritt \_\_\_\_\_  
recapito telefonico \_\_\_\_\_ - e-mail \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_ . \_\_\_\_  
Codice Fiscale: \_\_\_\_\_ P. IVA: \_\_\_\_\_  
professione attuale/ditta/azienda \_\_\_\_\_  
iscritto Ordine/Collegio \_\_\_\_\_

**CHIEDE DI CHIEDE di ESSERE ISCRITTO**  
**al I° CONGRESSO NAZIONALE**  
**“LA FILIERA DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA”**  
**7 e 8 novembre 2019 - Lodi (LO)**

Contestualmente DICHIARA

- di aver preso visione del programma del Congresso e di **essere disponibile a contribuire alle spese organizzative del congresso** con il versamento della quota di partecipazione di euro \_\_\_\_\_, in quanto (*barrare l'opzione prescelta*)
  - RIDOTTA PLUS, per studenti di laurea triennale e magistrale
  - RIDOTTA per dottorandi e assegnisti di ricerca e soci/convenzionati SIEF, AIVI, SIDEA o SIEA, ARS.UNI.VCO
  - ORDINARIA
  - GIORNALIERA RIDOTTA (specificare il giorno di presenza al congresso: \_\_\_\_\_)
  - GIORNALIERA ORDINARIA (specificare il giorno di presenza al congresso: \_\_\_\_\_)
- di essere a conoscenza che la quota di iscrizione comprende la partecipazione al Congresso per n. 2 giornate, oltre ai coffee break, ai pranzi di giovedì 7 e venerdì 8 novembre e alla cena sociale
- di aver preso visione del programma del Congresso e di **essere disponibile a contribuire alle spese organizzative del congresso** con il versamento della quota di partecipazione di euro \_\_\_\_\_, in quanto
  - parteciperò alla sola giornata del \_\_\_\_\_
- di iscrivere le signore/i signori \_\_\_\_\_ alla **cena sociale di giovedì 7 novembre** ed a tal fine di essere disponibile a contribuire all'organizzazione della serata con il versamento di € 50,00 per partecipante,

- di versare la quota di partecipazione al Congresso e la quota per la Cena sociale (ove indicata) tramite bonifico bancario sul c/c intestato a:

**Società Italiana di Ecopatologia della Fauna S.I.E.F.**

**Banca Unicredit - Agenzia 34336 Filiale Via Ponzio (MI)**

**IBAN: IT 70 L 02008 01746 000104123674**

l'importo di euro \_\_\_\_,00(=\_\_\_\_\_ in lettere) con la seguente causale:

***Iscrizione Congresso Nazionale Filiera Carni Selvaggina - Cognome e Nome, di cui si allega ricevuta;***

di essere inoltre a conoscenza che in caso di mancata partecipazione al Congresso, l'importo versato non potrà essere restituito in nessun caso, neppure parzialmente;

- di richiedere l'iscrizione immediata al Congresso con il versamento in contanti della quota di partecipazione (*opzione consentita solo per iscrizioni presso la segreteria del Congresso il giorno 7 e 8 novembre 2019*)

Con osservanza,

\_\_\_\_\_  
Luogo e data

\_\_\_\_\_  
Firma

[Invio del file compilato a mezzo scheda on line \(clicca qui\)](#)