

# CORSO PER CONFERIMENTO ATTESTATO DI 'PERSONA FORMATA' AI SENSI DEL REG. (CE) 852-853 DEL 2004 E DGR REGIONE LOMBARDIA X/2612 DEL 07/11/2014

## Corso gratuito organizzato nell'ambito del progetto SELVATICI E BUONI: UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

Corso di formazione, gratuito per i comprensori alpini di caccia che hanno manifestato interesse al progetto, organizzato con la collaborazione di Fondazione UNA, Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo, Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano, Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e Studio Associato AlpVet.

Durante il corso verrà distribuito ad ogni partecipante il materiale didattico relativo a tutti gli argomenti trattati.

Al termine del corso è prevista una verifica dei risultati raggiunti mediante un test scritto e il rilascio di attestato in caso di esito positivo.

È previsto un numero massimo di partecipanti.

## PROGRAMMA DEL CORSO

### 1 LEZIONE

**Lunedì 16 ottobre**  
Sede FIDC Bergamo  
Ore 20:00 - 23.00

**Prof. Paolo Lanfranchi**  
**Dott. Giulio Loglio**

#### Presentazione del corso

**L'etica venatoria e la qualità delle carni nell'attuale contesto alpino**

**Piani di monitoraggio e controllo della fauna selvatica**

#### Il 'Pacchetto igiene'

- Interpretazione e applicazione nel contesto venatorio dei Reg. (CE) 852, 853, 854 del 2004 e normativa regionale (Del. X/2612 del 7 nov. 2014)

**Ruolo, compiti e responsabilità del 'cacciatore formato' come operatore del settore alimentare**

### 2 LEZIONE

**Giovedì 19 ottobre**  
Sede FIDC Bergamo  
Ore 20:00 - 23:00

**Dott. Roberto Viganò**

**Tipologia di caccia e modalità di abbattimento**

**Implicazione sulla qualità delle carni: stress e qualità delle carni**

#### La balistica terminale

- Punto d'ingresso della palla e relative conseguenze
- Distanza del tiro e comportamento della palla sull'animale

**Modalità di manipolazione, dissanguamento, eviscerazione e trasporto della carcassa**

- Implicazione sulla qualità igienico-sanitaria delle carni
- Dissanguamento ed eviscerazione
- Trasporto
- Frollatura e conservazione

### 3 LEZIONE

**Sabato 21 ottobre**  
Macelleria Magri - CLS  
Chiuduno  
Ore 09.00 – 13.00

**Dott. Luca Pellicoli**  
**Dott.sa Martina Besozzi**

**Esercitazione pratica: corretta eviscerazione e trattamento della carcassa**

- Norme igienico-sanitarie e rischi zoonosici

**Identificazione dei visceri e delle principali lesioni**

**Modalità di sezionamento della carcassa e riconoscimento delle varie porzioni di carne**

### 4 LEZIONE

**Lunedì 23 ottobre**  
Sede FIDC Bergamo  
Ore 20:00 - 23:00

**Dott. Luca Pellicoli**  
**Dott. Antonio Sorice**

**Approfondimenti di anatomia e quadro fisiologico/comportamentale delle specie di grossa selvaggina oggetto di prelievo venatorio**

- Cervidi, bovidi e suidi

**Valutazione della salute dell'animale in vita:**

- Osservazioni e valutazioni sul campo
- Comportamenti normali e anormali
- Monitoraggio sanitario della fauna selvatica
- Elementi fondamentali per il prelievo di campioni biologici

**Principali malattie infettive ed infestive della selvaggina:**

- Sintomi, segni clinici e alterazioni anatomo-patologiche
- Implicazioni faunistiche, zoeconomiche e zoonosiche
- Principali patologie connesse al consumo di carni di selvaggina

### 5 LEZIONE

**Mercoledì 25 ottobre**  
Ristorante 'Selva di Gelso',  
Clusone  
Ore 20:00 – 23:00

**Chef Ivano Gelsomino**

**La ristorazione e le carni di selvaggina**

- Modalità di preparazione di specialità a base di carne selvaggina
- Valori nutrizionali della carne di selvaggina
- Cenni di cucina, ricette e preparazioni di crudità

### i PER ISCRIZIONI

**Comprensorio alpino di caccia Prealpi Bergamasche**  
Tel. 035.321084  
*ca.prealpibergamasche@hotmail.it*  
Maurizio Volpi 347.5209322

### PER INFORMAZIONI

**Segreteria Federcaccia Bergamo**  
Tel. 035.225379